

All. A

COMUNE DI BORGOLAVEZZARO

PROVINCIA DI NOVARA

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE

DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER LA SCUOLA DELL' INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA

DEL COMUNE DI BORGOLAVEZZARO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

A. Servizio di refezione scolastica e correlati

A.1 Servizio di refezione scolastica, per gli alunni della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria del Comune di Borgolavezzaro: Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel centro di cottura del Comune di Borgolavezzaro annesso alla Scuola dell'infanzia, che verrà messo a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito, come disciplinato dal presente capitolato.

A.2 Eventuale adeguamento del centro di cottura con implementazione degli arredi e delle attrezzature necessarie per la preparazione e distribuzione di circa n. 80 pasti al giorno.

B. Gestione riscossione rette di ristorazione

b.1 L'impresa concessionaria garantirà la gestione in concessione dei seguenti servizi:

- a) Gestione dei dati relativi all'utenza del servizio
- b) Registrazione presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro cottura
- c) Gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio
- d) Calcolo e riscossione delle rette
- e) Gestione dei solleciti;
- f) Recupero di eventuali crediti

b. 2. Restano a carico dell'Ente le seguenti procedure:

- a) Gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio comunicazione degli stessi alla concessionaria del servizio.
- b) Determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione;
- c) Calcolo fascia ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con definizione della tariffa relativa.
- d) Comunicazione all'impresa della tariffa su base ISEE di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto ha durata di anni 2 con decorrenza dal 1° settembre 2012 e con scadenza al 30 agosto 2014, con possibilità di dare applicazione all'articolo 57, comma 5, lett. b) del d.lgs. 163/2006, ovvero sia di attivare una procedura negoziata con la ditta aggiudicataria per un periodo non superiore a 2 anni.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta di quest'ultima sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni.

ART. 3 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO

L'importo complessivo del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto ammonta ad Euro 220.400,00,00 di cui Euro 216.000,00 relativi al costo del servizio, soggetti a ribasso ed Euro 4.400,00 relativi ad oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 10.000 pasti all'anno.

ART. 4 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

4.a) Oggetto del servizio:

1. Il servizio consiste essenzialmente nella preparazione dei pasti e delle merende, mediante acquisto delle derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e cottura presso il centro di cottura annesso alla struttura scolastica che viene messo a disposizione dal Comune di Borgolavezzaro. In particolare le prestazioni relative al servizio sono le seguenti:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione pasti per gli alunni della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria presso il centro di cottura annesso alla Scuola dell'infanzia sita in Via Parvopassu, 16;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura al refettorio della Scuola primaria sita in Via S. Maria, 3;
- allestimento tavoli dei refettori della Scuola dell'infanzia, attiguo al centro di cottura, e della Scuola primaria;
- fornitura e integrazione rispetto a quanto in dotazione nelle mense e centro di cottura comunale, di quanto è necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e l'arredo dei tavoli (tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri, piatti e posate ecc.);
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sparcchiatura e pulizia dei tavoli dei refettori;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura;
- pulizia refettori;
- fornitura dei prodotti necessari alla pulizia e sanificazione dei locali.

4.b) Organizzazione del servizio:

1. I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti alle seguenti scuole:

Scuola primaria - Via S. Maria, 3

Scuola dell'infanzia – Via Parvopassu, 16

2. Avranno accesso al servizio mensa tutti gli alunni regolarmente iscritti alla Scuola dell'infanzia e primaria ed il personale docente avente diritto.

3. Il servizio dovrà essere assicurato per tutta la durata dell'attività educativa/scolastica e precisamente:

- per la Scuola dell'infanzia secondo il calendario scolastico dal lunedì al venerdì;
- per la Scuola primaria secondo il calendario scolastico unicamente nei giorni in cui si svolgerà l'attività didattica pomeridiana.

4. Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, alcune gite scolastiche, calamità naturali o altre cause non prevedibili.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'A.C. comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari che dovranno essere osservati scrupolosamente dalla D.A. nella distribuzione dei pasti.

Nella tabella che segue vengono indicati i pasti complessivi consumati nell'ultimo anno scolastico.

