



COMUNE DI POZZALLO
PROV. di RAGUSA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE
– CIG 73887361D6**

TITOLO I
ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di ristorazione scolastica nelle scuole materne del Comune di Pozzallo e segnatamente :

1. Scuola Materna Siamo Amici – P.zzale Italia
2. Scuola Materna Arcobaleno- v.le Papa Giovanni XXIII,
3. Scuola Materna Arcobaleno 2 (Don Bosco) – Viale Papa Giovanni XXIII
4. Scuola Materna San Francesco – L.Vespri Siciliani
5. Scuola Materna Mondo Scuola – via Isole Filippine
6. Scuola Materna Don Gnocchi (Fiera) – Via Ragusa
7. Scuola Materna Palamentano – c.da Palamentano
8. Scuola Materna Centrale – C. V. Veneto;

Tale servizio consiste nella preparazione, nel trasporto e nella distribuzione dei pasti, in ciascuna delle sedi sopra indicate, preparati la mattina stessa del consumo, mediante il legame fresco- caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti).

Il servizio dovrà essere espletato dalla Ditta affidataria nel rispetto dei criteri e delle modalità tutte previste nel presente capitolato che costituiscono obbligo contrattuale e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara , che costituisce anch'essa obbligo contrattuale.

ART. 2 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

1. Il Servizio di cui al presente Capitolato è destinato prevalentemente agli alunni delle scuole materne del Comune di Pozzallo .
2. Su richiesta dell'Amministrazione , il servizio potrà essere altresì destinato agli alunni delle prime classi delle scuole elementari qualora nelle predette classi venga attivato il tempo prolungato, con le stesse modalità e condizioni economiche previste nel presente capitolato ,
.
3. Possono fruire del servizio di mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola o

altro personale avente diritto o autorizzato dal Comune ed eventuali scuole private o parificate o servizi analoghi di competenza del Comune.

ART.3 –TIPOLOGIA DEL PASTO

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione di cui dispone l'impresa aggiudicataria, che dovrà essere autorizzato a norma di legge e fornito di tutte le strutture e attrezzature necessarie, nel quale venga attuato l'HACCP in base alla vigente normativa

I pasti forniti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quanto previsto dal menù diversificato giornalmente ed articolato su quattro settimane, di cui alle tabelle dietetiche allegate che fanno parte integrante del presente C.S.A., elaborate e vidimate dal Servizio Igiene Alimenti dell'Asp competente per territorio tenendo conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale ;

Per le grammature o unità indicative per porzione si rimanda agli allegati alle predette tabelle dietetiche .

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazioni sanitarie; tali tipologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili recante l'indicazione dell'utente destinatario da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti

Il cibo dovrà essere consegnato in multiporzioni e monoporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate.

ART. 4 – DIMENSIONI DELL'UTENZA

A titolo indicativo, si stima la fornitura di circa 130 pasti giornalieri; detto valore è puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, in quanto l'effettivo numero sarà determinato dalla presenza giornaliera degli alunni e dal numero dei pasti richiesti da ciascuna scuola materna, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero mensile dei pasti previsti presuntivamente.

La ditta aggiudicataria, giornalmente , avrà cura di contattare direttamente le scuole interessate dal servizio entro le ore 9:00 per richiedere il numero dei pasti da consegnare.

ART. 5 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

In riferimento all'esecuzione del servizio, sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- a. acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per la gestione del servizio di refezione;
- b. preparazione e cottura dei pasti;
- c. confezionamento, veicolazione e trasporto dei pasti;
- d. apparecchiatura dei tavoli;
- e. distribuzione dei pasti per gli alunni;
- f. riordino dei refettori;

- g. ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- h. lavaggio pavimenti;
- i. trattamento economico dovuto al personale da essa dipendente, alle condizioni retributive, normative e assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- j. supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- k. definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito prescritte dalle normative e dai regolamenti CE vigenti in materia ;
- l. gestione del servizio aggiuntivo di cui al successivo art.18;

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali per lo svolgimento delle attività di cui al presente CSA quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti, relative al centro di cottura .

Prima dell'avvio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dalle preposte autorità sanitarie , competenti per territorio, attestanti che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi alle strutture ed alle attrezzature .

