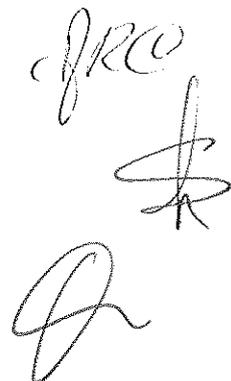


# COMUNE DI SORANO

Provincia di Grosseto

.....



## SERVIZI AMMINISTRATIVI

APPALTO PER LA GESTIONE

DEL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE SCOLASTICA"

- Durata anni 3 ( 2011 – 2012 – 2013)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

## TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Premesso che il Comune di Sorano è l'Ente appaltante dei servizi oggetto del presente capitolato speciale d'oneri e che per praticità nel testo che segue si userà anche l'abbreviazione E.A., mentre l'Impresa aggiudicataria sarà anche indicata con l'abbreviazione I.A.;

### Art. 1 – Servizio oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto dell'appalto il seguente servizio:

- **Gestione del servizio di Ristorazione Scolastica** destinato alle scuole dell'infanzia statali, Primaria e secondaria di primo grado del Comune di Sorano per gli anni 2011-2012-2013- oltre al personale docente avente diritto, nonché ad altre eventuali utenze afferenti alla popolazione scolastica e connesse con lo svolgimento sia di attività didattiche che di attività extrascolastiche.

La gestione di tale servizio comprende:

- a. Approvvigionamento derrate e preparazione, cottura e distribuzione dei pasti presso l'Istituto Comprensivo "M.Vanni" di Sorano (pasti degli alunni e docenti della Scuola Infanzia Comunale (da lunedì a venerdì), della scuola Primaria (pasti nei giorni di martedì e giovedì) e della scuola Secondaria di primo grado (pasti nei giorni di lunedì, martedì e giovedì));
- b. Preparazione, cottura, confezionamento e trasporto alle scuole materne di Sovana e San Quirico.
- c. Pulizia e riordino stoviglie e locali mensa, compresa la fornitura dei necessari prodotti sempre con riferimento alla sala refettorio dell'Istituto Comprensivo di Sorano
- d. Le attività richieste, devono essere espletate dall'Impresa con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione collettiva, nel rispetto delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto dell'Ente appaltante e da eventuali esperti dallo stesso incaricati.

### Art. 2 - Durata dell'appalto

Il contratto per la gestione dei servizi di cui all'art. 1 del presente capitolato avrà durata di anni tre 2011-2012-2013.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

### Art. 3 – Procedura e criterio di aggiudicazione

L'appalto dei servizi oggetto del presente capitolato, sarà affidato con il sistema del pubblico incanto, procedura aperta, con l'osservanza delle disposizioni previste dal D.L.gvo 12 aprile 2006, n. 163, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante la valutazione complessiva degli elementi "economici" e "qualitativi" tutti espressamente e specificatamente indicati nel "Bando di Gara".

#### **Art. 4 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza dei servizi oggetto del presente capitolato è così composta:

- A.** L'utenza è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia di Sorano Sovana e San Quirico a tempo pieno, della scuola primaria di Sorano nei giorni di martedì e giovedì e della scuola secondaria di primo grado di Sorano nei giorni di lunedì, martedì e giovedì, oltre che dal personale scolastico operante presso i plessi scolastici ed avente diritto al pasto. Il servizio di mensa scolastica potrà anche essere utilizzato in occasione di "gemellaggi" e/o "scambi scolastici" con altre scuole.

#### **Art. 5 – Documentazione allegata per specifiche tecniche**

E' allegata al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale la seguente documentazione:

— menù valido per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Dovranno essere rispettate le grammature in vigore nella nostra ASL.

#### **ART. 6 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

I locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti sono siti in Sorano presso l'Istituto Comprensivo "M.Vanni".

I refettori sono tre:

- quello a servizio della scuola dell'infanzia di Sorano, della scuola primaria di Sorano e della scuola secondaria di primo grado di Sorano, adiacente al centro cottura, per il quale oltre alla fornitura dei pasti, dovrà essere eseguita l'operazione connessa alla refezione scolastica: allestimento tavoli, porzionamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate, rilevazione presenze e ritiro buoni pasto;
- quelli delle Scuole dell'Infanzia di Sovana e San Quirico per i quali è previsto solo l'operazione di trasporto dal Centro Cottura dell'Istituto Comprensivo di Sorano.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale, a integrazione di quello del Comune, come meglio specificato ai successivi artt. 25 - 26 alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti, esclusivamente nei locali messi a disposizione dal Comune.

L'impresa aggiudicataria potrà utilizzare i macchinari e attrezzature di proprietà comunale, in dotazione del centro cottura dell'Istituto Comprensivo di Sorano.

L'inventario dettagliato di tutte le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale in dotazione alla cucina ed ai refettori verrà effettuato da entrambe le parti prima dell'inizio del servizio; una volta redatto l'inventario, ogni utensile, ogni oggetto o macchinario che, per l'usura dovesse essere sostituito o soppresso, avrà un verbale di distruzione o di dismissione d'uso, redatto da entrambe le parti interessate, e verrà ufficialmente cancellato dall'inventario.

