



**COMUNE DI LESSOLO**  
Città Metropolitana di Torino

# **CAPITOLATO D'ONERI**

**PER IL SERVIZIO DI**

**GESTIONE DELLA**

**MENSA SCOLASTICA**

Anni scolastici

2017\_2018/2018\_2019/2019\_2020/2020\_2021

## ART. 1

### MODALITA' DI GESTIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio comprende la preparazione dei pasti, la distribuzione, il trasporto, lo sgombero, la pulizia dei locali e il lavaggio delle stoviglie per:

- gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado di Lessolo (circa n. 100 pasti giornalieri);
- gli iscritti all'asilo nido comunale sito in Via Vittorio Veneto n. 57 (circa 17 pasti giornalieri);
- il personale del comune nei giorni di rientro pomeridiano (circa n. 4 pasti settimanali).

A fine di gestire il suddetto servizio la ditta appaltatrice potrà attrezzare i locali destinati a cucina, messi a disposizione dell'Amministrazione ed attualmente inutilizzati, siti presso il polo scolastico di Via Caffaro Allera, adiacenti il refettorio utilizzato dagli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, di cui si allega planimetria (All. 1); oppure dovrà necessariamente avere sul territorio del nostro Comune una cucina già attrezzata con le necessarie caratteristiche tecniche (in tal caso si renderà necessario anche il trasporto dei pasti per la scuola primaria e secondaria di primo grado).

Il servizio di mensa come definito al precedente comma è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" della Regione Piemonte. Detto documento si intende parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Le prescrizioni del documento esplicitamente richiamata dal presente Capitolato hanno carattere normativo e vincolante; le restanti si ritengono quali indicazioni generali.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

## ART. 2

### CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente capitolato consiste:

- a. nella preparazione, trasporto (se necessario) e distribuzione del pasto per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado che usufruiranno dei locali mensa siti nel complesso scolastico di Via Caffaro Allera, nel periodo scolastico come da calendario regionale annuale;
- b. nella preparazione, trasporto e distribuzione della merenda del mattino, del pasto e della merenda del pomeriggio, per i bambini iscritti all'asilo nido comunale e delle due educatrici, sito in Via Vittorio Veneto n. 57, nel periodo 1° settembre/31 luglio di ogni anno scolastico;
- c. nella preparazione e trasporto dei pasti presso il Comune in Via Cesare Battisti n. 3, per i dipendenti che ne facciano richiesta, nel periodo 1° settembre/31 luglio di ogni anno scolastico;
- d. nell'utilizzo e nella pulizia della cucina sita nel complesso scolastico di Via Caffaro Allera, nel caso in cui la ditta appaltatrice non abbia sul nostro territorio una cucina già attrezzata;
- e. nella pulizia di tutti i locali utilizzati: refettorio scuola e refettorio asilo, bagno e spogliatoio destinati al personale mensa, bagno destinato ai bambini, corridoio, secondo quanto specificato di seguito.

Nel caso di utilizzo dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione come cucina, è fatto divieto assoluto all'Appaltatore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione Comunale per attività eventualmente richieste che saranno oggetto di accordi specifici.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. personale della Ditta Appaltatrice;
- b. personale del Comune o personale esterno, incaricato dei controlli da parte del Comune;
- c. personale A.S.L. incaricato dei controlli o altre Autorità sanitarie competenti;
- d. componenti della Commissione Mensa Scolastica nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e. tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

La Ditta Appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

### **ART. 3**

#### **MODALITA' DI SVOLGIMENTO E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

I pasti dovranno essere preparati a cura dell'Appaltatore presso la cucina sita nei locali del polo scolastico in Via Caffaro Allera oppure, in altra cucina attrezzata sita sul territorio del nostro Comune.

I pasti destinati alla scuola primaria e secondaria di primo grado dovranno essere trasportati (se necessario) e distribuiti presso il refettorio sito nel complesso scolastico di Via Caffaro Allera.

I pasti destinati all'asilo nido dovranno essere trasportati e distribuiti presso il refettorio dell'asilo stesso sito in Via Vittorio Veneto n. 57.

I pasti destinati al personale del Comune dovranno essere trasportati presso il Comune stesso sito in Via Cesare Battisti n. 3.

