



**COMUNE DI SOGLIANO CAVOUR**  
**Prov. di Lecce**  
**Piazza A. Diaz - 73010 Sogliano Cavour -**



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**  
**DURATA DUE ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2121**

## **INDICE**

### **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

- Art. 1 Oggetto dell'appalto**
- Art. 2 Finalità del servizio**
- Art. 3 Luogo di esecuzione dell'appalto**
- Art. 4 Durata dell'appalto**
- Art. 5 Tipologia dell'utenza, pasti presunti**
- Art. 6 Valore dell'appalto**
- Art. 7 Destinatari del servizio**
- Art. 8 Standards minimi di qualità del servizio**
- Art. 9 Prezzo del pasto**
- Art 10 Inizio della fornitura**
- Art. 11 Prenotazioni pasti mensa scolastica e mensa**
- Art.12 Tempi e modalità di consegna dei pasti**
- Art. 13 Somministrazione dei pasti**
- Art. 14 Rifiuti provenienti dai refettori**

### **TITOLO II DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

- Art. 15 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari**
- Art. 15a) Caratteristiche-modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione**
- Art. 15b) Prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero"**
- Art. 16 Preparazione e cottura dei pasti**
- Art. 16a) Modalità di preparazione**
- Art. 16b) Composizione dei pasti**
- Art. 16c) Variazioni dei menu**
- Art. 16d) Diete speciali**
- Art. 16e) Altre tipologie di pasti**
- Art. 16f) Ulteriori precisazioni**
- Art. 17 Somministrazione dei pasti negli edifici scolastici**

### **TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

- Art. 18 Personale**
- Art. 19 Organico addetti**
- Art. 20 Formazione e addestramento**
- Art. 21 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**
- Art. 22 Rispetto delle normative vigenti**

### **TITOLO IV IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

- Art. 23 Immobili — Impianti ed attrezzature centro cottura**
- Art. 24 Oneri ed obblighi dell'appaltatore**
- Art. 24a) Interventi a miglioria**

**Art. 24b) Pulizia — sanificazione e riordino di locali ed attrezzature**  
**Art. 27c) Smaltimento dei rifiuti**  
**Art. 24d) Materiali di pulizia e consumo**  
**Art. 24e) Utenze**  
**Art. 25 Oneri ed obblighi dell'Ente appaltante**

## **TITOLO V AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

**Art. 26 Controllo di qualità**  
**Art. 27 Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'Asl e della Commissione mensa**  
**Art. 28 Campionatura rappresentativa del pasto**

## **TITOLO VI RESPONSABILITÀ**

**Art. 29 Responsabilità dell'Appaltatore — Polizze assicurative**

## **TITOLO VII GESTIONE RETTE**

**Art. 30 Gestione rette mensa scolastica**

## **TITOLO VIII ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI**

**Art. 31 Corrispettivi - Pagamenti**

## **TITOLO IX DIVIETI — OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ - INADEMPIENZE E PENALITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Art. 32 Divieto di cessione e subappalto**

**Art. 33 Obblighi e responsabilità**  
**Art. 34 Contravvenzioni e penali**  
**Art. 35 Risoluzione del contratto**

## **TITOLO X STIPULA DEL CONTRATTO — CONTROVERSIE — NORME FINALI**

**Art. 36 Stipula del contratto**

**Art. 37 Controversie**  
**Art. 38 Spese contrattuali**  
**Art. 39 Elezione di domicilio**  
**Art. 40 Disposizioni finali**  
**Art. 41 Allegati**

### **Art. 1 Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione a favore delle seguenti categorie di utenti:

- alunni della scuola dell'infanzia paritaria;
- personale docente ed ausiliario della scuola, in servizio, durante la mensa, nei termini previsti dalla normativa vigente;

Il servizio affidato con il presente appalto comprende:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione dei pasti;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso il refettorio della "scuola per l'Infanzia Paritaria S. Lorenzo Martire" e le connesse attività di allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, pulizia dei tavoli, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, pulizia e riassetto dei locali e dei tavoli dopo i pasti, pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;
- la fornitura, a cura e spese della ditta appaltatrice, dei beni accessori alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, compresi piatti, bicchieri, e posate monouso, tovagliette e tovaglioli di carta in rapporto al numero dei pasti serviti;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità o esigenze, su richiesta dell'Amministrazione appaltante;
- la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (indifferenziato, organico, plastica, metallo, carta, vetro);
- l'impegno della ditta appaltatrice di integrare i beni e le attrezzature dati in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature che dovessero essere ritenuti necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro cottura, ubicato all'interno del medesimo plesso scolastico e autorizzato secondo la normativa vigente.