L'impresa aggiudicataria verificherà costantemente la funzionalità dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, la loro rispondenza a norma di legge, si farà carico della manutenzione ne garantirà l'efficienza, e sarà direttamente responsabile per danni, infortuni, o quant'altro potesse capitare alle attrezzature ai macchinari e agli impianti, siano essi concessi in uso dall'E.A. o di proprietà dell'I.A., sarà altresì responsabile per eventuali danni, infortuni o quant'altro nei confronti di operatori, utenti del servizio, immobile e terzi e dovrà comunque tenere libero il Comune da ogni e qualsiasi azione o rivalsa.

Resta inteso che per l'uso delle attrezzature e dei locali nulla è dovuto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta deve assicurare la massima cura nell'uso e conservazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali di proprietà comunale, accollandosi ogni onere relativo alla manutenzione ordinaria, e alle eventuali riparazioni ivi comprese l'eventuale sostituzione di pezzi di ricambio.

*sottoscrizione per accettazione*

  
Municipalità di Sorano  
Ufficio Tecnico  
Piazza Garibaldi, 1  
05030 Sorano (TR)  
Tel. 0577/45290  
Fax 0577/45292

E' indispensabile che le ditte che intendono partecipare al pubblico incanto abbiano effettuato un sopralluogo presso il centro cottura e le sale refettorio e che dichiarino di essere a conoscenza dei locali e delle condizioni delle attrezzature che verranno messe a disposizione della ditta aggiudicataria e della loro rispondenza alla vigente normativa in materia.

Sarà a carico dell'I.A.:

- a) l'eventuale acquisto per i macchinari e attrezzature mancanti, la sostituzione di macchinari, attrezzatura o arredi ( quali: forni – piani di cottura – piastre – friggitrice – aspiratore – cappa – acquai – celle frigorifero – congelatori – lavastoviglie – lavatrice – tavoli da cucina e da refettorio – sedie – armadi – pensili e scaffalature – ecc.), che risultassero deteriorati dall'uso, obsoleti o non conformi alla vigente normativa che si trovano nel centro cottura e presso i refettori della Scuola Infanzia statale. Resta inteso che i macchinari, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro acquistati dall' Impresa Aggiudicataria, in corso d'opera, rimangono di proprietà di quest'ultima, ad eccezione del caso in cui si verifichino le circostanze di cui al successivo comma.
- b) Qualora la eventuale sostituzione di un macchinario e/o attrezzatura esistente si rendesse necessaria per guasti irreparabili, dovrà essere accertato che il danneggiamento non è stato causato da errata utilizzazione o che la causa non è dolosa, nel qual caso il macchinario acquistato dalla ditta aggiudicataria, per la sostituzione, rimarrà in dotazione al centro cottura e/o al refettorio distaccato, anche dopo la fine dell'appalto.
- c) Il potenziamento o l'eventuale acquisto per l'ordinaria sostituzione degli utensili, dell'attrezzatura minuta, dei gruppi elettrici, delle pentole, dei teglioni delle casseruole, delle tazze, delle posate, delle stoviglie, della biancheria, degli accessori vari per locali mensa, refettori e W.C., dei contenitori termici e di quant'altro utile alla funzionalità della cucina, dei magazzini, dell'adiacente refettorio centralizzato e dei locali di servizio e dei refettori scolastici distaccati. Detto materiale rimane di proprietà dell'I.A.

Sarà a carico dell'E.A.:

Utenze locali della mensa centralizzata centro cottura Sorano, energia elettrica, acqua, gasolio, telefono, ordinaria manutenzione locali e impianti.

I pasti prodotti presso i locali comunali dovranno essere forniti esclusivamente agli utenti indicati nel presente Capitolato.

#### ART. 7

##### Autorizzazione sanitaria all'uso di locali ed impianti.

I locali, di cui all'art. 6, ove la ditta dovrà provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti, nonché il refettorio scolastico distaccato (scuola infanzia statale), sono stati dichiarati idonei dalle competenti autorità e pertanto l'autorizzazione sanitaria, attestante quanto sopra, è già in possesso dell'Ente appaltante.

#### ART.8

##### Stoviglie, detersivi ecc.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della ditta aggiudicataria le stoviglie in dotazione ai locali mensa e al refettorio (piatti, posate, bicchieri, caraffe, carrelli e quanto altro necessario alla distribuzione dei pasti), e delle quali sarà effettuato apposito verbale. La ditta provvede, laddove necessario, alla sostituzione ed integrazione delle stoviglie, attrezzature e di tutti gli altri materiali e/o piccola attrezzatura.

Resta a carico dell'impresa appaltatrice la fornitura di tovaglie o tovagliette monouso, di tovaglioli di carta anche per la sala refettorio della Scuola infanzia Comunale.