I pasti dovranno essere preparati in più tempi osservando gli orari scolastici delle due scuole (primaria e secondaria di primo grado) e dell'asilo nido, di modo che il cibo venga distribuito caldo.

I pasti destinati al personale del Comune dovranno essere consegnati entro le ore 12.30.

Si dettano gli orari di distribuzione:

- scuola primaria: ore 12.30
- scuola secondaria di primo grado: ore 13.10
- asilo nido: spuntino di metà mattina ore 10.00 (sempre a base di frutta fresca), pasto ore 11.30 (con consegna anche dell'occorrente per la merenda della 15.30).

In occasione di visite di istruzione, la ditta appaltatrice dovrà prevedere il "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenete tutto il necessario per il pasto.

Nel caso la ditta appaltatrice utilizzi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, dovrà provvedere ad allestire la cucina a norma di legge, con tutte le attrezzature necessarie alla preparazione dei pasti e il lavaggio delle stoviglie, direttamente dalla ditta appaltatrice che, allo scadere del bando, resterà l'unica proprietaria dell'attrezzatura stessa. Pertanto nel

caso in cui il bando successivo venisse vinto da una società diversa l'attrezzatura dovrà essere smontata o passata direttamente alla nuova ditta con accordi intercorsi direttamente tra le ditte stesse.

L'impegno della ditta appaltatrice a dotare il refettorio del polo scolastico di pannelli fonoassorbenti, così da limitare l'impatto acustico, che allo scadere del bando rimarranno di proprietà dell'Ente appaltante, verrà valutato in sede di gara con attribuzione di uno specifico punteggio.

La ditta appaltatrice resta l'unica responsabile circa la conformità alla norme igienico-sanitarie vigenti (HCCP, campionature, ecc....) della cucina stessa, dei locali propedeutici e dei pasti preparati.

Il Comune di Lessolo mette a disposizione della ditta appaltatrice n. 1 unità di personale (appartenente alla cat. A1, CCNL Regione e Enti Locali) per n. 5 ore giornaliere con mansioni di aiuto cuoca, addetta allo scodellamento e pulizia locali cucina e refettorio (attualmente addetta alla preparazione dei pasti presso l'asilo nido comunale e alla pulizia dei locali stessi) che pur rimanendo a tutti gli effetti dipendente del Comune di Lessolo, verrà distaccata per la durata dell'appalto e per ore indicate con gestione diretta da parte della Ditta Appaltatrice (quindi rientrante, a tutti gli effetti, nel "personale della ditta appaltatrice").

La ditta appaltatrice provvederà a rimborsare mensilmente all'Amministrazione Comunale il costo relativo al suddetto personale, sulla base di apposita rendicontazione predisposta dall'Ufficio competente in ragione delle ore di effettivo lavoro prestato in distacco.

Va rilevato che per il periodo intercorrente tra il 1° settembre e l'inizio dell'anno scolastico nonché tra la chiusura dell'anno scolastico ed il 31 luglio, il servizio relativo alla preparazione dei pasti per i soli bambini dell'asilo nido e dei dipendenti comunali, verrà assicurato, in primis, dal personale del comune dato in distacco. La ditta appaltatrice rimborserà all'Amministrazione Comunale, sulla base di rendicontazione predisposta dall'Ufficio Competente, il costo del personale distaccato sempre calcolato in base alle ore effettivamente prestate.

L'impegno della ditta appaltatrice ad utilizzare prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli, ecc...) privilegiando materiali lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili, nonché l'utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità, verrà valutato in sede di gara con attribuzione di specifico punteggio.

In ogni refettorio, del polo scolastico e dell'asilo nido comunale, il personale della Ditta Appaltatrice provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno delle stoviglie e dei locali con le modalità meglio indicate nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice provvederà con proprio mezzo al trasporto dei pasti presso il refettorio della scuola primaria e secondaria di primo grado (se necessario), presso il refettorio dell'asilo nido comunale per la refezione dei bambini ivi iscritti, nonché al trasporto dei pasti destinati ai dipendenti comunali. I pasti preparati presso la cucina del polo scolastico dovranno essere trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione e monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo al trasporto di alimenti e comunque conforme alla normativa vigente. Il mezzo per il trasporto deve essere sempre adeguatamente pulito e le modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene dei prodotti fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sugli alimenti.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra.