Scuola dell'infanzia: Totale pasti 7.774 -

Scuola Primaria: Totale pasti 2.614 -

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il fabbisogno su indicato è suscettibile di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici

interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione. Il servizio di refezione non necessariamente ha inizio con il primo giorno di scuola e verrà avviato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

5. La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:

- “diete speciali” personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- “diete speciali” per esigenze religiose previa richiesta scritta corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio.

4.c) Menu' e Tipologia di Pasti

1. Il pasto giornaliero è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert, e acqua minerale, una merenda.
2. I pasti dovranno essere prodotti in base alla tabella dietetica e alle caratteristiche merceologiche predisposta dall'Azienda sanitaria Locale.
3. La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la tabella dietetica elaborata dall'Azienda sanitaria e le indicazioni contenute in tutte le sue parti.
4. La scelta delle materie prima deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.).
5. In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D. Lgs. n.109/1992 e s.m.).
6. I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso i prodotti devono essere privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consentiti i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di prodotti biologici certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione.
7. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla legge vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006.
8. Se nel corso della concessione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE - mucca pazza), anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

9. Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.
10. Biologico: si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.
11. OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

4.d) PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

1) La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. In particolare:

- ❖ Il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione.
- ❖ La verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo (è consentito l'uso di materie prime della quarta gamma);
- ❖ Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- ❖ Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:
- ❖ Tutti gli alimenti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione tranne per gli alimenti indicati di seguito. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure, sughi e simili da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.
- ❖ E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- ❖ Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione.

- ❖ Per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C; per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C.
- ❖ Lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- ❖ le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- ❖ le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- ❖ nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- ❖ non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo, ne semilavorati quali bastoncini di pesce e simili.
- ❖ Non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale.
- ❖ Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità; o) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi; p) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.
- ❖ Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

2. In caso di mancanza di fonti di energia la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi etc.) per garantire il servizio.

3. Le merende pomeridiane potranno consistere in: un vasetto di yogurt se non già somministrato a pranzo; una fetta di torta (paradiso, yogurt, arancio o limone, crostata) confezionata in loco; una confezione di budino; pane e cioccolato, fondente o al latte; pane e marmellata o pane e miele; una coppetta di gelato; pane ed olio extravergine, oppure pane e pomodori, olio, sale e basilico; un trancio di pizza.

4.e) Trasporto derrate:

1. Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa e in particolare dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni. Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione.

4.f) Locali ed attrezzature:

1. Salvo temporanea inagibilità delle strutture, durante la quale la Ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, tutti i pasti devono essere preparati presso il Centro di cottura annesso alla Scuola di Infanzia di Borgolavezzaro sita in Via Parvopassu 16, messo a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario (esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato).

2. Il concessionario si impegna, con oneri a proprio carico, ad effettuare i lavori, ad acquisire le attrezzature, a sostituire se del caso quelli esistenti e a svolgere le pratiche amministrative necessarie all'idoneità funzionale della cucina per lo svolgimento dell'attività di ristorazione e ai fini della presentazione della Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA) ai sensi dell'art.6 del Reg. CE n.852/2004 e conformemente a quanto stabilito dalla DRG Regione Piemonte n.21-1278 del 23.12.2010.

3. La Ditta prima della presentazione è tenuta ad effettuare un sopralluogo al fine di indicare nell'offerta tecnica gli interventi proposti per migliorare, se necessario, la funzionalità del centro di cottura al fine della regolare presentazione della S.C.I.A..

4 La Ditta Aggiudicataria, assume, altresì, l'onere della manutenzione ordinaria e straordinaria del centro di cottura e dei refettori al fine di mantenerne la funzionalità fino alla scadenza della concessione. Sono a carico del comune le manutenzioni inerenti le parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento del centro di cottura e dei refettori e dei locali annessi

5. Alla scadenza della concessione i locali e le attrezzature ritorneranno nella disponibilità del Comune. Ogni investimento che il concessionario attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione e al centro di cottura diventerà di proprietà comunale al termine del periodo di concessione.

6. I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.

4.g) Trasporto e distribuzione

1. I pasti preparati presso il centro di cottura annesso alla scuola dell'infanzia devono essere distribuiti presso il refettorio della Scuola dell'infanzia e trasportati e distribuiti nel refettorio della Scuola primaria.

2. I pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con il Comune e l'istituto scolastico in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio.

3. Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione che dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. e dovranno mantenere i cibi ad una temperatura costante conforme a quanto definito all'art. 4d) del presente capitolato, fino al momento della consumazione. I contenitori multiporzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico della società concessionaria.

4.h) Servizio presso i refettori.

1. Il servizio ai refettori è previsto solo per le Scuole primaria e dell'infanzia.

La Concessionaria dovrà provvedere, per i locali adibiti a refettorio a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare degli stessi (con particolare riferimento agli arredi), all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparecchiamento, al ritiro delle stoviglie e dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione, dopo i pasti, di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tavoli, sedie, pavimenti, ecc..).

2. Il personale della Ditta deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli con stoviglie e posate in dotazione delle scuole e con proprie tovaglie e tovaglioli di carta (I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico).

3. Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzatura idonea in sede o presso altri centri attrezzati. L'utilizzo di contenitori e stoviglie monouso è consentito solo

se di materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.

4.i) Manutenzione e pulitura dei locali:

1. La ditta é obbligata, con la fornitura del materiale occorrente, alla pulizia dei locali della cucina, delle attrezzature e pulizia e riassetto del refettorio.

4.l) Raccolta e smaltimento rifiuti

1. La concessionaria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti o prescrizioni:

- ❖ effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- ❖ depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
- ❖ mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- ❖ segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;
- ❖ mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- ❖ rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta.

I sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti saranno forniti dal comune

Art. 5 - TARIFFE

1. La tariffa effettivamente praticata dal Concessionario agli utenti sarà quella stabilita dal Comune di Borgolavezzaro con proprio provvedimento.

2. L'Amministrazione concedente riconoscerà al Concessionario, su presentazione di rendicontazione, i minori introiti derivanti dalle condizioni tariffarie imposte dall'Amministrazione, e cioè della differenza fra tariffa/pasto proposta in sede di gara, e le singole tariffe di fatto imposte. Tale differenza verrà erogata sulla base dei pasti effettivamente somministrati, verificati attraverso la visione del registro dove saranno segnate le presenze giornaliere dei bambini.

3. Nessuna deroga al pagamento delle tariffe può essere decisa dal Concessionario. I casi di esenzione o riduzione sono determinati dal Comune in sede di determinazione delle tariffe.

4. Il Concessionario dichiara di accettare incondizionatamente il meccanismo tariffario indicato ai commi precedenti.

ART. 6 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE TARIFFE

6.1 ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il Comune procede all'iscrizione degli utenti al servizio. I dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico dell'iscritto al servizio e fascia ISEE corrispondente verranno forniti alla Concessionaria dal competente ufficio comunale in formato da concordarsi fra le parti ad aggiudicazione effettuata. Tale formato non dovrà comportare costi aggiuntivi per l'Amministrazione comunale. Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini.

6.2 PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La Concessionaria procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con il Comune e l'Istituto Comprensivo di Vespolate, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La Concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro di cottura.

6.3 PAGAMENTO DELLE TARIFFE.

1. La Concessionaria articolerà il servizio riscossione della tariffa mediante buoni pasti secondo le modalità che verranno proposte nell'offerta tecnica.
2. I buoni verranno raccolti giornalmente presso le sedi di erogazione del servizio a cura della Concessionaria.
3. Nessun onere né finanziario né operativo potrà derivare all'Amministrazione Comunale dalla raccolta di buoni inferiori ai pasti erogati.

ART. 7 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico –sanitaria dei prodotti.
2. In riferimento a quanto suddetto, si ribadisce la necessità che le carni bovine, avicuniole e suine debbano essere di sola provenienza nazionale, con certificazioni di filiera e dotate di tutti i certificati e documenti previsti dalla normativa vigente.
3. La Concessionaria è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i..
4. In particolare dovranno essere documentate dalla Concessionaria le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Borgolavezzaro Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Concessionaria non fosse ritenuto adeguato, la Concessionaria dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.
5. In relazione alle attività di cui sopra, la Concessionaria aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Concessionaria medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare”.
6. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.
7. La Concessionaria è obbligata a prelevare giornalmente almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata a menù e a mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4° C, in una zona identificabile, con un cartellino indicante la dicitura “Alimenti appattati per eventuale verifica”, al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare. Ogni alimento dovrà essere riposto in contenitore monouso sigillato con indicate la natura del contenuto ed il giorno di preparazione.