Ogni plesso scolastico è dotato di lavastoviglie e l'impresa aggiudicataria ne cura la manutenzione ordinaria e riparazione (per tutti e tre i refettori). Inoltre fornisce detersivo, brillantante etc per il lavaggio delle stoviglie; la qualità dei detersivi e l'assistenza deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti, delle attrezzature e delle strutture.

sottoscrizione per accettazione  
11/03/2015  
VIA S. VINCENZO 101 0511765260  
COST. P. 101/12/0000446529

## **ART. 9**

### **Pulizia degli ambienti, dei locali cottura, degli impianti, delle stoviglie e delle attrezzature.**

Gli ambienti e le attrezzature messe a disposizione dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme stabilite dall'autorità sanitaria. In particolare la gestione si impegna ad una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla quotidiana pulizia da ogni residuo delle stoviglie, delle attrezzature e delle superfici impiegate, anche interventi di pulizia e disinfestazione a scadenze programmate, come da piano che dovrà essere presentato dalla ditta stessa.

La ditta si impegna ad adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori

La ditta si impegna inoltre al momento dell'atto e della dismissione dell'appalto ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'amministrazione comunale.

Compete altresì alla ditta aggiudicataria la pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) della cucina centralizzata e della sala refettorio, ivi compresi i magazzini e i servizi igienici.

## **ART. 10**

### **Sistema HACCP**

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mettere a punto ed avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni del D. Lgs. 26.5.1997 n. 155 per i locali messi a disposizione dal Comune di Sorano. Il piano di autocontrollo deve essere presentato all'Ente appaltante prima dell'inizio del servizio. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa vigente in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

### **Art. 11 - Dimensione presunta dell'utenza - sedi del servizio – calendario**

Il numero di pasti previsti per il servizio di Ristorazione Scolastica, secondo i dati registrati nell'anno scolastico 2009/10 e con riferimento all'attuale organizzazione dell'attività didattica nelle diverse sedi scolastiche, è quantificabile in un totale presunto annuo di n. 15.000 pasti.

L'E. A. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, i giorni ed orari di utilizzo del servizio di che trattasi a seguito di eventuali applicazione di riforme scolastiche alle quali l'Ente Locale deve obbligatoriamente adeguare i servizi di sua competenza.

La sede scolastica ove è prevista l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica potrà subire modifiche in relazione ad interventi dell'E.A. sulle strutture stesse e interventi dell' E.A. potranno avvenire anche nei locali del centro cottura. Eventuali variazioni dovranno comunque essere preventivamente verificate con l'Impresa aggiudicataria che verrà consultata per la necessaria e competente consulenza, al fine di garantire la compatibilità di eventuali modifiche organizzative con i contenuti del presente capitolato.

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 25%) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

## **TITOLO II**

### **MENU E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

  
R.D. 200/2009 n. 3725  
C.C. 12/2009 n. 2131  
sottoscrizione per accettazione  
Data: 11/05/2009  
Cognome: ...  
Firma: ...

## Art. 12 – Menù per il Servizio di Ristorazione Scolastica

Il menù indicato negli allegati potrà subire delle modificazioni che verranno approvate dalla "Commissione mensa" e concordate con l'I.A.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire altresì per i suddetti servizi, mediamente per ogni 4 utenti, litri 1,5 di acqua minerale naturale.

Le sedi scolastiche ove è previsto il servizio di mensa ovvero le tre sale refettorio sopra indicate, devono anche essere adeguatamente dotate di olio extravergine di oliva e sale per i condimenti a crudo previsti dai menu quotidiani, oltre al formaggio grattugiato per i primi piatti che ne prevedono l'utilizzo.

Tali alimenti devono corrispondere esclusivamente alle seguenti caratteristiche merceologiche:

- **Olio extravergine di oliva I.G.P. "Toscano"** regolarmente certificato ai sensi delle norme comunitarie in materia di IGP (Reg. CEE 2081/92; Reg. CEE 2037/93 e Reg. CEE n. 644 del 20.03.1998 e conseguenti normative nazionali e regionali di recepimento.

L'E.A. potrà altresì verificare la possibilità di utilizzo della D.O.P. "Terre di Siena" riconosciuta all'olio extravergine di oliva Toscano, senza ulteriori oneri a carico dell'Impresa aggiudicataria, con riferimento a specifiche campagne promozionali da realizzare di concerto con le Istituzioni pubbliche, i Consorzi di tutela e le Associazioni di produttori locali, nell'ambito di specifici progetti di educazione alimentare coniugati con la valorizzazione di prodotti tipici e di qualità della Provincia di Siena.

- **Sale iodurato/iodato**, conforme al D.M. 255 dell'1 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.
- **Formaggio "Parmigiano Reggiano"** -grattugiato- da consegnare quotidianamente ogni qualvolta il primo piatto proposto ne preveda l'utilizzo e nelle quantità necessarie al fine di evitare riutilizzo di "avanzi". Le caratteristiche merceologiche del prodotto devono essere quelle previste per il marchio "Parmigiano-Reggiano" (D.P.R. n. 1269/1955 e successive integrazioni)

La programmazione del menu in vigore deve essere esposta nei locali mensa e sarà oggetto di specifica informazione alle famiglie, anche mediante le modalità che risulteranno proposte in sede di offerta a cura dell'Impresa aggiudicataria.

