



COMUNE DI MORANO CALABRO

(PROVINCIA DI COSENZA)



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA- PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO 2018/2019 – 2019/2020.

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla preparazione, somministrazione e distribuzione, per il biennio 2018/2019 – 2019/2020, di pasti agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Elementare e Secondaria del Comune di Morano Calabro, per un totale presunto di n. 24.704 pasti per tutta la durata dell'appalto.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica.

Sono servizi oggetto di appalto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010);
- la somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologiche, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- la fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- la fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;

- la fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- la fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- la fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- la fornitura, nel centro cottura di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- l'esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- l'esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- l'esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- l'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- l'esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- riscossione buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di rilevare le eccedenze alimentari;
- organizzare percorsi educativi volti a sensibilizzare gli alunni, le insegnanti e le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi al fine di contribuire ad un comportamento corretto e propositivo dei bambini anche durante il momento del pasto (Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018).
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti e di monitorare gli sprechi alimentari.

Per la preparazione e somministrazione dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto stabilito nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica", emanate dal Ministero della Salute con provvedimento del 29 aprile 2010.

Art. 2

LOCALI E ATTREZZATURE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali (produzione pasti nelle cucine, dette centri di cottura e porzionatura/somministrazione), l'Amministrazione Comunale concede in uso gratuito all'aggiudicatario i locali cucina e magazzino, muniti delle autorizzazioni sanitarie, siti nel territorio del Comune di Morano Calabro presso i refettori delle scuole e nelle località di seguito indicate: Plesso scolastico "V. Severini" – Via Tufarello 87016 Morano Calabro (CS).

Si precisa che tutti i locali adibiti all'esecuzione del servizio (cucina e refettorio) sono regolarmente autorizzati al funzionamento dalla competente ATS locale.

Il Comune mette a disposizione le attrezzature, il locale mensa e magazzino.

Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio, sottoscritto dal Responsabile dell'area amministrativa o suo delegato e dal Responsabile dell'impresa aggiudicataria

Resteranno comunque a carico dell'impresa aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

Al termine dell'appalto, l'impresa aggiudicataria deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso, in occasione della scadenza dell'appalto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione comunale.

L'impresa aggiudicataria ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all'Ente concedente.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione di ogni mezzo e attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio, banchi termici, carrelli termici, contenitori, ecc. Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'impresa aggiudicataria, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Per tali integrazioni l'impresa aggiudicataria non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche dell'appalto.

Art. 3

TIPOLOGIA DELL'UTENZA E MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti prodotti presso le suddette cucine, dovranno essere serviti agli utenti nel rispetto della normativa vigente, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, presso i refettori delle Scuole.

L'utenza è composta, dagli alunni delle scuole, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti ed i relativi costi.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli istituti scolastici.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli Istituti Scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

L'appalto, comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate dalle tabelle dietetiche per le scuole formulate dall'Azienda Sanitaria competente per territorio.
- la preparazione, la cottura, il trasporto eventuale, la distribuzione dei pasti, l'assistenza alla mensa, la pulizia e il rassetto dei centri di distribuzione delle mense scolastiche e di tutte le attrezzature;
- il riordino delle sale da pranzo;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dalle autorità competenti, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia riassetto delle sale da pranzo verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione Comunale e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

Art. 4

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Saranno a carico dell'Ente:

- il pagamento della tassa per la nettezza urbana;
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, che si rendesse necessaria, salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa nel corso del contratto;
- la fornitura del gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda;

Art. 5

ONERI E COMPITI DELL'APPALTATORE

Alla Ditta appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'Amministrazione Comunale e nello stato in cui si trovano.

La Ditta si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente appalto con l'onere di assicurare la buona conservazione.