ART. 8 - PERSONALE E ORGANICO

1. PERSONALE A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA:

Il personale che verrà messo a disposizione dalla società per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL, ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel casi di cooperative.

2. Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della Concessionaria. L'impresa Concessionaria, 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 dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97 e sue successive modificazioni ed ai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. L'impresa concessionaria è tenuta inoltre all'osservanza e all'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. Subentrando alla Ditta che attualmente gestisce la mensa scolastica, la Concessionaria del servizio si impegna ad assumere il personale della ditta cessante, attualmente impegnato nell'erogazione del servizio. Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della Concessionaria, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

3. ORGANICO: il numero di persone impiegate dalla Concessionaria dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. La Concessionaria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. La Concessionaria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato ai plessi di erogazione dei servizi oggetto della presente concessione. L'impresa garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza di n.1 operatore ogni 50 utenti con oscillazioni accettabili, in più o in meno, del 15%. Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato previo accordo con l'Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi. La Concessionaria garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti a lui affidati.

4. VESTIARIO: la Concessionaria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

4 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. La Concessionaria si impegnerà, ad applicare le prescrizioni del D.Lgs. n.81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, e a rispettare quanto previsto dal Documento Unico

di Valutazione dei Rischi per le Interferenze (DUVRI) allegato al presente capitolato sotto la lettera "A".

5 **FORMAZIONE PROFESSIONALE:** la formazione professionale è obbligatoria. La formazione professionale di tutto il personale in forza è a carico della Concessionaria. Il personale è tenuto a partecipare gratuitamente ai corsi periodici di aggiornamento organizzati dalla Concessionaria con particolare attenzione alla formazione professionale sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli Alimentaristi (LISA).

6 **SCIOPERO:** In caso di sciopero del personale dipendente della Concessionaria, il Comune dovrà essere avvisato entro i 3 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale la Concessionaria dovrà procedere alla fornitura di un cestino freddo.

ART. 9 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

1. Il personale della Concessionaria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

2. L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 10 - CONTROLLO QUALITA'

1. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Concessionaria possa eccepire eccezioni di sorta. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Borgolavezzaro, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2. In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti ed il rispetto di tutto quanto definito dal presente capitolato; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di cottura ed ai refettori.

- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa; le richieste poste in essere dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari dovranno essere immediatamente recepite dalla Concessionaria.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di operare tali controlli nei modi e nei tempi che riterrà più opportuni. In occasione dei momenti di verifica, il Comune si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative al servizio in atto.

ART. 11 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto della presente

concessione è assunto totalmente dalla Concessionaria, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione. L'impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

2.L'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile dell'impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla concessione. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparate con le derrate fornite dal concessionario. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza massimali non inferiori a : €. 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per sinistro.

3. Le cose di terzi in consegna o custodite dall'impresa aggiudicataria dovranno essere coperte anche per i danni derivanti da furto e incendio.

4. L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

ART. 12 - COORDINATORE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dal Concessionario ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune.

ART. 13 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente capitolato. In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria. Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito. La fatturazione avrà la periodicità concordata fra le parti a seguito di aggiudicazione. Il Comune, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare i pagamenti entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura e farà fede la data di protocollo del Comune.

ART. 14 - CAUZIONI

Cauzione provvisoria:

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nel disciplinare di gara. La cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Cauzione definitiva:

Prima della stipula del contratto, la concessionaria dovrà presentare nel termine di 30

giorni dall'aggiudicazione, pena la decadenza, cauzione definitiva in ragione dell'intero valore netto della concessione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione alla gara. L'entità della cauzione è fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale complessivo calcolato moltiplicando l'importo unitario a pasto offerto in sede di gara con il numero medio annuo presunto di pasti moltiplicato per il biennio pari a n. Il deposito cauzionale dovrà essere mantenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, nell'ammontare sopra definito, per tutta la durata del contratto. La cauzione potrà essere costituita in uno dei seguenti modi:

- IN CONTANTI mediante versamento al Banco Popolare Soc. Coop – Agenzia di Borgolavezzaro -Ufficio Tesoreria, specificando che trattasi di "deposito cauzionale", -

La cauzione prestata presso la Tesoreria Comunale non sarà produttiva di interessi a favore dell'impresa.

