



COMUNE DI VILLALBA

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

via Vittorio Veneto 97 93010 Villalba (CL) – www.comune.villalba.cl.it

Servizi Finanziari e Personale

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 — Oggetto

L'oggetto del presente capitolato è il servizio mensa riservato agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Villalba, la produzione dei pasti, il trasporto, la porzionatura e la distribuzione degli stessi presso le sedi di consumazione, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia, la sanificazione e il riordino dei refettori e dei locali annessi.

Art. 2— Durata

Il contratto avrà la durata di 1 anno (uno), e precisamente per l'anno scolastico 2019/2020, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio, con facoltà di proroga per l'anno scolastico 2020/2021, qualora ne ricorrano i presupposti previsti dalla vigente normativa in materia.

Art. 3 — Modalità della fornitura dei pasti e delle derrate da parte della ditta aggiudicataria.

3.1 - Fornitura dei pasti presso le seguenti mense scolastiche:

- Scuola dell'infanzia "Don Milani" Via Adua
- Centro integrato per l'istruzione per i bambini della scuola primaria "Mulè Bertolo", distante circa 20 metri dalla scuola medesima;

Non si esclude la possibilità di effettuare la distribuzione dei pasti in doppio turno, qualora esigenze organizzative lo richiedano.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata:

- per la scuola dell'infanzia Don Milani (dal lunedì al venerdì, ore 12:00 circa);
- per la scuola primaria Mulè Bertolo (per n. 4 giorni settimanali, ore 13:00 circa).

Gli orari di cui sopra potrebbero variare in relazione alle annuali determinazioni degli organi competenti.

L'erogazione del servizio avverrà secondo il calendario scolastico determinato all'inizio dell'anno scolastico. Saranno tempestivamente comunicate eventuali interruzioni del servizio che si dovessero verificare per cause di forza maggiore, al momento non definibili (motivi elettorali, motivi di sicurezza, sospensione delle lezioni per sciopero del personale scolastico e simili).

3.2 – Fornitura del numero totale dei pasti previsto nei seguenti termini:

Indicativamente n. 8380 (compresi pasti insegnanti) per l'a.s. 2019/2020.

Il numero dei pasti può variare in diminuzione o in aumento, in base alle effettive presenze giornaliere, senza che l'aggiudicataria possa muovere alcuna pretesa per eventuali variazioni in relazione a qualsiasi causa.

Gli ambienti per la distribuzione e per la consumazione dei pasti saranno forniti dall'Amministrazione Comunale.

3.3 — Trasporto dei pasti

Il trasporto dei pasti fino alla mensa scolastica deve essere attuato mantenendo una temperatura conforme a quanto previsto dalle norme sanitarie in materia. Il trasporto degli alimenti dai luoghi di preparazione e cottura a quelli di somministrazione dovrà essere effettuato con automezzi riconosciuti idonei ai sensi di legge.

Gli alimenti da trasportare sfusi e non soggetti a ulteriori manipolazioni prima della consumazione (es. pane, formaggio grattugiato ecc.) dovranno essere tenuti in contenitori chiusi e conformi alla normativa vigente sui materiali che devono venire a contatto con gli alimenti stessi.

Gli alimenti per cui la legge prevede specifiche temperature dovranno essere trasportati in contenitori tali da garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura idonee, ovvero per i pasti da consumare caldi a temperature pari o superiori a 65° C, per i pasti da consumare freddi a temperatura da 0° C a 10° C.

L'appaltatore si impegna a ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la preparazione dei pasti e il consumo da parte degli utenti del servizio mensa.

3.4 Menù

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù e tabella dietetica (allegato F del presente capitolato) predisposti da un professionista incaricato dall'Amministrazione Comunale e potranno essere richieste modifiche.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menu definito all'inizio di anno scolastico in conformità alla tabella dietetica. Sin da ora le parti si danno atto che il menù verrà cambiato indicativamente tenendo conto della stagionalità e che eventuali alimenti non graditi dagli utenti verranno cambiati, su richiesta del Comune sentito il professionista incaricato dall'Amministrazione Comunale.

Il menù dovrà essere esposto a cura dell'aggiudicataria nei locali adibiti a refezione. Nella fornitura dei pasti è compresa l'acqua nella misura di ¼ di litro per persona a pasto.