Restano a carico della Ditta appaltatrice, come meglio specificato dai successivi articoli:

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa;
- la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di carta;
- la fornitura di piatti, bicchieri, posate in materiale cartoplastico;
- una bottiglietta per pasto di acqua minerale;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti, adeguatamente differenziati;
- tutte le opere di manutenzione ordinaria relative ai locali concessi in uso gratuito, agli impianti ed alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio;

La Ditta aggiudicataria è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; la stessa è altresì responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

Art. 6

LICENZE

La Ditta, a sue spese e cura, provvederà, a tutte le attività necessarie per ottenere le licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni occorrenti per lo svolgimento del servizio e provvederà, altresì, ad ogni adempimento formale per i servizi mensa, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di vigilanza (comunale, sanitaria ed altre).

Art. 7

CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa appaltatrice dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva che può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del T.U. della legge sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.02.1959, n. 449, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dal relativo contratto d'appalto, dell'eventuale risarcimento 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 Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta aggiudicataria, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempimenti della Ditta aggiudicataria.

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione a tutela dei propri diritti ed interessi, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a fronteggiare il danno subito.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposita determinazione dirigenziale.

Art. 8

COSTI PER LA SICUREZZA E DUVRI

Si rende noto che i costi per la sicurezza da interferenza per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato di gara sono stati quantificati n in €. 500,00 annui.

Art. 9

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di n. 2 anni con presumibile decorrenza dal 01/01/2019 e sino alla presumibile conclusione delle attività scolastica a giugno 2020.

Lo stesso appalto potrà essere prorogato o rinnovato secondo le vigenti disposizioni di legge per un ulteriore periodo di due anni scolastici o per soli ulteriori sei mesi nelle more del nuovo affidamento del servizio ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa in tal senso.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di comunicare all'Impresa appaltatrice l'inizio del servizio con almeno dieci giorni di anticipo, in base al calendario scolastico dell'anno in corso.

L'Amministrazione si riserva, infine, per giustificati e documentati motivi di sospendere o interrompere, parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, senza onere alcuno per l'Amministrazione stessa.

Art. 10

RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune, a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

È a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso aggiudicatario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto, per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto.

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'aggiudicatario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'aggiudicatario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

Art. 11

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta aggiudicataria e del Comune, che gli stessi possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

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

Art. 12

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune potrà procedere all'affidamento mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara per il tempo strettamente necessario all'espletamento di nuova procedura di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

Art. 13

CORRISPETTIVI

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di tutti i di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti nelle diverse sedi scolastiche e tutte le spese ed altro onere espresso e non dal capitolato, inerente e conseguente il servizio in oggetto.

Art. 14

FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il pagamento avverrà dietro presentazione di fattura, intestata al Comune di Morano Calabro - Piazza Giovanni XXIII ed inoltrata allo stesso con il sistema elettronico secondo la normativa vigente, dovrà riportare:

- 1) Tutti i dati relativi al pagamento;

- 2) CIG e gli estremi della determinazione di affidamento del servizio;
- 3) Codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- 4) Dicitura "IVA da versare a cura del concedente o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore;
- 5) Quantitativi dei pasti fatturati, suddivisi tra Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Il pagamento del servizio avverrà su presentazione di regolari fatture mensili, sulla scorta dei pasti effettivamente somministrati e di un allegato schema riepilogativo degli ordini giornalieri, a mezzo mandato, entro il termine di 30 giorni dal ricevimento al protocollo comunale del regolare documento contabile, controllato e vistato dal Responsabile del procedimento.

In caso di inadempienze da parte del Aggiudicatario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dall'apposito articolo del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'aggiudicatario dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente capitolato.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il pagamento dell'ultimo mese di gestione, sarà emesso, al termine del contratto, in presenza di verbale di riconsegna dei locali concessi in uso gratuito e delle attrezzature concesse in comodato ovvero fornite dalla Ditta aggiudicataria in esecuzione dell'offerta di gara.

Art. 15

CONTROLLO DI QUALITÀ

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo delle leggi vigenti in materia.

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 locale cucina;
- i locali di somministrazione del pasto. In particolare presso i locali di somministrazione del pasto 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 e pulizia dei locali di distribuzione e di lavaggio, al termine della somministrazione;
 - lavaggio stoviglie e attrezzature;
 - sbarazzamento e pulizia delle sale da pranzo;
 - manutenzione delle attrezzature già di proprietà comunale ovvero fornite dalla Ditta aggiudicataria.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP .

Art. 16

MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

La vigilanza sul corretto espletamento del servizio 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, anche mediante accesso ai locali in uso, sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nei locali cucina che nei terminali periferici, anche allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato. Tali controlli potranno essere effettuati avvalendosi di personale ispettivo della ASL.

L'Amministrazione Comunale sulla base dei rilievi effettuati dagli Ispettori della ASL o scaturiti dalle operazioni di controllo di cui al precedente comma in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali. 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 le conformità del prodotto utilizzato.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente:

- a) l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri ed accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- b) la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura;
- c) la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- d) il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

Il personale tecnico dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale esauriente relazione, utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 24.

Nella visita ispettiva al centro cottura il personale tecnico del Comune potrà essere accompagnato da membri della Commissione mensa.

- Controllo sul funzionamento del servizio da parte della Commissione mensa o delegati. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto del Regolamento comunale vigente.

Art. 17

ORGANICO ADDETTI E CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione, e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e 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.

La Ditta aggiudicataria 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 confermerà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Dovrà essere assegnato al servizio personale adeguato alle esigenze dello stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (centro di cottura, mensa e refezione scolastica, addetti al trasporto).

Alla Ditta aggiudicataria compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

L'impresa aggiudicataria, è tenuta ad assumere tutto il personale in servizio, che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016

Art. 18

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

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

Art. 19

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La ditta aggiudicataria 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.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria ed il nome ed il cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Art. 20

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La Ditta Aggiudicataria deve osservare tutte le norme giuridiche vigenti in materia di prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente. L'Amministrazione si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre osservare le norme giuridiche vigenti in materia di igiene del lavoro, di assicurazioni contro gli infortuni, di previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, di tubercolosi ed altre malattie professionali; nonché ogni altra norma giuridica già vigente o che entri in vigore in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta Aggiudicataria deve dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, mediante presentazione quadrimestrale di copia dei modelli D.M./10 INPS, ed F.24 e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà da cui risulti che tali versamenti sono riferiti anche al personale adibito all'esecuzione dell'appalto in oggetto.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della Ditta aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 21

PREPARAZIONE PASTI – PRODOTTI BIOLOGICI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE2092/ 91e s.m.i..

Art. 22

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito spazio separato da quello di lavorazione, le diverse derrate saranno conservate a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM" mentre la Ditta aggiudicataria dovrà rivolgere l'attenzione a prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta "Non contiene OGM" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

Art. 23

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti in base ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. 155/1997 ed alle norme di buona tecnica, secondo i menù, le grammature e la tabella di conversione crudo/cotto indicate dalle Tabelle approvate dell'Asp di competenza.

Eventuali variazioni del menù dovranno essere approvate dall'Amministrazione Comunale previo parere del Servizio Infantile della ASL.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta aggiudicataria a cura del Comune.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, od in caso di chiusura anticipata del servizio ristorazione, l'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

Giornalmente, entro le ore 9,30 del mattino un operatore delle Scuole comunicherà al responsabile designato dalla Ditta aggiudicataria il numero delle presenze degli utenti per la preparazione normale dei pasti, le eventuali diete giornaliere in aggiunta a quelle prestabilite (diete particolari per i bambini che abbiano momentanea o definitiva necessità).

Quotidianamente la Ditta aggiudicataria emetterà un documento attestante il numero dei pasti consegnati nelle diverse scuole, da allegare ai fogli di rilevazione delle presenze compilati dalle insegnanti. I dati dei riepiloghi quotidiani dovranno essere aggregati in un apposito riepilogo mensile che verrà trasmesso in allegato alla relativa fattura.

Art. 24

PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla normativa vigente in materia, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, 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).

Art. 25

DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:

- distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento;
- fornitura di formaggio grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- approntamento dei refettori;
- distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- pulizia quotidiana della sala da pranzo, lavaggio, sbarazzamento, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;

Art. 26

IGIENE DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria deve presentare ed applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

Art. 27

PROGRAMMA DI EMERGENZA

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i locali cucina siti nelle rispettive scuole.