- FIDEJUSSIONE BANCARIA O ASSICURATIVA o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.L.vo 1.9.1993 n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie.

Detta fidejussione dovrà contenere:

-rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma secondo, del Cod. Civ.;

-assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta dell'ente garantito ed entro il termine tassativo di 15 giorni, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta.

Inoltre le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative devono essere accompagnate da una dichiarazione sottoscritta dal rappresentante dell'Istituto di credito o dell'assicurazione dove sia specificato il nome, il cognome, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, da compilare secondo le indicazioni contenute nel seguente modello:

"Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, sottoscrive nella sua qualità di _____ dell'Assicurazione/Istituto Bancario _____ con sede in _____, via _____, in forza di procura (o altro) in data _____, n. _____ di repertorio, Notaio Dott. _____."

ART. 15 - CONTRATTO

Il contratto che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato sarà redatto in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa. La Concessionaria dovrà rendere le prestazioni oggetto della concessione anche nelle more della stipulazione del contratto. È vietata in tutto o in parte la cessione del contratto. Il sub appalto è consentito nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 118 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i.

ART. 16 - PENALITA'

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è da ritenersi di pubblica utilità, la Concessionaria per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a €.

- 2.000,00= per ciascuna violazione;
- b) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense: fino a €. 500,00= per ciascuna violazione;
 - c) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto necessario senza immediata reintegrazione: fino a €. 500,00= per ciascuna violazione;
 - d) f) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato il quale abbia compromesso lo svolgimento del servizio: €. 1.000,00= per ciascuna violazione;
 - g) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico/sanitarie degli addetti : fino a €. 2.000,00= per ciascuna violazione;
 - h) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del capitolato desumibili direttamente o indirettamente dal capitolato stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a €. 3.000,00= per ciascuna violazione.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla Concessionaria mediante l'invio di segnalazione a mezzo raccomandata A.R. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio. La concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro gg.8 (otto) dal ricevimento della raccomandata.

In mancanza di accordo fra le parti, entro gg. 30 (trenta) dalla data di ricevimento della raccomandata di contestazione, la concessionaria dovrà pagare la penalità applicata. Il mancato pagamento, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppur accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione di tale procedimento sono fissati in giorni 30 (trenta) dal ricevimento dei giustificativi inviati dal concessionario.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa concessionaria del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di €. 1.000,00=.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitate alla Concessionaria per colpa e responsabilità della quale si è addivenuti alla risoluzione del contratto. In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali

dichiara sin d'ora di rinunciare. In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare. Nel caso di revoca o risoluzione anticipata del servizio per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria formulata dalla commissione di gara, per procedere ad un eventuale affidamento del servizio.

Al verificarsi di un numero superiore a 3 (tre) inadempienze, verificatesi durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad euro 500,00 per ciascun evento, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria. Sarà inoltre facoltà della Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato, nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico della Concessionaria, abbandono dell'appalto dal parte della Concessionaria, interruzione di servizio da parte della Concessionaria, difformità nella realizzazione dell'allestimento dei locali rispetto al progetto offerto in sede di gara (fatto salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale e nel rispetto del valore economico complessivo della fornitura), quando la Concessionaria, e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode, per sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara e dal presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto nei termini previsti dall'art. 1453 del Codice Civile. Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, per inadempienza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida (vedasi quanto in precedenza specificato in tema di comunicazione di inadempimenti). Trascorsi 8 gg. dalla suddetta diffida, in assenza di accordo fra le parti, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria. La risoluzione anticipata del contratto sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio della Concessionaria. In tal caso il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 17 - DOMICILIO

La Concessionaria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente all'appalto, comprese contestazioni, penalità e diffide.

ART. 18 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie in ordine alla concessione insorte fra l'Amministrazione e l'impresa possono essere risolte, ai sensi dell'art.241 del D.lgs. n.163/2006.

ART. 19 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. La Concessionaria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno durante la durata della concessione emanate. Saranno a carico della Concessionaria tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, di quietanza e di diritti di segreteria.