### **Art. 2 Finalità del servizio**

Il servizio di mensa scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Ente, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menu e tabelle dietetiche, nel rispetto della salute degli utenti, secondo quanto disposto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica".

### **Art. 3 Luogo di esecuzione dell'appalto**

Il servizio si svolgerà presso il Centro Cottura di proprietà comunale sito nel Comune di Sogliano Cavour alla via Rimembranza, concesso in comodato d'uso alla ditta appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice dovrà avere la disponibilità, a qualunque titolo, di un centro di cottura alternativo, da utilizzare in caso di emergenza, idoneo ed attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, ubicato ad una distanza non superiore a 30 chilometri dalla Sede Municipale, ovvero impegnarsi a rendere pienamente funzionante e operativo un centro di cottura alternativo, con le caratteristiche anzidette, da utilizzare in caso di emergenza, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.

### **Art. 4 Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto è stabilita in due anni scolastici, 2019/2020 e 2020/2021.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Nel corso del suddetto periodo, il servizio dovrà essere assicurato nei giorni di svolgimento delle attività didattiche, di regola, in tutti i giorni feriali, ad esclusione del sabato, dei giorni festivi, di vacanza e dei giorni di sospensione che saranno comunicati, su richiesta del dirigente scolastico, dall'Amministrazione appaltante. Il servizio dovrà, inoltre,

essere fornito durante i periodi di svolgimento di eventuali ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive) Compete a quest'ultimo fissare le date di inizio e termine del servizio di refezione scolastica, in relazione al calendario scolastico ufficializzato dalla Regione Puglia e, conseguentemente, dalle Istituzioni Scolastiche.

Le date di inizio e di termine del servizio saranno di volta in volta comunicate dall'Ente.

#### **Art. 5 Tipologia dell'utenza e pasti presunti**

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16/05/1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche, e dal personale ausiliario avente diritto. **In particolare, trattasi di n.71 alunni oltre 9 adulti per un totale di 80 utenti complessivi.**

Il numero dei pasti indicato nel successivo art. 6 ha valore "presunto" (elaborato, per quanto concerne il numero degli alunni, in base ai dati rilevati nell'anno scolastico 2017/18): detta entità è, pertanto, suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che usufruiscono del servizio ed alla consistenza degli altri utenti autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, e ad ogni ulteriori evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale (per il tramite del Responsabile del Settore AA.GG.) concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero effettivo dei pasti da somministrare.

Il corrispettivo di servizio verrà, in ogni caso, riconosciuto per i soli pasti effettivamente erogati.

#### **Art. 6 Valore dell'appalto**

Il valore indicativo - calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta, pari a € 4,00 (Iva esclusa) - potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere; gli oneri per la sicurezza ex art. 26 comma 3 D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. (DUVRI), non soggetti a ribasso, sono stimati in € 100,00 Iva esclusa. Il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri è di 80 per un numero di pasti annui presunti di 12.000 che, moltiplicati per € 4,00 oltre Iva per anni due determina il seguente valore dell'appalto **€ 96.000,00 Iva esclusa.**

Il numero dei pasti previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito CSA) non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi.

Ai sensi dell'art. 31 del CSA, l'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. La Ditta, trascorso un anno dall'affidamento, potrà richiedere l'adeguamento del prezzo, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

### **Art. 7 Destinatari del servizio**

La ditta dovrà fornire il servizio per gli utenti del plesso scolastico “Scuola per l’Infanzia Paritaria S. Lorenzo Martire” di via Rimembranza per n. 5 gg. settimanali. Il Comune di Sogliano Cavour cede in uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, con decorrenza dalla data di inizio del servizio i refettori, le attrezzature e gli arredi ivi presenti ubicati nei vari plessi scolastici e si fa carico delle spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua potabile, nonché di quelle inerenti l'illuminazione dei locali e il riscaldamento dei medesimi.