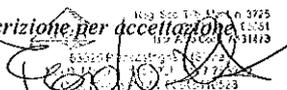
Il Comune di Sorano, Ente appaltante, provvederà altresì a comunicare i menu oggetto del presente servizio anche alla competente Unità Funzionale dell'Azienda U.S.L. di zona, per quanto di specifica competenza.

## Art. 13 - Variazione del menù

I menu previsti sono da intendere come proposta non rigidamente vincolata alla durata contrattuale, ma suscettibili di variazioni e/o integrazioni modulate, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su indicazione degli organi competenti a cura dell'E.A. o per eventi particolari, quali giornate con specifico programma di educazione alimentare. Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

Sono consentite all'I.A., in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

*sottoscrizione per accettazione*  
Reg. Soc. Trib. Al. n. 3725  
E. 51  
10/2/2004 n. 31473  
  
E. 51  
10/2/2004 n. 31473

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'E.A. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Ente appaltante. L'alternativa al pasto del giorno, necessaria per tali situazioni di emergenza, dovrà comunque mantenere un'equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici.

Qualora l'Impresa durante la gestione intendesse introdurre nuove ricette, deve provvedere a richiedere il preventivo parere favorevole dell'E.A., che può avvalersi anche di propri esperti consulenti e/o di servizi pubblici.

In caso di variazioni concordate, l'Impresa A. presenterà anche le grammature di tutti gli ingredienti dei nuovi piatti proposti, che dovranno corrispondere con quelle previste nelle Tabelle Dietetiche di riferimento.

#### **Art. 14 - Diete speciali e menu alternativi**

L'I.A. su indicazione dell'E.A., deve approntare *diete speciali* per utenti eventualmente soggetti a specifiche patologie che non consentono l'assunzione di tutti gli alimenti che compongono il menu di riferimento.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire dietro certificazione medica presentata ai competenti uffici dell'E.A. dai genitori degli alunni interessati, per il servizio di ristorazione scolastica, e/o dall'utente del servizio sociale per tale tipologia di servizio; gli uffici ne garantiranno la tempestiva comunicazione all'I.A.

La certificazione medica deve esplicitare le indicazioni qualitative e quantitative degli alimenti che devono comporre la *dieta speciale* ed alternativa a quella destinata alla generalità degli utenti, deve essere predisposta relativamente ai giorni di utilizzo del servizi di mensa erogato dall'E.A. per l'utente stesso, deve altresì indicare una puntuale e specifica descrizione degli alimenti che devono essere espressamente vietati in relazione alla patologia dell'utente.

Non saranno ammessi certificati con indicazioni generiche e privi delle indicazioni specifiche degli alimenti da sostituire e/o non articolati nelle variabili che caratterizzano il normale menu adottato (variabili su base settimanale/mensile).

Ogni dieta speciale che conseguentemente sarà predisposta a cura dell'I.A., pur tenendo conto del rispetto delle generali normative in materia di tutela della privacy, dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconoscibile, per il personale addetto alle varie fasi di lavorazione fino alla distribuzione finale al destinatario, al fine di evitare disguidi che potrebbero ledere la salute dell'utente stesso, cui la dieta speciale è destinata.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschetta monoporzione, termosigillata ed etichettata. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

L'I.A. si impegna altresì alla predisposizione di pasti alternativi solo per alunni di famiglie appartenenti a particolari gruppi etnici e/o religiosi e/o che esercitano scelte etiche che impediscono l'uso di taluni alimenti previsti dal menu. In tal caso l'Impresa A. di concerto con l'E.A., ed informati gli organismi scolastici di riferimento, provvede alla sostituzione del solo pasto o della pietanza prevista dal menu del giorno con un'alternativa, la cui composizione sarà preventivamente concordata e di simile contenuto nutrizionale.

Le famiglie interessate formuleranno all'E.A. una preventiva richiesta di "variazione" indicandone le motivazioni, che dovranno essere riconducibili a quelle sopra indicate e saranno poi informate, a cura

dell'E.A. delle modalità con le quali si è proceduto alle sostituzioni di che trattasi.

I pasti "alternativi" possono essere confezionati sia individualmente che in multirazione, in relazione al numero delle richieste acquisite dall'Ente appaltante in ogni sede scolastica.

#### **Art. 15 – Dieta leggera (in bianco)**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di *diete leggere (in bianco)*, costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotti a vapore o lessati o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti. Le diete in bianco sono previste solo in presenza di motivazioni di salute rappresentate dagli utenti stessi al personale addetto nei singoli plessi scolastici. La comunicazione con la quale si richiede la dieta in bianco è effettuata alla sede del centro cottura in tempo utile e comunque non oltre le ore 9.30. La *dieta leggera* non necessita di certificato medico solo se richiesta per un tempo massimo di tre giorni, diversamente valgono le indicazioni di cui al precedente art. 10.

#### **Art. 16 - Caratteristiche merceologiche relative alle derrate alimentari**

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti transgenici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti oggetto dei servizi di cui al presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed in particolare alle specifiche tecniche indicate nelle caratteristiche merceologiche allegate.