Per la corretta gestione igienica del mezzo di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

Pertanto, restano a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio nel rispetto di quanto sopra indicato, oltre l'unità di personale fornita in distacco dal Comune come sopra specificato;
- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande con utilizzo di prodotti di "filiera corta";
- predisposizione degli ingredienti per il confezionamento dei cibi;
- distribuzione dei pasti nel rispetto di quanto sopra indicato;
- rigoverno dei locali impiegati per la refezione, pulizia dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- pulizia di tutti i locali: cucina (se utilizzata quella di Via Caffaro Allera), refettori e locali di servizio annessi compresi tutti i bagni e i corridoi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Lessolo secondo le indicazioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 5 "Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo";
- lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole di igiene e di decoro;
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia conformi a tutte le normative vigenti in materia di tutela dell'inquinamento e della salute pubblica;
- i prodotti forniti dovranno essere idonei all'uso cui sono destinati e forniti della relativa scheda tecnica;
- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori;
- manutenzione di tutte le attrezzature, comprese quelle già esistenti di proprietà dell'appaltatore.

La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, organizzare dei corsi in materia di educazione alimentare rivolti agli alunni, alle loro famiglie, al personale scolastico ed ai membri della commissione mensa.

In particolare si potranno prevedere delle iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo ed alla solidarietà in cui i ragazzi delle scuole siano coinvolti in merito a:

- riciclo dei rifiuti organici (compostaggio);
- educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc...);
- iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo a persone bisognose ed enti assistenziali.

Si fa presente che l'Amministrazione Comunale si è impegnata in tal senso attivando un servizio di utilizzo dei pasti preparati in eccedenza, per le persone bisognose residenti sul

territorio, che giornalmente provvederanno in autonomia, o tramite i volontari dell'Associazione "Il Paese che vorrei", a ritirare presso la cucina del polo scolastico l'eventuale pasto.

A tale iniziativa potranno aggiungersi ulteriori iniziative proposte dalla ditta appaltatrice.

Si chiede peraltro che la stessa attivi un sistema di rilevazione puntuale al fine di identificare le cause di eventuali eccedenze nella preparazione dei pasti, in quanto una corretta gestione deve limitare al minimo la produzione di "avanzi".

I suddetti servizi dovranno essere garantiti in base al calendario scolastico ed in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole e per l'asilo come indicato all'art. 2.

La data di inizio di tutti i servizi è stata determinata, ai fini dell'appalto, nel 1° settembre 2017.

Il servizio si intende attivo nei seguenti giorni:

- *presso il polo scolastico (scuola primaria, secondaria di primo grado):* dal lunedì al venerdì (si specifica che il venerdì la scuola secondaria di primo grado non utilizza la refezione scolastica);
- *presso l'asilo nido comunale:* dal lunedì al venerdì;
- *presso il comune:* nei giorni di rientro pomeridiano del personale che ne faccia richiesta (indicativamente il lunedì, mercoledì e giovedì).

Il numero dei pasti sarà comunicato da ogni singolo plesso alla cuoca entro le ore 10,00 di ogni giorno.

## **ART. 4**

### **COMPOSIZIONE DEI PASTI – MENU'**

Ogni singolo pasto dovrà essere predisposto nel rispetto delle indicazioni fornite dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 4 capitolo 4.3, ivi compreso quanto disposto circa "Menù speciali" capitolo 4.5 e dovrà rispettare la composizione specifica stabilita nei menù allegati al presente capitolato al fine di costituire parte integrante e sostanziale (allegati 2, 3 e 4) ed approvati dall'A.S.L.

I menù sono tre: uno per la scuola primaria, secondaria di primo grado e dipendenti comunali, uno specifico per i bambini dell'asilo nido di età compresa tra i 6 ed i 15 mesi ed uno specifico per i bambini dell'asilo nido di età compresa tra i 16 e i 36 mesi, questi ultimi due comprendenti anche lo spuntino di metà mattina e la merenda del pomeriggio (la colazione prevista in entrambe i menù dell'asilo nido non è ricompresa nel presente appalto). Ciascuno dei menù ha una versione estiva ed una invernale.