3.5 — Preparazione dei pasti

Tra le modalità di preparazione dei pasti sono da preferire quelle di maggiore semplicità e che garantiscano inoltre il massimo standard igienico e nutrizionale, come le cotture al forno, al latte, in umido, al vapore...; sono da escludere cotture al sangue e frittture. I condimenti da utilizzare vanno limitati all'uso di olio extravergine di oliva. Occorre inoltre contenere l'utilizzo del sale a favore di utilizzo sapiente di aromi quali timo, alloro, maggiorana, basilico, origano, salvia, rosmarino.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata da personale professionalmente preparato e mediante utilizzo di attrezzature e laboratori di produzione rispondenti alle norme di igiene in vigore, regolarmente autorizzati ai sensi di legge. Le dimensioni e le attrezzature dei locali di preparazione dei pasti devono essere commisurate al numero di pasti confezionati nei giorni di pieno regime, tenendo conto della produzione complessiva della ditta aggiudicataria, non necessariamente limitata ai pasti forniti per le scuole dell'Istituto comprensivo.

L'Ente committente si riserva di valutare eventuali carenze nel servizio causate da limitazioni del Centro di Produzione dei pasti e di procedere con l'applicazione delle penalità previste al punto f) dell'art. 14 e segg.

Il tempo che intercorrerà dal termine della preparazione in cucina al momento del consumo del pasto dovrà essere contenuto entro limiti che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche ed organolettiche dello stesso, pertanto, è opportuno che la ditta aggiudicataria abbia dislocata la propria sede di produzione dei pasti ad una distanza dal luogo di somministrazione tale da consentire l'ottimale conservazione delle proprietà nutrizionali dei cibi.

La preparazione dei pasti dovrà sempre avvenire in osservanza del menù, delle tabelle dietetiche e del Capitolato, con specifico riferimento alle LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA; eventuali variazioni delle stesse potranno essere apportate solamente previa accordo tra Ditta, Comune, Scuola e Responsabile Igiene Pubblica dell'ASL. Potrà essere periodicamente controllata la cucina (sia con personale comunale, che della commissione mensa che con professionisti) senza che l'Ente sia tenuto a darne preavviso alla ditta aggiudicataria, secondo le modalità che saranno predefinite, per la verifica della correttezza nelle fasi di preparazione dei pasti.

Per le verifiche in questione l'Ente appaltante potrà avvalersi di esperti di propria fiducia, in

possesso di specifiche competenze.

3.6 - Diete speciali

Oltre al menù del giorno deve sempre essere previsto un menù dietetico costituito da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva. La ditta si impegna a fornire, senza variazioni di prezzo, particolari regimi dietetici sulla scorta di certificazioni mediche comprovanti stati allergici o patologici (in tali situazioni, il pasto dovrà pervenire al plesso di pertinenza già confezionato e con il nominativo dell'utente immediatamente individuabile, fatte salve diverse modalità operative a seguito di indicazioni fornite dall'Istituto comprensivo), oppure motivati da dichiarazioni di non poter assumere determinati alimenti per motivi religiosi.

3.7 — Prenotazione dei pasti

Il rilevamento del numero dei pasti da preparare giornalmente è a carico della ditta aggiudicataria che, tramite proprio personale, effettuerà tale ricognizione nei plessi scolastici.

3.8 Pasti consegnati

Il numero dei pasti consegnati giornalmente per plesso deve essere pari al numero dei pasti prenotati, maggiorati del 5% per eventuali richieste aggiuntive da parte degli alunni.

Art. 4 Caratteristiche dei prodotti e delle derrate alimentari. Conservazione, preparazione e cottura degli alimenti.

I prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti o comunque da fornire devono essere conformi a tutte le vigenti normative in materia di alimentazione. In particolare si dovrà dimostrare l'adozione di un sistema basato sull'HACCP per la produzione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, nonché per la sanificazione dei locali utilizzati per la refezione.

Tutti i prodotti alimentari, escluse le derrate non deperibili, devono possedere le caratteristiche merceologiche proprie dei prodotti aventi le migliori condizioni di freschezza ed essere esenti da qualsiasi difetto che ne possa pregiudicare il consumo da parte degli utenti.