Per il **Servizio di Ristorazione Scolastica** e con riferimento alle preparazioni previste dai relativi menu, l'Ente appaltante, richiede per le tipologie di derrate di seguito specificate l'uso di **alimenti provenienti da agricoltura biologica**, regolarmente certificati in conformità di tutto quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie e nazionali in materia:

- **pasta di semola di grano duro;**
- **farro ed orzo;**
- **legumi secchi;**
- **yogurt e latte a lunga conservazione.**

Ulteriori prodotti provenienti da agricoltura biologica potranno essere oggetto di successivo inserimento nei menu, anche per periodi circoscritti, previa verifica congiunta di fattibilità organizzativa ed economica tra E.A. ed I.A., anche per l'attuazione di specifici progetti di educazione alimentare e/o di valorizzazione di prodotti agricoli locali.

Sempre per il **Servizio di Ristorazione scolastica** la "carne rossa" che l'I.A. deve utilizzare, laddove prevista nell'ambito delle preparazioni dei menu stessi, deve essere quella **certificata "Chianina"**, nel rispetto delle caratteristiche tecnico merceologiche contenute nell'allegato.

Fatta eccezione per le derrate sopra espressamente indicate, tutti gli altri alimenti costituenti i diversi menu compresi nei servizi oggetto del presente appalto, sono da intendersi "**convenzionali**", nel rispetto comunque delle vigenti e diverse normative di riferimento per ciascuna tipologia di derrata.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate dal presente capitolato speciale e relativi allegati che ne fanno parte integrante.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti fissate dalla normativa vigente in materia.

E' vietato il riutilizzo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, fatta eccezione per le preparazioni di cui al successivo articolo.

#### **Art. 17 - Garanzie di qualità ed etichettatura delle derrate**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Ente appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle rispettive caratteristiche merceologiche.

Le derrate per la preparazione dei pasti, ivi compresi i prodotti certificati, devono avere confezione ed etichettature conformi alla normativa di cui al D.L. 109/92 e successive modificazioni; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Impresa, su richiesta, deve mettere a disposizione dell'E.A. le etichette delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti nelle precedenti due settimane di servizio.

### **TITOLO III IGIENE DELLA PRODUZIONE CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI**

#### **Art. 18 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto espressamente previsto dal presente capitolato ed alle normative vigenti in materia oltre a quanto previsto dagli indirizzi approvati dalla Regione Toscana in attuazione di tali normative.

#### **Art. 19 - Manipolazione e cottura**

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di stoccaggio, conservazione, manipolazione, cottura, confezionamento degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le operazioni devono essere effettuate in conformità alle prescrizioni del Piano di Autocontrollo (HACCP) redatto dall'I.A. per la produzione all'interno del centro cottura e presentato in sede di gara.

Qualora il personale dell'I.A., svolga sia operazioni di manipolazione dei cibi, che successive operazioni di pulizia e/o lavaggio, deve indossare, per le diverse operazioni, indumenti di colore diverso che possano essere facilmente individuati in occasione di eventuali controlli.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di ogni precauzione necessaria ad evitare ogni forma di contaminazione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della distribuzione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate entro le 12 ore precedenti il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate solo ed esclusivamente con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Gli alimenti per i quali è consentita la produzione mediante linea refrigerata sono: roast-beef o simili, brasati/umidi, semilavorati per piatti composti, quali ad esempio: ragù, patate e verdure lessate per impasti e ripieni, ecc.

#### **Art. 20 - Contenitori**

Per il confezionamento dei pasti i contenitori dovranno essere messi a disposizione dall'Impresa aggiudicataria. Gli stessi rimarranno di proprietà della stessa Impresa A.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo qualora separato, per i secondi, per i contorni, per il formaggio grattugiato).

Ogni contenitore deve riportare esternamente apposta apposita etichetta con l'indicazione della tipologia della portata (es. primo, secondo, contorno), l'ora e la data di confezionamento, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la temperatura al momento del confezionamento.

Il pane destinato dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori chiusi.

La frutta dovrà essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi; il suo lavaggio potrà essere effettuato sia preventivamente che direttamente nella sede di distruzione dei pasti.

#### **Art. 21 – Prenotazione dei pasti ed orari di confezionamento**

La verifica dell'esatto numero di pasti da erogare, relativamente al servizio di ristorazione scolastica sarà effettuato quotidianamente presso le sedi scolastiche interessate dal servizio mensa e la conseguente prenotazione sarà comunicata all'Impresa entro le ore 9,45 di ogni giorno.

Qualora i pasti preparati non risultano conformi nel numero alle presenze giornaliere comunicate dalle sedi scolastiche, l'I.A. deve provvedere tempestivamente a predisporre il confezionamento di quelli mancanti.

Il Comune si riserva, in tal caso, di verificare ed accertare la responsabilità e la motivazione del disguido ed adotta i conseguenti provvedimenti.

I pasti non devono essere confezionati prima delle ore 10,30 e devono essere consegnati presso i locali delle sedi scolastiche di cui al precedente articolo.