L'ente appaltante si riserva il diritto, anche successivamente, su proposta della commissione mensa, di proporre modifiche a tali menù a condizione che le modifiche siano approvate dal servizio dell'A.S.L., anche al fine di cercare di unificare, per quanto possibile, le preparazioni di base attualmente diversificate. Sui menù proposti la ditta dovrà comunque prevedere eventuali varianti per situazioni dietologiche particolari dovute a motivi medici, religiosi o etici.

Il rispetto del menù stabilito deve costituire uno standard qualitativo che il committente controlla e sottopone a monitoraggio giornalmente.

Il menù va esposto pubblicamente.

## **ART. 5**

### **DIETE SPECIALI**

1. La ditta appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari (es. per i celiaci);
2. Le patologie di tipo cronico, a carattere permanente e non episodico, devono essere attestate da certificato medico; inoltre il medico predisporrà le variazioni sul menù in vigore apponendovi un timbro e una firma. A tale menù differenziato la ditta aggiudicataria dovrà attenersi.

## **ART.6**

### **PORZIONATURA DEI PASTI**

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (**allegato 5 e allegato 6**). Inoltre, a questo proposito, la ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN in riferimento a progetti regionali.

## **ART. 7**

### **GENERI ALIMENTARI e CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

I generi alimentari impiegati per il servizio dovranno rispondere agli “Aspetti merceologici” di cui all’allegato n. 3 delle “Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte” e dovranno essere scelti nel rispetto delle indicazioni di cui al punto 3.3 delle stesse.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore di documentare con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche la rispondenza dei prodotti impiegati con quanto indicato al precedente comma e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e dovranno necessariamente essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati. La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale. Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea.

Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito.

Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione in alternativa sarà possibile preparare verdure surgelate in particolari periodi dell'anno. In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire al Comune, prima dell'inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni; tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto e dovranno essere conservate presso i locali della cucina;

È espressamente vietato l'uso di:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
- carni congelate;
- carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;
- semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

L'Amministrazione Comunale richiede l'utilizzo, nella misura di almeno il 30% del totale dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti:

- di alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco o che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina;
- di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica, tipici e tradizionali, - in conformità all'art. 59, comma 4, della legge 488/99 - e da produzione integrata che prevede un utilizzo ridotto di pesticidi);
- di prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale;
- di alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali garantite) ed altre connotazioni locali.

L'impegno dichiarato della Ditta Appaltatrice all'utilizzo di alimenti rientranti nelle categorie sopra indicati, nella misura totale dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, superiore al minimo richiesto (ovvero in una percentuale compresa tra il 31 ed 100), costituirà elemento valutato in sede di gara con attribuzione di specifico punteggio.

Tutti i prodotti a lotta integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.



E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza;

Con il termine agricoltura biologica si intende una pratica agricola che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo. Le etichette dei prodotti agricoli ottenuti con agricoltura biologica prevedono, oltre alle norme vigenti valide per tutti i prodotti alimentari, indicazioni particolari che ne permettono rapido e chiaro riconoscimento. Per indicare questi prodotti sono tre le possibili etichette che si possono trovare in commercio.

- **DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

il riferimento al biologico è presente nella denominazione di vendita di prodotti ad ingrediente unico (frutta, verdura ) e di prodotti trasformati come "biscotti da agricoltura biologica" solo se almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è ottenuto con metodo biologico;

- **IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

se nell'etichetta compare questa dicitura si tratta di un prodotto che contiene un solo ingrediente di origine agricola, coltivato da almeno 12 mesi secondo le norme dell'agricoltura biologica. Gli ingredienti di origine non agricola, invece, devono rientrare nella lista positiva. Anche in questo caso è ammesso dalla legge il riferimento al biologico nella denominazione di vendita (per esempio: pasta da agricoltura biologica);

- **INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:**

gli alimenti con questa etichetta contengono soltanto il 70% di ingredienti di origine agricola ottenuti con il metodo biologico. Le etichette dei prodotti biologici devono riportare:

- denominazione di vendita in cui è precisato che il prodotto è preparato unicamente con alimento proveniente da coltivazione biologica;
- marchio dell'Organismo di controllo che certifica la provenienza biologica del prodotto (questo marchio è facoltativo);
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale (questo nome è obbligatorio);
- codice ministeriale per l'Ente certificatore: la sigla IT identifica l'Ente come ITALIANO;
- codice del Produttore;

- codice del prodotto: la sigla T identifica i PRODOTTI TRASFORMATI, la sigla F quelli FRESCHI

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'Agenzia.