Art. 28

PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 è da intendersi meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dal numero delle prenotazioni effettuate sulla base delle presenze degli alunni.

Art. 29

MENÙ: VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'Amministrazione Comunale ed approvato dall'Azienda per i Servizi Sanitari.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% su quelli prenotati per rispondere alle eventuali richieste di bis.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce o gelato senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari.

Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire la preparazione di diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle personali esigenze cliniche di alcuni utenti.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un importo massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti celiaci;
- soggetti diabetici;
- soggetti da particolari malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico, dall'esclusione di particolari alimentari (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

Il certificato medico dovrà pervenire esclusivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che provvederà ad informare la Ditta aggiudicataria (si declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o ai centri cottura).

La Ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragione di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

Art. 30

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno e del pasto sostitutivo dei menù base.

Art. 31

GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà:

- 1) di respingere la merce contestata, la sostituzione deve avvenire entro 30 minuti dall'avvenuta contestazione;
- 2) di applicare una penale secondo quanto stabilito dall'articolo seguente.

La merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione Comunale non ha alcuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice deve provvedere ad integrare i pasti, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica che dovrà essere fatta con la massima tempestività dagli incaricati alla distribuzione.

L'Amministrazione Comunale fa pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

L'esercizio delle forme di controllo di cui al presente articolo potrà essere effettuato utilizzando personale esperto della ASL locale ovvero personale dell'Amministrazione Comunale.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, saranno applicate le misure previste all'articolo seguente.

Art. 32 PENALITÀ

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si farà luogo all'applicazione delle penali, senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nella misura e nei casi di seguito specificati:

- α) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 150,00;
- β) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 1.000,00; con possibile immediata risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o ripetuto con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- γ) sostituzione non autorizzata, salvo i casi di forza maggiore oggettivamente accertabili, di una o più pietanze con altre non previste dal menù: € 50,00. Tale importo andrà moltiplicato per il numero dei pasti che presentano tale difformità;
- δ) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 5,00 per ogni pasto mancante.

La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 500,00;

- ε) temperatura al di sotto dei +65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4°C per quelli da consumarsi freddi: € 100,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- φ) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge € 1.000,00;

- γ) ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi in sede di esecuzione del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti ed inosservanze da parte del personale addetto alla distribuzione: € 500,00;

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle sopraccitate infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione di diritto del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

Art. 33

RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C. C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- α) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- β) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
- χ) cessione dell'attività ad altre figure soggettive;
- δ) mancata osservanza dei limiti previsti dall'art. 105 del D.lgs 50/2016 in materia di subappalto;
- ε) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- φ) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta Appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- γ) episodi di incuria igienica;
- η) applicazione di penalità per i casi di reiterate inadempienze contrattuali;
- ι) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

Art. 34

RECESSO

È facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi all'aggiudicatario mediante PEC o telefax.

Dalla data di efficacia del recesso, l'aggiudicatario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

Art. 35

RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati o forniti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature, già di proprietà comunali fornite in esecuzione dell'offerta di gara presentata, o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali, sarà determinato di comune accordo.

Alla scadenza del periodo contrattuale, tutti i beni utilizzati per la prestazione del servizio rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale, senza onere alcuno per il Comune, ivi compresi gli arredi e le attrezzature eventualmente fornite dalla Ditta, atteso che l'eventuale fornitura delle attrezzature per l'erogazione del servizio, nonché i macchinari ed arredi dei suddetti locali debbono ritenersi retribuiti con il corrispettivo contrattuale.

Art. 36

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva.

Nelle more della stipula del contratto l'Amministrazione comunale potrà procedere alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Art. 37

SUBAPPALTO

Consentito nei termini e nei limiti di quanto previsto dall'art. 105 del D.lgs 50/2016

Art.38

DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

La Ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere un proprio nel territorio della Provincia di Cosenza.

Art.39

CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Castrovillari.