In relazione agli orari in vigore al momento della redazione del presente capitolato, i pasti devono essere consegnati presso i plessi scolastici entro gli orari di seguito elencati:

Scuola dell'infanzia di Sorano – ore 12,00 ogni giorno dal lunedì al venerdì

Scuola dell'infanzia di Sovana – ore 12,30 ogni giorno dal lunedì al venerdì

Scuola dell'infanzia di San Quirico – ore 12,15 ogni giorno dal lunedì al venerdì;

Scuola primaria di Sorano ore 13,00 nei giorni di martedì e giovedì;

Scuola secondaria di primo grado di Sorano ore 13,00 nei giorni di lunedì, martedì e giovedì;

Eventuali variazioni potranno essere necessarie solamente nel caso di modifica degli orari scolastici relativamente alla pausa pranzo; in tal caso l'E.A. provvederà a darne immediata notizia all'I.A. a seguito delle comunicazioni pervenute dagli organismi scolastici e comunque i pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione. Per i pasti recapitati presso il plesso scolastico l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente ufficio del Comune di Sorano per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del

sottoscrizione per accettazione  
C.A. Sorano  
10/03/2014  
Fodoo

corrispettivo mensile.

Non sono ammessi ritardi rispetto a tutto quanto sopra indicato.

#### **Art. 22 - Trasporto pasti**

L'I.A. provvederà con proprio mezzo e con proprio autista, che sostituirà in caso di assenza, al trasporto dei pasti. I mezzi messi a disposizione dovranno essere idonei al trasporto pasti.

Il ritiro dei contenitori sporchi dal refettorio al termine del servizio di somministrazione, la consegna presso il Centro cottura ed il lavaggio degli stessi sono a carico dell' Impresa Aggiudicataria.

### **TITOLO IV**

#### **APPONTAMENTO LOCALI E DISTRIBUZIONE PASTI PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

#### **Art. 23 – Modalità per la distribuzione del pasto nelle sedi scolastiche**

A carico dell'Impresa sono tutte le procedure necessarie per l'approntamento della sala refettorio dell'Istituto Comprensivo di Sorano, dove viene svolto il servizio di ristorazione scolastica dei rispettivi alunni e docenti con particolare riferimento all'apparecchiatura. L'Impresa deve fornire i materiali di consumo (tovaglioli e tovaglie) escluse stoviglie e posate. L'I.A. dovrà anche provvedere al porzionamento e alla distribuzione dei pasti all'interno del refettorio.

L'I.A. nell'espletamento delle suddette procedure deve garantire il rispetto delle norme igieniche in tutte le operazioni da porre in essere, che devono altresì essere improntate al mantenimento delle temperature e delle qualità organolettiche per i piatti che devono essere consumati caldi.

Per quanto riguarda i refettori delle Scuole dell'Infanzia di Sovana e San Quirico l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire esclusivamente i materiali di consumo: tovaglioli e tovaglie. Il servizio di porzionamento, scodellamento, lavaggio stoviglie ecc. all'interno di questa struttura è svolto dal personale del Comune in servizio.

#### **Art. 24 - Pulizie stoviglie e locali dove si svolge il servizio**

La pulizia delle stoviglie e posate deve seguire immediatamente le operazioni di sparecchiatura e deve essere effettuata nel rispetto di tutte le procedure di detersione e sanificazione previste nel relativo piano di autocontrollo.

Anche la pulizia delle aree di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sia quelle destinate allo sporzionamento che quelle ove gli utenti consumano i pasti, sono oggetto del presente appalto. L'Impresa deve provvedere quotidianamente con proprio personale alla fine delle operazioni di distribuzione e consumo del pasto, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie più volte richiamate, nonché ai procedimenti di detersione e sanificazioni specificati nei "Piani di Autocontrollo", che l'I.A. deve predisporre.

Tutti i detersivi necessari per la pulizia delle stoviglie e la sanificazione dei locali, sono oggetto dell'appalto ed a carico dell'I.A. e dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave, che saranno individuati

sottoscrizione per accettazione

Fedro

dall'E.A. di concerto con l'I.A. e con gli organismi scolastici che hanno in carico e gestiscono la struttura della sede scolastica.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso dette strutture devono essere conformi a quanto previsto dal relativo piano di sanificazione contenuto nel piano di autocontrollo (HACCP) che è a carico dell'I.A..

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di distribuzione dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa si uniforma alla normativa del Comune di Sorano in materia di raccolta differenziata.

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

## **TITOLO V PERSONALE**

### **Art. 25 Personale**

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla disponibilità di tutto il personale incaricato sia della refezione scolastica e quindi della cottura dei pasti, del confezionamento, del trasporto alle scuole materne di Sovana e San Quirico, di quello addetto al servizio apparecchiatura e sparecchiatura del refettorio dell'Istituto Comprensivo di Sorano e dovrà provvedere, senza ulteriori oneri per l'Ente Appaltante, alle eventuali sostituzioni, anche giornaliera.