Deve essere espressamente escluso l'uso di alimenti transgenici.

Il ricorso ad alimenti surgelati deve essere quanto più possibile contenuto e va espressamente dichiarato dalla ditta che concorre all'appalto. La ditta aggiudicataria del servizio dovrà utilizzare prodotti a Km 0 (chilometro zero). Tutti i prodotti utilizzati a Km 0 devono provenire da ditte locali certificate ed autorizzate alla commercializzazione.

Gli alimenti sia nella fase che precede il trasporto sia durante la somministrazione, nel caso di sosta prolungata, devono essere mantenuti in idonee attrezzature (carrelli scaldavivande, impianti frigoriferi, ecc.) tali da garantire le temperature previste per ogni specifico alimento.

Questo Ente aderisce all'appello PLASTIC FREE lanciato dal Ministero dell'Ambiente per la massimizzazione della raccolta differenziata dei rifiuti, la riduzione della produzione complessiva di rifiuti, in particolar modo di imballaggi in plastica, nello specifico ad effettuare pratiche eco-sostenibili, con particolare riferimento alla riduzione dell'utilizzo delle bottiglie in plastica usa e getta, pertanto è fatto divieto alla ditta aggiudicataria del servizio l'utilizzo di plastica (piatti, bicchieri, posate etc.).

L'aggiudicataria dovrà indicare, prima della firma del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, il/i responsabile/i incaricato/i delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la preparazione dei pasti in cucina;
- dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti nei vari plessi;
- mantenere i rapporti quotidiani con l'Istituto comprensivo, nonché con i terminali di consegna dei pasti e delle derrate, nonché con l'Amministrazione comunale per ogni eventuale necessità.

Art. 5 - Predisposizione dei locali mensa, pulizia e sanificazione: modalità di realizzazione e personale addetto

A carico della ditta aggiudicataria sono i seguenti compiti (a titolo indicativo e non esaustivo):

- apparecchiatura tavoli
- porzionatura e distribuzione pasti

- riordino e pulizia dei refettori e dei locali annessi da effettuarsi in modo da garantire perfette condizioni igieniche degli ambienti. La Ditta è tenuta, prima della firma del contratto, a fornire all'Ente il "Piano di sanificazione" indicante prodotti e modalità impiegati e a esporlo presso i locali della refezione;
- disinfezione (mensile) e disinfestazione (periodica) dei locali adibiti al servizio;
- fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti;
- pulizia iniziale e finale di tutti i locali adibiti alla mensa scolastica, entro tre giorni dall'inizio e termine delle lezioni.
- fornitura di articoli complementari per il servizio mensa, quali tovagliette monouso, tovaglioli, piatti e bicchieri in melanina e posate di metallo (per bambini). Il lavaggio del materiale succitato é a carico della ditta appaltatrice con le modalità dalla stessa eventualmente evidenziate in sede di gara. l'Amministrazione comunale mette a disposizione gli spazi per eventuali installazione di adeguata attrezzatura, qualora tale soluzione potesse interessare.
- Materiale quali carrelli termici, lavastoviglie, ...

Art. 6 — Personale: oneri della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicatari si impegna:

- ad assegnare idoneo personale per la pulizia dei locali, per le operazioni di apparecchiatura dei tavoli, per il rinvenimento dei cibi e la loro porzionatura, per la distribuzione dei pasti e il rigoverno. Il personale dovrà essere in numero adeguato e comunque durante la fase di distribuzione di pasti dovrà essere rispettato il rapporto di un operatore per un massimo di 30 alunni, calcolato sul totale dei pasti prenotati riferiti a ciascun luogo destinato alla mensa (nello specifico, per la scuola dell'infanzia Don Milani, la mensa potrà essere attiva nella scuola medesima).