In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg.CE 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000), la ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica o geneticamente modificati.

In conformità al Reg. CE 178/2002 gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e di procedure che permettano la rintracciabilità degli ingredienti e dei prodotti alimentari vari (compresi surgelati, congelati, latte e latticini).

Tutti i prodotti dovranno avere data di scadenza non oltre 1/3 della vita commerciale, devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

Tutta la merce fornita dovrà comunque essere prodotta, confezionata, e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge in materia.

Le derrate alimentari fornite potranno, a titolo di proposta migliorativa, provenire da aziende agricole o botteghe artigianali ubicate in zone geografiche il più possibile vicine al Comune di Lessolo (c.d. Km zero). L'impegno della Ditta in tal senso, che dovrà essere dettagliato, sarà valutato in sede di gara con attribuzione di specifico punteggio.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE SPECIFICHE PER OGNI DERRATA ALIMENTARE

### LA CARNE

Il fornitore dovrà dimostrare di essere in possesso di almeno uno dei seguenti riconoscimenti: **marchio** I.G.P. (piemontese) o altro marchio comunitario riconoscimento a livello regionale e/o appartenenza a consorzi di allevatori piemontesi; **marchio carni biologiche** (in ottemperanza al regolamento europeo sull'agricoltura biologica). Il fornitore dovrà, inoltre, essere in possesso dell'autorizzazione al deposito e commercializzazione di alimenti confezionati ai sensi della normativa vigente. Dovranno essere fornite solo carni fresche. Le carni dovranno presentare i requisiti di conformità ai sensi del Reg. 853/04 e successivi aggiornamenti e nel rispetto delle disposizioni riguardanti l'etichettatura, come da regolamenti CEE 1760 e 1825 del 2000. Dovranno essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, come stabilito dal D.Lgs. 16.03.2006 n. 158. Per la produzione, il commercio e il trasporto valgono le disposizioni del Reg. CE 852 e 853 del 2004 e loro modifiche; per il trasporto valgono anche le disposizioni del D.P.R.26/3/1980 n.327. Non saranno accettate carni in stato di congelamento o carni

decongelate. Le carni fresche dovranno essere consegnate ad una temperatura compresa tra 0°C e +7°C.

**Carni Bovine.** Le carni devono appartenere a capi bovini giovani di produzione piemontese e di età massima 18 mesi, in ottimo stato di nutrizione e non eccessivamente grassi. La percentuale di grasso non deve superare il 3%. Le carni consegnate dovranno presentarsi prive di parti insanguinate o insudiciate e dovranno avere tagli anatomici netti, freschi e puliti. Dovranno essere stati macellati presso mattatoi e laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04 ess .mm..

Le carni non confezionate dovranno essere tenere e al punto giusto di frollatura (macellazione effettuata da almeno 7 giorni prima della consegna e non oltre 13). Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

Le carni dovranno essere consegnate alle presenti condizioni:

- che le superfici di taglio si mostrino fresche e di colore vivo;
- che sia trasportata in recipienti idonei e autorizzati a norma delle leggi vigenti;
- che pervenga a temperatura compresa tra 0 e +7°C;
- che non sia stata sottoposta a lavorazione con macchine inteneritrici.