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla seguente normativa in materia: "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626/94 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria , nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

La Ditta aggiudicataria, oltre che della sicurezza dei propri dipendenti, è direttamente e pienamente responsabile della sicurezza delle terze persone che eventualmente si venissero a trovare nell'area di lavoro: in tal senso dovrà adottare adeguate misure di sicurezza atte ad evitare qualsiasi rischio a terzi. Successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà provvedere ad ottemperare a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgvo. n.81/08.

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia contrattuale, contributiva, antinfortunistica, assistenziale, di diritto al lavoro dei disabili, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto dell'appalto , condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. I suddetti obblighi vincolano anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

La ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio appaltato, oltre al libro di matricola, al libro di paga ed al registro degli infortuni previsti dalle vigenti norme.

Nell'esecuzione del servizio ,che forma oggetto del presente atto, la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di

approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti .

ART. 6 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare **sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.**

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in monorazione , in vaschette termosaldate poste in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista per legge .

I contenitori, isotermici , nei quali i pasti sono contenuti, dovranno essere destinati esclusivamente al servizio di refezione ed opportunamente identificati (DOVRANNO RIPORTARE LA SCRITTA CON STAMPIGLIATURA INDELEBILE : COMUNE DI POZZALLO- SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA) con indicato, su almeno uno di essi, il nome della scuola, il tipo di alimento e la quantità in peso o porzioni , mentre su tutti i rimanenti sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Gli stessi dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature, prima di ogni consegna

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio

I pasti dovranno essere veicolati con mezzi di trasporto con chiusura ermetica, conformi alla legislazione vigente, garantendo l'assoluto rispetto delle norme igienico sanitarie. Gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati, in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste. Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative, con particolare riferimento al D.P.R 327/80, e dai manuali di corretta prassi igienica.

Eccezionalmente, qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo ,lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato con il Responsabile del Settore. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

L'erogazione del servizio avverrà secondo il calendario scolastico nei mesi e nei giorni di effettivo svolgimento delle attività scolastiche e dal lunedì al venerdì, fatte salve diverse disposizioni da parte degli istituti scolastici. I pasti dovranno pervenire presso le sedi scolastiche indicate al superiore art.1, in tempo utile per la distribuzione, **ovvero tra le ore 12,00 e le ore 12,30.** Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980).

La distanza tra il centro di produzione ed il punto di consumo non deve essere superiore a 25 Km.

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura, fatta eccezione per i fatti od eventi non imputabili alla ditta aggiudicataria.

La Ditta deve garantire il servizio con un numero adeguato di mezzi. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta aggiudicataria dovrà aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

Le operazioni di consegna dovranno essere eseguite da personale della ditta. Per ogni terminale di distribuzione la Ditta emetterà una bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di consegna. Le due copie saranno controfirmate dal responsabile del plesso scolastico ricevente ed una copia sarà consegnata alla ditta, l'altra sarà inoltrata al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale, per le verifiche di rito. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

ART. 7- DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti singolarmente in appositi contenitori in idoneo materiale igienico sanitario e sigillati, serviti a tavola corredati di posateria, tovaglioli e tovagliati a perdere. Dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e, comunque, nel rispetto degli standard igienici previsti dalle leggi vigenti in materia;

La distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole dell'infanzia verrà effettuata dal personale della ditta aggiudicataria. Le prestazioni legate a questa fase del servizio comprendono l'approntamento dei refettori, la distribuzione dei pasti, il riassetto dei tavoli, la raccolta dei rifiuti e la rimozione degli stessi, il lavaggio dei pavimenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve attenersi alle seguenti indicazioni:

- rispettare rigorosamente le norme igienico sanitarie;
- indossare abiti da lavoro;
- apparecchiare i tavoli
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti;
- distribuire i pasti agli utenti;
- Provvedere, ove necessario, al taglio della carne e la sbucciatura della frutta.
- **Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.**
- **Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale**
- raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo nel rispetto delle normative vigenti in materia .

ART 8 – PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

L'impresa appaltatrice, pertanto, dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso un proprio centro di cottura, la cui distanza , dal Comune di Pozzallo, non deve essere superiore ai 25 KM e alla distribuzione degli stessi, presso le sedi indicate al precedente art.1 del Capitolato speciale.