Pertanto tutte e due le mense scuola dell'infanzia e primaria dovranno rispettare singolarmente tale rapporto operatore/alunni e quindi con uno scodellamento separato, anche nei contenitori);

- a fornire, prima della firma del contratto, l'organigramma del personale addetto alle mansioni di cui al precedente comma con i relativi orari e turni di servizio e corredato dei relativi titoli di studio e professionali richiesti dalla vigente normativa;
- a munire tutto il personale che entra a contatto con l'utenza scolastica, di cartellino di riconoscimento recante nome, mansione, nome della ditta;
- a formare adeguatamente il personale, con riferimento a titolo esemplificativo alla normativa relativa all'HCCP, al D.Lgs. 81/2007.
- a presentare le certificazioni di idoneità sanitaria relative sia al personale, sia alla sede di preparazione e cottura dei pasti, rilasciati dall'organo competente per territorio;
- a fornire il vestiario per il personale dipendente operante presso i refettori;
- a garantire il vestiario adeguato al personale addetto alla preparazione dei pasti in cucina;
- ad assicurare la puntualità e continuità del servizio e a garantire la sostituzione del personale risultato eventualmente non idoneo a discrezione dell'Amministrazione comunale;
- a rilasciare al Committente una dichiarazione nella quale attesti che i suoi dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio appaltato sono assicurati contro gli infortuni, a norma di legge.

Art. 7 — Altri oneri della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre:

- a svolgere il servizio con mezzi tecnici e capitali propri (esclusi i locali e gli arredi

disponibili nel refettorio di proprietà del Comune), mediante la propria organizzazione e a proprio rischio;

- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- a sostituire il materiale e le attrezzature eventualmente danneggiate per propria colpa;
- ad assumersi ogni responsabilità per danni alle persone e alle cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo carico ogni risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico dell'Ente appaltante;
- a stipulare idonea polizza assicurativa della durata del contratto per la responsabilità civile verso terzi con massimali adeguati e di almeno 5.000.000,00 di euro per sinistro, che comunicherà con la massima sollecitudine all'Ente, fornendo copia comprovante l'avvenuta stipula; l'appaltatore risponderà pertanto direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, come al successivo art. 13;
- a munirsi, a sua esclusiva cura e spese, di licenza, permessi e autorizzazioni occorrenti per il trasporto dalla sede della Ditta e comunque a provvedere ad ogni adempimento formale, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia comunale o sanitaria. In caso di inadempienza sarà responsabile di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio;
- a comunicare per iscritto all'Ente, prima della firma del contratto, l'elenco dei fornitori presso i quali la Ditta si serve abitualmente;
- la Ditta è tenuta a conservare in appositi congelatori, per la durata di giorni 4, un campione del primo e del secondo piatto del giorno, di almeno 200 grammi, per gli eventuali accertamenti disposti dall'Autorità, Sanitaria;
- a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché il domicilio dei locali di produzione dei pasti per l'organizzazione tecnica;
- a consegnare tutto il pasto non "scodellato" o comunque riutilizzabile ai sensi di legge, per servizi a favore delle persone in stato di bisogno;

Art. 8 — Oneri a carico dell'Ente committente

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna, per quanto di rispettiva competenza:

- alla rimozione dei rifiuti differenziati;
- alle forniture di acqua, energia elettrica, riscaldamento e gas;
- alla manutenzione dei locali utilizzati;
- a comunicare il/i responsabile/i dei rapporti con la Ditta aggiudicataria;

Art. 9 — Interruzione del servizio

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

In caso di sciopero, la controparte deve essere avvisata entro le ore 12 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

Art. 10 — Divieto di cessione o subappalto del servizio

A pena della rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione, è fatto divieto all'aggiudicatario di cedere o sub-appaltare, in tutto o in parte il servizio assunto, senza preventiva autorizzazione dell'Ente appaltante e fatte salve le disposizioni di legge e del disciplinare di gara.

Art. 11 — Corrispettivi

La Ditta aggiudicataria si impegna a fatturare mensilmente il corrispettivo dei pasti forniti, che sarà liquidato entro 30 giorni, sulla base dei pasti effettivamente forniti presso le scuole, previo riscontro con il numero dei buoni pasto consegnati dai fruitori del servizio.

Si specifica che nella fattura mensile dovrà essere indicato separatamente il numero di pasti

forniti per alunni e quelli per gli insegnanti e collaboratori scolastici.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni di ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non del presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi e le spese per il personale dipendente dalla Ditta appaltatrice.

Art. 12 — Controlli

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

L'Ente appaltante potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare sulla corrispondenza quantitativa e qualitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale delegato dall'Ente tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Inoltre la scuola e il Comune potranno riservarsi di effettuare, anche mediante apposita Commissione mensa, controlli sull'esecuzione del servizio.