### **Art. 26 - Organico**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire che il personale inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, il lavaggio stoviglie ecc. e l'organico che l'Impresa impiegherà per il servizio oggetto del presente capitolato sia in numero e professionalità adeguato a garantire l'esecuzione delle attività richieste a perfetta regola dell'arte.

Il personale deve possedere adeguata professionalità rispetto alle mansioni assegnate e deve conoscere ed applicare le norme di igiene della produzione e le buone prassi di cui al manuale di autocontrollo dell'Impresa, nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Ente appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale che per comprovati motivi dimostri di non garantire l'esecuzione corretta di tutte le procedure afferenti al presente appalto. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto dall'Ente previa contestazione formale di eventuali inadempienze.

### **Art. 27 - Rapporto di lavoro ed applicazioni contrattuali**

Il personale impiegato nel servizio deve essere dipendente dall'Impresa.

Su richiesta dell'Ente appaltante l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'E.A. in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

*sottoscrizione per accettazione*  


L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

#### **Art. 28 - Direzione del servizio**

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno biennale nella posizione di direttore di un servizio di dimensione almeno pari a quello oggetto del presente appalto.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'E.A. al controllo del buon andamento del servizio.

In caso di assenze prolungate l'I.A. deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro direttore di uguale professionalità e competenza.

#### **Art. 29 - Vestiario**

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro (per le operazioni di manipolazione dei cibi e diversificate per le operazioni di pulizia), copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche.

#### **Art. 30 - Idoneità sanitaria ed igiene del personale**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento, sporzionamento e distribuzione dei pasti, deve essere munito delle prescritte e valide certificazioni rilasciate dalla competente ASL.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e al confezionamento, allo sporzionamento e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non favorire eventuali processi di contaminazione delle pietanze in lavorazione, nel pieno rispetto delle norme e delle specifiche prescrizioni di cui al D.Lgs. 155/97, così come attuate nel relativo Piano di autocontrollo.

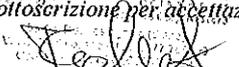
#### **Art. 31 - Rispetto delle normative vigenti**

L'Impresa deve garantire la piena attuazione delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché quelle all'igiene del lavoro e della produzione, con particolare riferimento a quanto previsto dal citato D.Lgs. 155/97 e relativi indirizzi forniti dalla Regione Toscana, nonché alle prescritte assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze di legge per i propri dipendenti

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, nonché al rispetto degli obblighi previsti dalla Legge n. 68/1999 in relazione alla disciplina delle assunzioni obbligatorie.

#### **Art. 32 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" –come individuati all'art. 1 della stessa- e con riferimento, sia alla disciplina in vigore per il Comparto degli Enti Locali (art. 5 del D.P.C.M. n. 593/1993), nonché ai contenuti

Reg. Aut. n. 104/10 del 20/10/2010  
sottoscrizione per accettazione  


del Contratto Integrativo Decentrato, in materia di "servizi pubblici essenziali" siglato dal Comune di Sorano, con le OO.SS. dell'Ente, in quanto applicativo della disciplina generale e di comparto di riferimento.

Al verificarsi di quanto sopra, l'E.A. e l'I.A. potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di pasti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale ed economico.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica di cui l'E.A. ha preventiva notizia, l'Ente stesso ne deve dare contestuale informazione all'I.A.. Qualora tale comunicazione all'I.A. non venga effettuata in tempo utile e di ciò sia oggettivamente imputabile l'E.A., lo stesso riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore dell'ultima fornitura giornaliera prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, non prevedibili anticipatamente ed al di fuori del controllo dell'E.A. e dell'Impresa, e non dovuta a negligenza della stessa o del suo personale, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

## **TITOLO V**

### **CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 33 - Diritto di controllo dell'Ente appaltante**

E' facoltà dell'Ente appaltante effettuare, in qualsiasi momento, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del bando di gara, del presente capitolato speciale e relativi allegati parte integrante di esso.

Gli incaricati dell'E.A. potranno avere accesso in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione e sedi di distribuzione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura, distribuzione dei pasti e pulizia di stoviglie e locali. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il direttore del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'E.A. effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestarne le risultanze.

L'Ente appaltante potrà incaricare degli adempimenti di cui sopra a laboratori e/o tecnici esterni, sia privati che pubblici.

#### **Art. 34 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa**

I genitori degli alunni ed i rappresentanti degli insegnanti possono far parte di un' apposita "Commissione mensa" composta con riferimento alla specifica regolamentazione in materia approvata dall'Ente appaltante che ne determinerà funzioni e modalità di intervento. Detto organismo, qualora presente, rappresenta il soggetto attraverso al quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di ristorazione. Essi esercitano un ruolo propositivo e di controllo ed hanno funzioni di supporto nei confronti dell'Ente e dell'Impresa stessa.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A. I rappresentanti degli utenti riferiranno esclusivamente all'Ente appaltante eventuali problematiche riscontrate nell'erogazione della fornitura, e quest'ultimo prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni, previa diretta ed effettiva verifica delle circostanze rappresentate.