### **Art. 8 Standards minimi di qualità del servizio**

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio e ad esso occorre fare riferimento prima di formulare l'offerta.

### **Art. 9 Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu, nel prezzo unitario del pasto, rideterminato secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Ente all' Impresa appaltatrice (di seguito anche I.A.) tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

### **Art. 10 Inizio del servizio**

L'I.A. dovrà fornire il servizio per il periodo che sarà comunicato dall'ufficio comunale competente e, per il periodo relativo alle attività promosse dall'Ente, nel giorno che sarà da quest'ultima tempestivamente comunicato.

L'Ente si riserva di modificare annualmente la data di inizio e fine servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata o posticipata del servizio.

### **Art. 11 Prenotazioni pasti mensa scolastica**

La rilevazione delle presenze è a totale carico e cura della Ditta, che dovrà predisporre procedure e strumenti perché possano essere rilevate quotidianamente e con celerità le presenze, attraverso un sistema di rilevazione pasti anche informatizzato entro le ore 9,00. I tabulati dovranno essere resi mensilmente al Responsabile del procedimento.

Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente.

**Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.** Tuttavia, prima dell'inizio dell'appalto, al fine di garantire la migliore organizzazione, l'Amministrazione comunale concorderà con l'impresa aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati (sulla base delle presenze in aula).

La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti in refettorio (pasti erogati) ed i pasti ordinati.

In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultanti dalla rilevazione di cui sopra e, comunque, in caso di discordanza, per un numero di pasti non superiore a quelli fatturati dall'Ente agli utenti.

### **Art. 12 Tempi di preparazione e consegna**

Per quanto concerne la mensa scolastica, i pasti dovranno essere somministrati presso la scuola dell'Infanzia di via Rimembranza tra le ore 12.00 e le ore 12.30, salvo diversa comunicazione dell'A.C..

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati entro le ore 8.00.

### **Art. 13 Somministrazione dei pasti**

La Ditta deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola dell'infanzia, per i quali è stata comunicata la prenotazione.

La stessa, inoltre, deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu.

### **Art. 14 Rifiuti provenienti dal refettorio**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal refettorio, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta concessionaria.

La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

## **TITOLO II**

### **DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.15 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari**

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dalle tabelle allegato al presente capitolato.

Per gli utenti del servizio di cui al presente appalto, l'impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti essenzialmente da coltivazioni e/o da trasformazioni regionali, relativamente almeno ai sotto indicati alimenti a crudo, sempre nel rispetto delle Tabelle merceologiche allegate:

**Pasta (tutti i tipi), Farina, Riso, Pane (tutti i tipi), Uova, Pelati, Polpa e Passato di pomodoro, Ortaggi verdure e legumi tutti i tipi anche surgelati), Frutta (tutti i tipi) Yogurt, Olio di Oliva Extravergine.**

La I.A. potrà indicare in sede di offerta altri eventuali prodotti con una componente con particolare tipicità o tradizionale, che s'impegna a fornire al prezzo di aggiudicazione.

L'I.A. deve accertare e garantire che le materie prime e gli ingredienti siano di prima scelta e in ottimo stato di conservazione. Gli stessi, quando vengono immagazzinati, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura da refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

#### **15a) Caratteristiche-modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale; conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Puglia, nonché alle eventuali prescrizioni specifiche dell' A.S.L. Lecce;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), ai sensi del Regolamento CE n. 641 del 06.04.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- l'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia ed alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,8°-1,7% riferito alla farina);
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

### **15b) Prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero":**

È espressamente previsto e richiesto l'utilizzo dei prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di filiera corta o km zero che sarà garantito secondo la frequenza, le tipologie e le modalità indicate dalla ditta offerente nella Relazione Tecnica.