Fatto salvo quanto specificamente richiesto, tutta la merce fornita dovrà comunque essere prodotta, confezionata e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge. In particolare, come per tutti i prodotti destinati all'alimentazione, si richiede il rispetto dei limiti di quantità dei residui delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate, nonché degli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta o l'immissione nel

circuito di distribuzione, così come stabiliti dalle normative vigenti al momento della consegna della fornitura. Dovrà essere garantita la rintracciabilità come stabilito dal Reg. Ce 178/2002.e quindi sull'etichetta debbono essere riportate tutte le informazioni commerciali di un normale scontrino da banco, con l'aggiunta dei dati relativi all'origine della carne. Informazioni riportate:

-denominazione completa del punto vendita e relativo codice univoco; -numero di lotto di carne bovina in vendita;

-paese di nascita di ciascun animale o denominazione e sede dell'azienda di nascita; - denominazione e sede dell'azienda in cui ha avuto luogo tutta la fase d'ingrasso o parte di

essa. Se t'ingrasso è parziale risulterà indicata la data d'ingrasso dell'animale in allevamento dal... ;

-denominazione e sede del macello dove è avvenuta la macellazione; -numero di identificazione dell'animale, categoria, sesso e razza; -data di macellazione; -denominazione dell'organizzazione.

Il fornitore dovrà perciò assicurare un sistema di certificazione della carne, in grado di affermare, in modo certo e con estrema sicurezza, provenienza e caratteristiche di ogni singolo taglio di carne.

### **Carni suine**

Devono essere di 1° qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

-provenire da animali adulti di allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

-essere accompagnate da una certificazione di provenienza presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

### **Pollame**

Le carni debbono provenire da animali allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta normativa. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

## **GENERI ALIMENTARI DIVERSI - PRODOTTI CONGELATI - SURGELATI, LATTE, LATTICINI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI GIORNATA**

### **INDICAZIONI GENERALI**

La frutta e la verdura devono:

a) essere esclusivamente stagionali. In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti: essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata, né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la renda idonea al pronto consumo. Non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

b) provenire direttamente da Aziende Agricole che non facciano uso di O.G.M. e ne dovrà essere garantita la rintracciabilità.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.
- Legumi secchi: a richiesta potranno essere forniti: fagioli borlotti o cannellini, lenticchie, ceci, piselli, fave, in buono stato di conservazione, sgusciati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

La frutta e la verdura consegnata imballata, che risulti in qualche modo non utilizzabile per la preparazione della refezione (es. patate nere, cipolle marce, frutta marcia, ecc.) verrà contestata al fornitore, che provvederà a ritirarla e sostituirla.

E' vietato l'utilizzo di frutta in scatola (macedonie confezionate e altra frutta sciroppata).

L'impegno della ditta appaltatrice ad introdurre lo spuntino di metà mattina per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, per tre giorni a settimana, con apporto calorico pari all'8%-10% del fabbisogno calorico giornaliero, differenziato per fasce di età dei fruitori e preferibilmente costituito da frutta e verdura di semplice consumo (anche utilizzando frutta e verdura di IV gamma confezionata in materiale riciclabile), sarà valutato in sede di gara con attribuzione di specifico punteggio.

### **Pesce**

Va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, delicati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, sogliole, tonno).

Vietato l'uso del tonno sott'olio in scatola.

### **Olio extravergine di oliva**

Olio extravergine di oliva DOP .

### **Confettura**

Confettura di origine biologica.

### **Pane**

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane surgelato o riscaldato.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo.

Il pane deve essere ben cotto e trasportato in contenitori adatti.

### **Acque minerali**

L'acqua naturale verrà servita sfusa in brocche riutilizzabili, lavabili e sanificabili giornalmente.

## **Sale**

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "iodato".

### **ART. 8**

#### **CONFEZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Nella confezione dei pasti il personale addetto dipendente dall'Appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte".

### **ARTICOLO 9**

#### **PERSONALE**

1. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio.
2. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.
3. Il personale dovrà essere particolarmente curato nella formazione sulle allergie/intolleranze alimentari e preparazione di diete sicure per i soggetti affetti da tali condizioni, con particolare riguardo ai soggetti celiaci.
4. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria alle mansioni, come previsto dalla normativa vigente.
5. Per l'eventuale assunzione di personale uscente dovrà essere data precedenza all'ambito locale.
6. Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare e pre-scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche.
7. La Ditta Appaltatrice dovrà dotare tutto il personale, compreso il nostro personale distaccato, di:
  - a. indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
  - b. distintivo visibile affinché l'organizzazione del personale sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto, e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.
8. La composizione dell'organico della Ditta Appaltatrice dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto. L'organico, che deve essere per

quantità e per qualità professionale in misura sufficiente al buon funzionamento del servizio e comunque nel rispetto del CNL.

9. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

10. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere alla Ditta Aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal senso l'Appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza.

11. La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.

12. Il Comune si riserva, in ogni momento ed a suo insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dell'organico della Ditta Appaltatrice, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

13. I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto all'Appaltatore e, qualora lo stesso non provveda all'immediato ripristino di quanto danneggiato, l'Amministrazione Comunale provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta allo stesso ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta.

17. Eventuali carenze quantitative e/o qualitative rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'Appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno 1/4 rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio.

## **ART. 10**

### **PIANO DI CONTROLLO QUALITA'**

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dall'Appaltatore che rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, comunicando all'Amministrazione appaltante i risultati delle analisi. Dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare a 4°C per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificassero casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

Ai fini di consentire un contatto costante con gli utenti, all'inizio del rapporto contrattuale ovvero all'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore dovrà stabilire un calendario di incontri con le famiglie degli utenti e con la commissione mensa.

## **ART. 11**

### **ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

1. La ditta aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato.
2. Inoltre, la ditta aggiudicataria deve essere in possesso di un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione.
3. Sulla base di quanto indicato ai commi precedenti dovranno essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

## **ART. 12**

### **DURATA E PREZZO DELL'APPALTO**

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha durata quadriennale.

La data di inizio è stabilita nel 1° settembre 2017 e la data finale nel 31 luglio 2021.

L'appalto si intende affidato a misura e non a corpo.

Il prezzo relativo, espresso unicamente per ogni pasto consumato, è da considerarsi al netto dell'IVA.

Il numero dei pasti considerati per la determinazione dell'importo complessivo dell'appalto sono indicativi in quanto legati all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, quindi il comune non può garantire alla ditta un numero minimo di pasti giornalieri. Pertanto la ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa risarcitoria in caso di variazioni in aumento o in diminuzione del numero dei pasti.

E' esclusa ogni forma di rinnovo tacito del contratto di appalto.

L'aggiudicazione si intende effettuata a titolo di prova per i primi tre mesi, decorsi i quali l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto di appalto qualora si verificano ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato. Nel caso che il servizio non venga confermato, la ditta provvisoriamente aggiudicataria nulla avrà a pretendere se non il pagamento dei pasti già forniti. Decorso il termine predetto senza rilievi l'aggiudicazione si intende definitiva.

Durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non compresi fra quelli indicati al precedente art. 3 e per necessità extra - scolastiche. In tali casi verrà riconosciuta all'appaltatore una maggiorazione pari al 25% (venticinque per cento) del prezzo stabilito contrattualmente.

Nel caso in cui allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, l'Amministrazione Comunale non avesse provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la Ditta Appaltatrice sarà obbligata a continuarlo per il periodo richiesto dall'Amministrazione Comunale, comunque non superiore all'anno scolastico successivo, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.



## **ART. 13**

### **ONERI A CARICO DEL COMUNE APPALTANTE**

Restano a carico dell'Amministrazione appaltante:

- a) le forniture di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e forza motrice dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale siti in Via Caffaro Allera;
- b) la derattizzazione e lo sgombero dei rifiuti dall'apposito punto di raccolta;
- c) l'IVA sul prezzo dell'appalto se dovuta.

## **ART. 14**

### **PIANO DI EMERGENZA**

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire la preparazione e la consegna dei pasti alle ore stabilite anche nel caso di gravi imprevisti (scioperi del personale della ditta appaltatrice, chiusura delle strade causa incidenti, guasti degli automezzi, ecc).

La ditta appaltatrice dovrà all'uopo prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo trenta minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per la partenza dal centro di cottura. In tal caso dovrà essere inviata immediata comunicazione a mezzo fax all'Amministrazione comunale.

Il piano di emergenza dovrà essere trasmesso all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

## **ART. 15**

### **ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

1. Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione.