#### **Art. 35 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo**

I componenti gli organi di controllo incaricati dall'E.A. devono essere muniti di valide certificazioni rilasciate

*sottoscrizione per accettazione*

  
Comune di Sorano  
Via ...  
C.A.P. ...  
Tel. ...  
Fax ...  
E-mail ...



L'E.A. effettuerà i dovuti riscontri tra il numero dei pasti risultati dalla fatturazione e quelli indicati nelle bolle di consegna e nella registrazione delle presenze dei rispettivi utenti.

#### **Art. 41 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dall'Ente appaltante in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento riscuotibili con le modalità che saranno indicate espressamente dall'Impresa aggiudicataria.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture così come specificato al precedente art. 35, di norma entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura al protocollo generale dell'Ente appaltante e previa attestazione di regolarità della stessa da parte del Responsabile competente.

### **TITOLO VII**

#### **ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

#### **Art. 42 - Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione scolastica, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dall'Ente Appaltante sono interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative alla fornitura di prodotti di pulizia e disinfezione di stoviglie, attrezzature e locali mensa.

#### **Art. 43 - Cauzione definitiva**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, anteriormente alla stipula del contratto di affidamento dei servizi oggetto del presente appalto e quale condizione per la stipula dello stesso, a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 5% dell'importo netto di aggiudicazione.

La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la tesoreria comunale, oppure mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982, n.348. Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo della cauzione verrà autorizzata con apposito provvedimento dell'ufficio competente.

Resta salvo per l'E.A. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'E.A. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

#### **Art. 44 - Responsabilità**

L'Impresa Aggiudicataria solleva il Comune di Sorano, Ente appaltante, da qualsiasi responsabilità sia civile che penale derivategli, ai sensi di legge, nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

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

sottoscrizione per accettazione  
BOTTA LUIGI  
CAPOGRUPPO  
C. P. 1058/9  
10/10/2013



#### **Art. 45 - Oneri a carico dell'Ente appaltante.**

In relazione al presente capitolato il Comune di Sorano, Ente appaltante, si impegna:

- Alla messa a disposizione a titolo gratuito dei locali del centro cottura ubicati presso l'Istituto Comprensivo "M.Vanni" di Sorano. Nel caso detti locali non potessero essere utilizzati a causa di interventi strutturali da attuare presso gli stessi, l'E.A. si impegna a individuare e a mettere a disposizione altri locali idonei.  
L'impresa aggiudicataria non può chiedere, in caso di trasferimento del centro cottura dalla sede usuale, incrementi sul prezzo di aggiudicazione della gara.
- Alla massima collaborazione da parte del personale dell'Ente, in relazione a tutti gli adempimenti connessi ai servizi oggetto dell'appalto ed in particolare nei necessari rapporti con la Direzione dell'I.A.

#### **Art. 46 - Subappalto del servizio e cessione del contratto**

Non è ammesso il subappalto dei servizi oggetto del presente capitolato, neppure in misura parziale.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità "de jure" dello stesso.

#### **Art. 47 - Estensione del contratto**

Su specifica richiesta scritta dell'Ente appaltante, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti.

#### **Art. 48 - Stipula del contratto**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, così come formalmente comunicate dal competente ufficio contratti dell'E.A.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'E.A. che le porrà a carico dell'Impresa stessa eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

#### **Art. 49 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa**

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune di Sorano si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

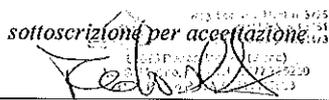
In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 50 - Risoluzione anticipata del contratto**

Nel caso di gravi violazioni contrattuali ed inadempienze, l'Ente appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto con esclusione di ogni formalità legale, previa comunicazione scritta notificata all'Impresa con lettera raccomandata e con un preavviso di 30 giorni dalla data di invio

In particolare, danno all'E.A. diritto di risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa danni, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, anche gli inadempimenti di seguito indicati:

sottoscrizione per accettazione  
17/05/2020



- a. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte dell'I.A.;
- b. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- c. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa;
- d. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa
- f. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g. interruzione non motivata del servizio;
- h. subappalto del servizio;
- i. cessione del contratto a terzi;
- j. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre anche nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'E.A. , salvo il risarcimento danni dovuto all'interruzione del servizio, ad eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze conseguenti a tale fattispecie.

## TITOLO VIII CONTROVERSIE – DISPOSIZIONI FINALI

### Art. 51 - Foro competente.

Qualsiasi vertenza in ordine al presente appalto, qualunque ne sia la natura e la causa è competente a giudicare il Tribunale di Grosseto.

### Art. 52 – Disposizioni finali

L'I.A. all'atto dell'assunzione dei servizi oggetto del presente capitolato si considererà a perfetta conoscenza delle ubicazioni delle sedi, delle attrezzature e delle modalità organizzative previste per ciascuna di esse.

Il Comune di Sorano, si impegna a portare a conoscenza dell'Impresa ogni eventuale provvedimento di variazione della situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti nel tempo vigenti in materia, in quanto applicabili ai servizi oggetto dell'appalto.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to: Enrico Magri