### **Art.16 Preparazione e cottura dei pasti**

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'I.A. deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal D. Lgs. n. 193/2007, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione e nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Pertanto, nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina comunitaria, nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata, nonché le ulteriori specifiche di seguito espressamente indicate.

#### **16a) Modalità di preparazione:**

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo, fatta eccezione per le preparazioni afferenti arrosti, brasati e similari), presso il centro cottura comunale, o presso il centro alternativo in disponibilità dell'I.A., in caso di emergenza, a cura della stessa.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o avanzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture al forno;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
- la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
- la macedonia di sola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo,
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

### **16b) Composizione dei pasti**

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e elaborati dall'ASL Lecce — Dipartimento di Prevenzione —rispettive fasce d'utenza.

Tali menu sono allegati al presente capitolato per merceologiche.

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menu ufficializzati dall'ASL Lecce, nulla potendo eccepire, anche in termini economici (e, pertanto, ferma restando l'invariabilità del prezzo pasto di aggiudicazione), rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

Sulla scorta dei menu "tipo" elaborati dalla competente ASL Lecce, l'appaltatore addiverrà, previa consultazione della "Commissione mensa" e sentito il parere di detta autorità sanitaria, alla definizione dei menu invernali ed estivi, differenziati per tipologia di utenza, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.

L'acqua minerale naturale verrà fornita in bottiglia come da allegata tabella merceologica.

L'appaltatore dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menu ASL, dovrà essere comprensivo dei necessari condimenti.

La programmazione dei menu nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menu del giorno che della settimana a cui questo si riferisce.

### **16c) Variazioni dei menu**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dai menu allegati.

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menu elaborati dall'ASL, ad esclusione di variazioni con menu a tema o menu particolari, in concomitanza con periodi o ricorrenze determinate, preventivamente concordate con la stessa ASL, quali Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, comprensivi eventualmente di dolce, senza che ciò comporti alcun onere per il Comune.

Oltre al menu del giorno, deve essere sempre previsto un menu 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 extravergine) o minestrina in brodo vegetale
- 2^ piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menu dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più attrezzature e/o impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc. **con garanzia di pasto sostitutivo, mediante l'utilizzo del centro di cottura d'emergenza, concordato con l'ASL.**

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menu apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi sopra riportati, saranno soggette, in ogni caso, all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

### **16d) Diete speciali**

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la redazione e l'approvazione da parte dell'ASL delle diete speciali/personalizzate e la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori

di allergie alimentari certificate, a carattere permanente o temporaneo, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.

Le richieste di tali regimi dietetici dovranno essere comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio comunale competente. La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

A titolo indicativo e non esaustivo, tali diete speciali, richieste dall'utenza, sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, ecc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Le patologie e/o intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menu speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menu relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'ASL, su richiesta della Ditta, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

L'I.A. si impegna, altresì, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso gli interessati (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa, gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ASL competente provvederà alla modifica del menu, escludendo gli alimenti indicati e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

#### **16e) Altre tipologie di pasti**

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura della scuola, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti interessati, secondo le indicazioni a tal fine individuate dall'ASL.

#### **16f) Ulteriori precisazioni**

La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati al punto 16d), nonché per i casi di cui al punto 16e), includerà, come per i menu ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Con riguardo a quanto previsto al punto 16d), con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia, l'appaltatore é tenuto a confezionare il pasto sostitutivo secondo la tabella dietetica speciale per celiachia predisposta dall'ASL, mediante le derrate alimentari acquisite con proprio sistema di approvvigionamento.

### **Art. 17 Somministrazione dei pasti negli edifici scolastici**

La somministrazione dei pasti avverrà esclusivamente presso il refettorio dell' edificio scolastico sopra indicato, secondo le modalità (self-service - al tavolo) e nel rispetto degli orari espressamente indicati, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Ogni accessorio "materiale a perdere", eventualmente in materiale compostabile/biodegradabile (tovaglioli, piatti, posate e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

## **TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

### **Art. 18 Personale e rapporto di lavoro**

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa aggiudicataria secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso il refettorio e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, guanti igienici, ove necessario, e deve essere munito di tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti. Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un nutrizionista.