Art. 13 — Responsabilità

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingestione, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi a carico dell'Ente appaltante.

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa o azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune e la Scuola sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune, alla scuola o a terzi.

Art. 14 — Penalità

Si premette che l'Ente appaltante mira con il presente capitolato a garantire, per il servizio e la produzione dei pasti, un livello di qualità e di gradimento elevato. Pertanto il rispetto dello stesso è elemento costitutivo del rapporto creatosi tra l'aggiudicataria e il committente.

La constatata negligenza nell'esecuzione del servizio o l'inosservanza degli obblighi del contratto, fatte salve le responsabilità penali e civili, saranno contestate per iscritto all'aggiudicataria, alla quale sarà consentito, entro un termine di 15 gg. dalla data della

contestazione stessa, di presentare tutte le giustificazioni utili.

Nel caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni fossero ritenute insufficienti, la ditta appaltatrice sarà tenuta al pagamento delle seguenti penalità:

- a) di € 100,00 = giornaliera, qualora si verificasse, da parte del personale incaricato di controlli, una accertata cattiva qualità dei pasti serviti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: piatti scotti, freddi, eccessivamente salati, non adeguatamente o sufficientemente cotti, in stato di evidente eccessiva maturazione);
- b) di € 100,00 = per mancanza giornaliera di personale della ditta ovvero per mancato rispetto del rapporto 1/30 nel servizio di distribuzione dei pasti;
- c) di € 1.000,00 = per mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche delle forniture in seguito a verifica effettuata da responsabile igiene pubblica dell'ASL o dal personale preposto al controllo;
- d) di € 100,00 = giornaliera per mancato rispetto del menù senza preavviso in tempo utile al responsabile igiene pubblica dell'ASL e al Comune;
- e) di € 100,00 = giornaliera per ogni altra violazione delle norme relative al servizio mensa o del personale incaricato dei controlli. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Ente appaltante per le violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente appaltante sono notificate alla Ditta in via amministrativa. Se non perviene controdeduzione dell'aggiudicataria entro il limite di 15 giorni, il provvedimento viene assunto tramite atto dell'Amministrazione Comunale e la penalità verrà detratta dal pagamento delle fatture in corso di liquidazione al momento del provvedimento.

Art.15 Decadenza e revoca dell'appalto

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Ente appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- a) abbandono dell'appalto salvo casi di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni (almeno tre) ai patti contrattuali contenuti nel presente Capitolato o dalle disposizioni di legge o regolamenti relative al servizio prestato;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso l'Ente appaltante;
- e) quando la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;
- f) quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Art. 16 - Cauzione – spese.

L'aggiudicataria, prima della firma del contratto, dovrà provvedere a costituire a garanzia degli obblighi assunti, apposita cauazione (fideiussione bancaria, polizza fideiussoria assicurativa, titolo di Stato o garantiti dallo Stato) per un importo pari al 10% dell'importo netto del contratto, fatto salvo quanto specificato nel disciplinare di gara. Tale cauazione sarà incamerata dall'Ente appaltante nel caso di rescissione dal contratto per le cause previste nel presente capitolato.

Tutte le spese relative alla stipula e registrazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicataria.

Art.17 - Offerte

Le offerte dovranno pervenire come indicato nel disciplinare di gara.

Art. 18 - Disposizioni per il termine finale dell'appalto.

Alla fine dell'appalto la Ditta appaltatrice dovrà restituire i locali e i relativi arredi in condizioni adeguate, salvo il normale deterioramento di uso.

In caso di ammanco di materiale e di rotture ai locali o arredi, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione e di efficienza.

Art. 19 - Controversie

Tutte le controversie in ordine alla concessione sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Giudice Amministrativo.

Art. 20 - Disposizioni finali.

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali in cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente Capitolato e che potranno essere prescritti in prosieguo, nel corso della durata dell'appalto.

L'Ente appaltante, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art. 21 – Allegati

Fanno parte del presente Capitolato:

- Allegato “F” menù e tabelle dietetiche
- Allegato “G” DUVRI

Art. 22 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti.

Oltre all'osservanza delle norme specificate in questo Capitolato, l'aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge e regolamenti in vigore, relativi al servizio oggetto del contratto.