L'impresa appaltatrice sarà responsabile del comportamento del proprio personale operante presso le scuole.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni ,dal D.P.R del 26/03/1980 n.327 e successive modificazioni e comunque da tutte da tutte le norme sanitarie vigenti.;

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dovrà scrupolosamente seguire le norme di igiene personale. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta aggiudicataria e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati; per questi ultimi la ditta aggiudicataria si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Il Comune avrà la possibilità di impartire direttive alla ditta aggiudicataria in ordine allo svolgimento del servizio; pertanto, esso si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli che venissero ritenuti opportuni. Si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale da questi dipendente per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inidoneità al servizio e ciò avverrà in contraddittorio tra le parti.

Prima dell'inizio del contratto la ditta aggiudicataria dovrà inviare al responsabile dell'appalto i dati anagrafici e le relative qualifiche e mansioni del personale individuato che opererà nel servizio, nonché il nominativo, il recapito telefonico e le fasce orarie di reperibilità del proprio referente, che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ai problemi che dovessero sorgere nella gestione del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi, norme sindacali e assicurative (infortunio e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali ed assicurativi sono a carico dell'appaltatore.

La ditta aggiudicataria deve prioritariamente assumere personale reperibile in loco, tra cui preferibilmente gli stessi addetti già operanti alle dipendenze dell'appaltatore che ha gestito il precedente appalto, comunque a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, sulla base del presupposto che l'iniziativa economica è sì libera, ma deve avere riguardo anche all'utilità sociale

ART.9 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menu e le grammature riportate nelle tabelle dietetiche, individuate quale “**ALLEGATO A**”.

Qualora il servizio dovesse essere garantito anche agli alunni delle prime delle scuole elementari con tempo prolungato di cui al punto 2 dell'art.2 del presente capitolato, le grammature degli alimenti di cui all'Allegato A, se ritenuto necessario dai competenti servizi dell'ASP, potrebbero subire variazioni in aumento, fermo restando che il costo del pasto rimarrà invariato.

Allo scopo di garantire pasti appetibili e nel caso di segnalazioni di mancato gradimento di alcuni dei pasti previsti nel menù potranno essere apportate allo stesso delle varianti, previa autorizzazione del SIAN competente per territorio, qualora dalle suddette variazioni non derivino aumenti di spesa. La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, su richiesta documentata da certificazione medica, pasti particolari per bambini che devono seguire diete specifiche. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli e cucchiaino di plastica, tovaglioli di carta.

Tutti i prodotti a perdere, ovvero posate, bicchieri e piatti, devono essere conformi ai requisiti prescritti dalle leggi vigenti in materia. Le posate di plastica devono essere di materiale atossico, tipo antiurto di colore bianco lucido. I tovaglioli di carta devono essere di ovatta di cellulosa assolutamente atossici.

Provvederà, altresì, a fornire presso ogni sezione di scuola materna, il necessario quantitativo di olio extravergine, aceto o limone e sale per completare i condimenti e, ove previsto nel menù del giorno, il formaggio grattugiato, preparato in giornata e consegnato separatamente, in idonei contenitori a norma di legge.

La ditta aggiudicataria attraverso le unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici all'uopo delegati; quest'ultimi firmeranno le bolle di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna (v.d precedente art.7). La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le” Linee Guida “emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva, a cui La ditta aggiudicataria dovrà attenersi

Art.10 DIREZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio dovrà garantire la figura di una responsabile e con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Egli è responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP) dovrà perseguire i seguenti obiettivi:

- corretto uso delle attrezzature;
- informazione alimentare;
- ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro;
- costante formazione e aggiornamento del personale impiegato.

Il responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune il nominativo del Responsabile , prima dell'avvio del Servizio.

ART 11 –DERRATE ALIMENTARI , COMPOSIZIONE DEI PASTI - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative nazionali e della Comunità Europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti che qui si intendono tutte richiamate. Esse devono avere confezioni ed etichettature conformi alle normative vigenti . Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità

I prodotti forniti devono avere requisiti che diano assoluta garanzia alimentare e igienico-sanitaria, non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza. La Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale. La Ditta aggiudicataria deve trasmettere trimestralmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzate nel servizio di mensa e dei fornitori qualificati .

E' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati.

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. **Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM. E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti.**

Dovranno essere privilegiati prodotti provenienti da agricoltura biologica,i prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta integrata Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: La carne di manzo e di pollo deve essere fresca di primo taglio e di prima qualità e l'appaltatore ne dovrà garantirne la provenienza con adeguata certificazione a norma di legge . La carne trita deve essere macinata in giornata .