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione comunale.

L'elenco dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, orari di lavoro e comunque con un organico che preveda figure professionali in numero adeguato rispetto al servizio da prestare.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

### **Art. 19 Organico addetti**

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico — sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente. Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

### **Art. 20 Formazione e addestramento**

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la porzionatura, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari.

### **Art. 21 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi previsti nel documento di cui all'art. 28 del D. Lgs n. 81/2008. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

### **Art. 22 Rispetto delle normative vigenti**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione. L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Sogliano Cavour spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal comune di Sogliano Cavour o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata, secondo quanto previsto al successivo art. 37. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Sogliano Cavour né avrà titolo al risarcimento dei danni. Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Sogliano Cavour sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Sogliano Cavour da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Sogliano Cavour deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

## **TITOLO IV IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

### **Art. 23 Immobili — Impianti ed attrezzature centro cottura**

Per l'espletamento del servizio e limitatamente al periodo necessario all'espletamento dello stesso, l'Ente metterà a disposizione dell'I.A. i locali cucina di proprietà comunale in via Rimembranza per lo svolgimento delle attività di preparazione dei pasti, con le attrezzature ivi esistenti. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio dell'appalto.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'I.A. si costituisce custode dei beni consegnati e si obbliga a mantenere a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia ed igiene, i locali, gli impianti e le attrezzature, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria degli impianti e delle attrezzature esistenti, necessaria al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità; a mantenere, sempre a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante e/o non funzionante con altro bene dello stesso tipo e qualità o, secondo autonoma valutazione, alla riparazione di quanto danneggiato.

Alla fine dell'appalto saranno eseguiti in contraddittorio il controllo inventariale e l'eventuale integrazione dei beni mancanti o danneggiati.

L'I.A. è obbligata ad integrare i beni e le attrezzature date in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

Alla fine dell'appalto, le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità dell'I.A. nello stato in cui si trovano, mentre le migliorie apportate a locali, beni ed attrezzature di proprietà comunale resteranno in proprietà di quest'ultimo senza che la ditta appaltatrice possa avere nulla a pretendere in merito. Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali con impianti attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere corrispondenti in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che ciò comporti pretese economiche da parte della Ditta, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la stessa ha messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta.

#### **Art. 24 Oneri ed obblighi dell'Appaltatore**

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

L'appaltatore dovrà predisporre e presentare all'Amministrazione, entro il primo mese di ogni annualità, un programma dettagliato di verifica e controllo, rispettoso dei contenuti minimi di legge, ove previsti, nonché di quelli integrativi eventualmente indicati nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

In pari sede, l'Appaltatore dovrà fornire un'autocertificazione che attesti l'adeguatezza di funzionamento di tutte le attrezzature e gli impianti messi a disposizione.

Qualora l'Appaltatore non provveda puntualmente alla manutenzione di locali, impianti ed attrezzature, il Comune, previa diffida, si riserva di provvedere, incaricando una ditta di fiducia ed addebitando all'Appaltatore le spese sostenute, fatta salva altresì l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art.34.

Al termine di ogni annualità, l'Appaltatore dovrà fornire all'Amministrazione un documento conclusivo elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati nel periodo di gestione trascorso, con precisi riferimenti all'oggetto, all'ubicazione ed alla natura dell'intervento.

Al termine del periodo contrattuale di gestione l'Appaltatore dovrà altresì provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature ed impianti, documentato da una relazione tecnica, accompagnata da una certificazione rilasciata da ditta specializzata, riportante, analiticamente per singola attrezzatura ed impianto, stato d'uso, funzionalità ed eventuali carenze.

#### **24a) Interventi a miglioria** (ove proposti):

L'appaltatore provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento della funzionalità dei locali cucina, stoccaggio e lavaggio nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara.

#### **24b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature**

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie e utensileria,
- locali refettorio e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie e utensileria,
- locali accessori (servizi igienici, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio) e relativi arredi, impianti ed attrezzature,
- aree esterne di pertinenza dei locali di produzione (zona di ricovero rifiuti provenienti dal ciclo di produzione).