## **ART. 16**

### **CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE**

1. L'Amministrazione si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso. Ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.
2. Qualora al controllo quantitativo e qualitativo la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

3. L'Amministrazione farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
4. La ditta appaltatrice non dovrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.
5. La ditta appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione.
6. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

## **ART. 17**

### **PAGAMENTI**

La liquidazione all'Appaltatore del prezzo stabilito verrà effettuata entro 30gg. dal ricevimento della fattura elettronica. Sulla fattura elettronica dovrà essere indicato nel dettaglio il numero dei pasti somministrati alla scuola primaria, alla scuola secondaria di primo grado, all'asilo nido e ai dipendenti comunali, indicando quindi separatamente i relativi importi. Inoltre, sulla fattura dovrà sempre essere riportato il CIG. I pagamenti saranno effettuati solo in seguito ad apposita verifica della permanenza della regolarità contributiva e assicurativa dell'appaltatore (DURC).

Ai sensi dell' art.3 della Legge 136/2010 e ss.mm. il pagamento a favore dell'aggiudicatario sarà effettuato esclusivamente mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni sul conto dedicato, anche se in via non esclusiva, alle commesse pubbliche. Lo strumento di pagamento riporterà, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici. L'appaltatore dovrà comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su esso. L'appaltatore è obbligato altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

L'ufficio ragioneria del Comune provvederà al riscontro dei dati e conseguentemente al pagamento di quanto dovuto.

Non saranno ammesse alla liquidazione fatture prive della predetta documentazione.

## **ART. 18**

### **CAUZIONE E PENALITA'**

A garanzia degli obblighi contrattuali l'Appaltatore dovrà prestare apposita cauzione, nelle misure stabilite dalle vigenti norme in materia di Appalti di servizi, rapportata all'intero ammontare presunto del contratto. Il valore della cauzione potrà essere proporzionalmente ridotto allo scadere del primo anno a richiesta dell'Appaltatore.

L'Appaltatore assume la piena e incondizionata responsabilità in ordine allo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sollevando da ciò l'Amministrazione appaltante.

In caso di prestazioni dell'Appaltatore riscontrate parzialmente o totalmente difformi per quantità e/o qualità da quanto previsto dal presente Capitolato, dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" per quanto specificamente richiamato nonché dai menù appositamente predisposti, verrà applicata una penale compresa tra il 20% ed il 60% del

prezzo da pagarsi relativamente al giorno in cui si è verificata l'inadempienza. Resta inteso che per "prestazioni difformi" non si intendono le modifiche previste per i casi di urgenza e preventivamente concordate con l'amministrazione appaltante.

Per ogni giorno di mancato totale funzionamento della mensa per motivi comunque riconducibili a responsabilità o inerzia dell'Appaltatore verrà applicata una penale pari a tre volte l'importo medio dei pasti giornalieri erogati. In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

## **ART. 19**

### **SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Tutte le spese relative al contratto di appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico dell'Appaltatore, che vi farà fronte nei modi e nei tempi che verranno indicati nell'apposita lettera di aggiudicazione.

Prima della stipulazione dello stesso contratto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà presentare la certificazione necessaria al conseguimento della documentazione antimafia.

Resta a carico dell'Appaltatore la fornitura e la conseguente manutenzione di tutte le attrezzature per la cucina (se utilizzati i locali di Via Caffaro Allera) e la sala mensa da esso fornite, in aggiunta a quelle eventualmente esistenti. Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'Appaltatore e verranno custodite senza alcuna responsabilità a carico dell'Amministrazione appaltante.

## **ART. 20**

### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

La gara per l'appalto del servizio di cui al presente capitolato verrà effettuata con procedura ad evidenza pubblica con offerta economicamente più vantaggiosa sul prezzo a base d'asta, ai sensi dell'art.59 e seguenti del D.L. 50/2016.

## **ART. 21**

### **SUBAPPALTO**

E' vietato all' appaltatore, sotto pena di risoluzione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

## **ART. 22**

### **STIPULA POLIZZA**

Ogni responsabilità per danni che in relazione all' espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi , a cose o persone, sono senza riserve ed accezioni a totale carico della Ditta.

La Ditta, a copertura dei rischi di servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia stessa ad azione di rivalsa nei confronti del Comune.