Le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie, sogliola, bastoncini di merluzzo). Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti. Le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere cacio cavallo ragusano o grana padano o parmigiano reggiano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata, ove previsto dal menù del giorno come condimento.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria "A extra" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti, verificando di aver raggiunto con ogni probabilità temperature interne di cottura superiore ai 70° C. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia. Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale. Non deve essere utilizzato prosciutto pre- affettato; è preferibile che il prosciutto venga affettato in tempi il più possibile ravvicinati al suo consumo.

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei e di provenienza nazionale.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo. Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti.. Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve presentarsi fratturata , alterata o avariata. Dovrà essere assolutamente priva di insetti o di altre impurità.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Il riso dovrà essere di tipo R.B. di ottimo qualità e privo di impurità tipo Gallo o Scotti. Alla consegna dovrà avere ancora un anno di conservazione.

Verdure e ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle

seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di marca nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste). Gli ortaggi dovranno essere di marca nazionale nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di marca nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: dovrà essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e fornito in pezzi da gr. 50 secondo la tabella allegata, chiusi singolarmente in sacchetti di carta. Utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva di ottima qualità
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per tutti gli alimenti previsti nelle tabelle dietetiche allegata e non compresi nell'elenco che precede si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore e comunque tutti gli alimenti e i prodotti utilizzati per il servizio devono essere di ottima qualità e prodotte da aziende leader nel settore.

Nella preparazione dei pasti, oltre a quanto indicato nel presente capitolato d'appalto, l'Ente gestore dovrà attenersi alle tabelle dietetiche allegata

Il menu è articolato in quattro settimane ed i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù di cui all'allegato "A" (tabelle dietetiche)
E' facoltà dell'Amministrazione richiedere la variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti

ART. 12 – PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dalla normativa e dai regolamenti CE vigenti (D.Lgs. 193/2007 /regolamento CE 852/2004) In particolare la ditta dovrà dimostrare di aver impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP .Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo . Nell'ambito delle procedure di autocontrollo dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali mensa di competenza del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo previste dalle normative e dai regolamenti CE vigenti in materia indicate

Nell'ambito della suddetta procedura la ditta aggiudicataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della ditta aggiudicataria stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione, avvalendosi delle competenti autorità sanitarie , disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini , i cui esiti saranno comunicati alla ditta aggiudicataria .

L'Ufficio P.I si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti . Il piano di attuazione dell'autocontrollo secondo il sistema HACCP deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello steso dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione.

ART.13 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda ASP per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà di controllo senza preavviso e nei modi ritenuti più idonei per verificare la rispondenza del servizio reso dalla ditta alle prescrizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto . L'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di effettuare periodiche ispezioni presso le sedi scolastiche.

Inoltre, al fine di verificare l'andamento del servizio ed il suo gradimento, il Comune predisporrà questionari da distribuire alle famiglie ed agli insegnanti . Gli stessi saranno anonimi e formulati anche per raccogliere eventuali suggerimenti per migliorare il servizio.

La ditta aggiudicataria , quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dalla normativa vigente in materia e dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo

Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti.

Il Comune ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Locale sul personale addetto al servizio e a far verificare , in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto la rispondenza degli stessi ai requisiti di igiene previsti dalle vigenti norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto. Potrà richiedere altresì prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. Qualora dai controlli dovesse risultare una situazione di carenza di norme igieniche, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 14 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004 e n. 854/2004, e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 15 PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI).

Il Comune si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81. Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali allegato al contratto.

L'importo riconosciuto per l'esecuzione del servizio terrà conto – a prescindere dall'offerta dell'impresa – degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario sosterrà in osservanza alle prescrizioni contenute nel DUVRI;

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dall'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

TITOLO II INDICAZIONI GENERALI

ART 16 – VALORE STIMATO DELL'APPALTO – COSTO DEL PASTO - BASE D'ASTA

L'importo presunto dell'appalto previsto per l'esecuzione di tutte le prestazioni descritte nel presente capitolato, è pari ad € 97.696,30 Iva esclusa ;

Tale importo scaturisce dal numero dei pasti presuntivi giornalieri che potranno essere richiesti calcolato in numero presuntivo pari a 130 . Tale numero non è impegnativo per l'amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale. Pertanto il servizio potrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato nel bando e nel capitolato, sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

Il costo del pasto è a totale carico delle famiglie che provvederanno al versamento diretto alla ditta affidataria del servizio, tramite conto corrente postale o bancario che sarà indicato dalla ditta aggiudicataria;

Il costo dei pasti forniti al personale docente ed ai collaboratori scolastici, sarà corrisposto alla ditta affidataria del servizio dal Comune di Pozzallo, solo a seguito dell'effettivo trasferimento del contributo assicurato dal MIUR. Pertanto, questo Ente provvederà al pagamento alla Ditta affidataria dei costi relativi ai pasti forniti al personale scolastico, solo dopo aver introitato il contributo statale ed a seguito di comunicazione da parte dei Dirigenti scolastici dell'effettivo numero dei pasti forniti mensilmente per il predetto personale e di presentazione di regolare fattura.