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.

#### **24c) Smaltimento dei rifiuti del centro cottura**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

#### **24c) Materiali di pulizia e consumo**

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per preparazione pasti, somministrazione, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- il reintegro costante della stoviglieria e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

#### **24e) Utenze**

L'I.A. assumerà a proprio carico gli oneri per le utenze idriche, elettriche e del gas metano presso il centro cottura di proprietà comunale, provvedendo, ove possibile, all'intestazione a proprio nome dei relativi contratti di fornitura o, comunque verranno stabilite di comune accordo con la stazione appaltante le modalità per l'effettuazione di tale operazione con modalità alternative anche a mezzo di eventuali contatori di sottrazione.

#### **Art. 25 Oneri ed obblighi a carico dell'Ente appaltante**

L'Amministrazione Comunale fornirà all' I.A.:

- i locali adibiti al servizio (centro cottura comunale) siti in Sogliano Cavour alla via Rimembranza, con relativi impianti, attrezzature fisse e mobili, stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano, provvedendo alla manutenzione straordinaria dei locali stessi;
- tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità);

Il Comune si riserva il diritto di controllare a mezzo di rappresentante espressamente incaricato:

- il rispetto delle obbligazioni assunte dall'appaltatore relative alla pulizia dei locali e degli impianti ed alla loro manutenzione;
- il rispetto, da parte dell'appaltatore, delle norme in materia di sicurezza ed infortuni e di trattamento economico e normativo dei dipendenti;
- il rispetto delle modalità prefissate nel Piano di Autocontrollo (HACCP);
- il rispetto di ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato in relazione al servizio appaltato.

### **TITOLO V AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

#### **Art. 26 Controllo di qualità**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, l'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria, in particolare i regolamenti europei n. 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia con il D. Lgs. n. 193/2007 abrogativo del D. Lgs. n. 155/1997.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico — sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro cottura dei pasti, del locale di somministrazione degli stessi pasti e dei relativi locali di servizio.

In particolare, presso il locale di somministrazione dei pasti, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico — sanitaria del pasto proposto,

- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio di refezione dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari secondo la vigente normativa.

#### **Art. 27 Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'Asl e della Commissione mensa**

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

- ✓ sorveglianza sulle caratteristiche igienico — nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
- ✓ attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti;
- ✓ controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico — sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.) educazione alimentare.

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
- programmazione di investimenti e risorse;
- elaborazione del capitolato, per ogni tipologia di gestione prevista;
- controllo complessivo sulle modalità di espletamento del servizio e della rispondenza di questo con quanto previsto nel capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa;
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, al rispetto delle porzioni, alla buona organizzazione e conduzione del servizio, alla accettazione del pasto.

Al gestore del servizio competono, in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
- offerta di prodotti — pasto nella logica di un sistema di qualità;
- formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione.

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza, se presente, può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono all'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa.

La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

È altresì prevista la possibilità di effettuare dei controlli sul funzionamento del servizio da parte del Comitato Mensa e/o Comitato Tecnico, ove costituito e disciplinati da apposita normativa regolamentare. I Comitati di cui sopra potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune nelle modalità previste da detto regolamento. L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali.

#### **Art. 28 Campionatura rappresentativa del pasto**

Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menu base. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile

della preparazione e conservati a + 2/4° C + 4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. 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.

## **TITOLO VI RESPONSABILITÀ**

### **Art. 29 Responsabilità dell'Appaltatore — Polizze assicurative**

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, prodotti in proprio o da terzi, e distribuiti/somministrati nelle mense, assumendosi altresì ogni responsabilità per i danni imputabili a vizi originari dei prodotti o a cattiva conservazione o ad errori nel mancato rispetto del termine di scadenza.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

A tale scopo l'appaltatore dovrà stipulare, presso una primaria Compagnia, adeguata polizza assicurativa per la responsabilità civile, con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

L'Assicurazione dovrà comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, contrarre una polizza assicurativa a copertura dei rischi di furto, incendio, danneggiamento dei locali e delle attrezzature prese in consegna dall'Amministrazione appaltante, per un massimale non inferiore ad € 50.000,00 e con vincolo espresso, dichiarato in polizza, al risarcimento del danno in favore del Comune di Sogliano Cavour, quale terzo beneficiario.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debita mente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Dette polizze dovranno recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare, entro dieci giorni, al Comune eventuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice e dovranno, altresì, contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi.