Il prezzo posto a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito **in € 3,50, iva compresa, di cui €3,34 soggetto a ribasso ed € 0,03, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso**

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati tutti i servizi prestati, le derrate fornite, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui al capitolato stesso.

La ditta entro il giorno 10 di ogni mese dovrà rendicontare all'Ufficio pubblica Istruzione il numero dei pasti forniti nel mese precedente indicando l'importo complessivo introitato con documentazione fiscale allegata

ART. 17 – DURATA DELL'APPALTO

La durata presuntiva dell'appalto viene stimata in gg. 223 rapportati al periodo 01/04/2018 - 08/06/2018 **e all'anno scolastico 2018/2019**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, qualora accerti la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, previo assenso del contraente, procedere alla ripetizione del servizio per l'anno scolastico 2019 / 2020, ai sensi dell'art. 63, 5° comma, del D. Lgs 50 / 2016

ART.18 – SERVIZIO AGGIUNTIVO –

E' a totale carico dell'aggiudicataria, senza alcun altro onere economico aggiuntivo per l'Ente e per le famiglie, la distribuzione dei carnet dei buoni pasto, il cui costo unitario sarà determinato in sede di gara;

Il Servizio Pubblica Istruzione, alla presentazione dell'istanza di accesso al servizio di refezione, rilascerà al richiedente apposita documentazione da presentare alla ditta aggiudicataria per l'acquisto dei buoni pasto.

Il servizio di distribuzione dei buoni pasto dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria presso una sede individuata dall'aggiudicatario, ubicata in una zona centrale e comunque autorizzata dal competente Ufficio P.I., senza che la Ditta possa pretendere alcun costo aggiuntivo.

ART. 19 – AMMISSIONE ALLA GARA, OFFERTA E AGGIUDICAZIONE

Per ciò che concerne i soggetti ammessi alla gara e requisiti di ammissibilità, le modalità di presentazione dell'offerta, il criterio di aggiudicazione e la procedura di gara si rimanda al bando di gara .

ART. 20 – ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a Euro 1.500.000,00 per sinistro e di Euro 250.000,00 per persona con una primaria compagnia di assicurazione

ART. 21 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 22 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria , entro il termine che verrà fissato dall'Amministrazione, dovrà consegnare all'Amministrazione stessa i documenti necessari alla stipula del contratto provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti, compresa la somma per i diritti di segreteria.

Prima della stipula del contratto, La ditta aggiudicataria dovrà prestare un deposito cauzionale definito nella misura del 10% dell'importo dell'appalto aggiudicato. Il deposito cauzionale va costituito con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare entro 30 giorni la cauzione per un importo pari a quello eventualmente sostenuto dal Comune. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. In caso di rinnovo dell'appalto la cauzione dovrà essere rinnovata adeguandone l'importo.

ART. 23– INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta.

In caso di sciopero del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria , il preavviso e le modalità di espletamento del servizio di mensa dovranno avvenire secondo i criteri fissati dall'accordo Comune – OO.SS. di categoria per la garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali.

ART. 24 – SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nei limiti previsti dall'art.105 del D.lgs 50/2016.

ART.25– PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dall'ufficio competente. In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di Euro 250,00 fino a un massimo di Euro 2.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- a) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- b) ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- c) consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- d) mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
- e) risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti dalle normative vigenti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

ART. 26– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata la ditta aggiudicataria mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha la facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;

- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

ART. 27– SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le ditte idonee all'aggiudicazione. Nel caso in cui le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti diversi.

ART. 28 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento in particolare:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- al D. Lgs. n. 50/2016
- alle norme riguardanti l'amministrazione del patrimonio e contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 2440/1923 e nel R.D. 827/1924 s.m.i.;

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato d'Oneri, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

ART. 29– CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Ragusa.