## **TITOLO VII GESTIONE RETTE**

### **Art. 30 - Gestione rette mensa scolastica**

La gestione delle rette scolastiche sarà curata dal Comune.

In sede di offerta tecnica possono essere proposte soluzioni migliorative per la gestione informatizzata di tale servizio.

## **TITOLO VIII ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI**

### **Art. 31 — Corrispettivi - Pagamenti**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto di aggiudicazione, oltre oneri della sicurezza in applicazione del D.U.V.R.I., moltiplicato per il numero dei pasti effettivi mensilmente forniti ed oltre IVA.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle relative fatture elettroniche, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del competente Responsabile, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

L'Ente appaltante tratterà sui corrispettivi da erogare le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Il pagamento sarà, comunque, subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio Servizi Scolastici della regolarità contributiva dell'I.A..

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a mezzo determinazione del competente Responsabile.

Con tale provvedimento si disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva, di cui al successivo art. 33.

## **TITOLO IX DIVIETI — OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ - INADEMPIENZE E PENALITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 32 — Divieti di cessione e subappalto**

Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016, l'Appaltatore è obbligato ad eseguire direttamente gli obblighi contrattuali assunti, con espresso divieto di cessione del contratto, anche parziale, o di subappalto del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. E nulla la cessione a terzi, in tutto o in parte, del contratto e/o dei diritti dallo stesso derivanti, in violazione delle prescrizione del presente articolo. Qualsiasi atto diretto a nascondere l'evento (cessione del contratto/subappalto) fa sorgere in capo al Comune il diritto alla risoluzione del contratto senza ricorso ad atti giudiziari, salvo richiesta di risarcimento danni. In caso di infrazione delle norme del presente contratto commessa dal subappaltatore occulto, si intenderà unica responsabile verso il Comune e verso i terzi la Ditta appaltatrice.

### Art.33 — Obblighi e responsabilità

L.I.A. è tenuta a:

- a) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettori);
- b) ad organizzare e svolgere il servizio, oggetto dell'appalto, per i giorni della settimana previsti, secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;
- c) alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche e all'inizio dell'anno scolastico) del centro cottura e delle relative attrezzature;
- d) a rispettare quotidianamente l'orario dei pasti come stabilito al precedente art. 12;
- f) ad impiegare nel servizio personale idoneo;
- g) alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;
- h) ad attenersi scrupolosamente al menu settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere concordata con gli organi competenti;
- i) a segnalare immediatamente all'Ente appaltante quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
- I) a sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;
- m) a porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa. A richiesta delle stesse o dell'Amministrazione comunale, fatta salva ogni conseguente determinazione da parte di quest'ultima, la Ditta è tenuta, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti preconfezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti;
- n) a stipulare polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale per rischi del servizio dell'impresa aggiudicataria. La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestioni di cibi o bevande avariate, per sinistri, danni dovuti a guasti, e per ogni danno anche se ivi non menzionato;
- o) a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dalla legge vigente, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, contenente la clausola espressa della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal Capitolato di oneri, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della medesima impresa, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti dell'impresa. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto;
- p) a non cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione del contratto;

La Ditta non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. È, inoltre, inteso che la Ditta riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto dell'appalto, essendo preciso obbligo dell'LA. segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione Comunale.

### **Art. 34 — Contravvenzioni e penali**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, dovessero essere rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, l'Amministrazione comunale si riserverà di applicare, le penalità di cui al presente articolo, per le trasgressioni di seguito indicate:

- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
- personale mancante di idonea certificazione igienico sanitaria;
- mancata pulizia dei locali o eseguita in modo insoddisfacente;
  
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 9 del presente Capitolato.

Le inadempienze sopra descritte non precluderanno all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate, in tali casi, penali da un minimo di euro 200,00 ad un massimo di 2.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione e la misura delle penali saranno competenze del Responsabile del procedimento, che le esplicherà con apposito atto e conseguente eventuale trattenuta sulle fatture di scadenza successiva ovvero sulla cauzione.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro i successivi quindici giorni, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione, viene notificato all'I.A. con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

L'applicazione della penale non solleva l'impresa affidataria dall'obbligo di eliminare subito le cause oggetto del rilievo.

L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, chiedere il risarcimento dei danni, se conseguenti alle soprascritte sanzioni.

Ogni applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dei soggetti preposti al controllo, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione.

Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta non siano ritenute valide, l'Amministrazione procederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi, all'applicazione delle sanzioni di cui sopra.

### **Art. 35 — Risoluzione del contratto**

In presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per l'effetto degli artt. 1453 e 1454 c. c., nonché la facoltà di affidare l'appalto a terzi, in danno della Ditta aggiudicataria, salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Costituiscono, inoltre, motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c. c., le seguenti ipotesi:

- ripetute infrazioni per le quali siano state applicate le penali;
- apertura di una procedura fallimentare a carico della Ditta aggiudicataria;
- arbitrario abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;
- cessione, da parte della Ditta aggiudicataria, ad altri degli obblighi relativi al contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti

collettivi, nonché ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;

- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata responsabilità della Ditta aggiudicataria.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa insede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Nel caso che le ditte in graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno.

Alla Ditta aggiudicataria inadempiente sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni

## **TITOLO X**

### **STIPULA DEL CONTRATTO — CONTROVERSIE — NORME FINALI**

#### **Art. 36 — Stipula del contratto**

La stipula del contratto in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica, è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010 e s.m.,
- alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 36 lett. o);
- al versamento dei diritti, delle spese di pubblicazione dell'avviso di gara e delle spese contrattuali;
- alla presentazione delle autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 32 e delle relative quietanze.

Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta economica dell'impresa, unitamente all'offerta tecnico-qualitativa (relazione tecnica), quest'ultima in forma di richiamo espresso ed integrale al documento presentato in sede di gara e formalmente depositato agli atti d'ufficio;
- il presente CSA, firmato per accettazione, e gli inerenti allegati, questi ultimi in forma di richiamo espresso ed integrale al testo parimenti firmato per accettazione e formalmente depositato agli atti d'ufficio.

#### **Art. 37 - Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta, così durante il periodo di gestione, come al suo termine, qualunque sia la natura giuridica civile, penale o amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Lecce.

#### **Art. 38 - Spese contrattuali**

Tutte le spese inerenti al presente contratto e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché tutti i contributi, le spese e quanto altro inerente o pertinente al contratto, le imposte e sovrimeposte e le altre tasse relative, saranno a carico della Ditta, ad eccezione di quelle poste a carico dell'Ente concedente.

#### **Art. 39 - Elezione di domicilio**

La Ditta eleggerà a domicilio legale, per tutti gli effetti, in Sogliano Cavour . Tutte le comunicazioni, intimazioni e le notifiche relative al servizio saranno effettuate dal Responsabile del servizio presso la suddetta sede.

#### **Art. 40 - Disposizioni finali**

Tutti gli atti di gara sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 50/2016 e [ss.mm.ii.](#)), al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

#### **Art. 41 — Allegati**

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale, i seguenti atti della A.S.L.LE — Dipartimento di prevenzione—Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione:

- Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari
- Tabelle dietetiche -Autunno Inverno e Primavera Estate.

IL RUP

f.to DOTT. LUIGI OREFICE

Sottoscrizione per accettazione (=====  
timbro impresa e firma leggibile per esteso)

Li, \_\_\_\_\_ Il Titolare/Legale rappresentante dell'impresa

**N.B.: IL PRESENTE DOCUMENTO ed inerenti ALLEGATI di cui all'art.45, ANDRANNO SIGLATI SU OGNI SINGOLO FOGLIO**

In caso di raggruppamenti d'impresa, la sottoscrizione dovrà avvenire a cura di ogni ditta raggruppata