

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI SAN DONA' DI PIAVE

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale intende, secondo le modalità e le regole previste nel presente capitolato, indire una gara da esperirsi nelle forme di procedura aperta, individuando la Ditta aggiudicataria in base **all'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA** ed applicando il principio dell'ESTERNALIZZAZIONE, così come meglio specificato negli articoli successivi.

Il presente capitolato ha per oggetto la produzione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati mediante il legume "fresco-caldo" e il legume "fresco-freddo", destinati al servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado del Comune di San Donà di Piave (VE), a favore esclusivamente degli alunni e degli insegnanti – aventi diritto – questi ultimi incaricati, dalle istituzioni scolastiche, ad espletare mansioni di sorveglianza durante la consumazione del pasto :

SCUOLE DELL'INFANZIA:

1. Scuola "CENTRO" di Via I. Nievo : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
2. Scuola "G.RODARI" di Via Bortolazzi : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
3. Sezioni "G.Rodari" (n. 4) distaccate presso la Scuola primaria "G. CARDUCCI" di Via Orcalli : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
4. Scuola "C. COLLODI" della frazione di Passarella : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
5. Scuola "I. CALVINO" della frazione di Cittanova : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso.

SCUOLE PRIMARIE:

1. Scuola "G.CARDUCCI" di Via Orcalli : servizio di refezione al Lunedì al Venerdì compreso;
2. Scuola "XIII MARTIRI" della frazione di Mussetta di Sopra : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
3. Scuola "G. ANCILLOTTO" della frazione di Mussetta di Sotto : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
4. Scuola "S. TRENIN" di Via M. L. King : servizio di refezione dal Lunedì al Venerdì compreso;
5. Scuola "E. FERMI" di Via Giovanni XXIII° : servizio di refezione nei giorni di martedì, mercoledì e giovedì;
6. Scuola "M. POLO" della frazione di Passarella : servizio di refezione nei giorni di martedì e mercoledì;

Di seguito, vengono riportate le tabelle relative al numero **presunto** dei pasti, consumati in ogni anno scolastico, per la durata complessiva dell'appalto (tre anni). Tenendo conto del numero complessivo dei pasti consumati nell'ultimo anno scolastico di riferimento (2012/2013), si è ipotizzato un incremento del medesimo numero pari al 1% annuale:

SCUOLE DELL'INFANZIA**PROSPETTO RIASSUNTIVO PASTI ANNUALI ALUNNI**

N.B. incremento annuale dell'1%

NOME SCUOLA	A.S. 2014/15	A.S. 2015/16	A.S. 2016/17
CENTRO	18.538	18.723	18.911
RODARI e RODARI/CARDUCCI	26.989	27.260	27.532
COLLODI	8.663	8.750	8.837
CALVINO	10.131	10.233	10.335
TOTALE	64.321	64.966	65.615

**NUMERO PASTI PRESUNTI - DURATA APPALTO - PER INSEGNANTI
SCUOLE DELL'INFANZIA : 16.422****SCUOLE PRIMARIE****PROSPETTO RIASSUNTIVO PASTI ANNUALI ALUNNI**

N.B. incremento annuale dell' 1%

NOME SCUOLA	A.S. 2014/15	A.S. 2015/16	A.S. 2016/17
CARDUCCI	12.274	12.396	12.520
XIII MARTIRI	19.794	19.992	20.192
ANCILLOTT O	20.752	20.960	21.170
TRENTIN	17.664	17.840	18.019
FERMI	11.086	11.197	11.309
POLO - Passarella	7.311	7.385	7.458
TOTALE	88.881	89.770	90.668

**NUMERO PASTI PRESUNTI - DURATA APPALTO - PER INSEGNANTI
SCUOLE PRIMARIE: 15.174**

L'Amministrazione si riserva, anche nel corso del primo anno di appalto, la possibilità di estendere e/o ridurre gli attuali servizi di refezione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado in relazione alla necessità di adeguare il servizio stesso ad eventuali e futuri mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica.

Occorrendo, in corso di esecuzione della fornitura un aumento o una diminuzione della stessa, la Ditta è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del prezzo di appalto alle stesse condizioni del contratto.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva, nel periodo di contratto, di incaricare la Ditta appaltatrice alla fornitura di pasti "aggiuntivi" destinati al Servizio di Assistenza Domiciliare comunale (Settore Servizi Sociali), in favore di persone anziane e disabili, secondo modalità e costi da concordare e fino ad un massimo di 50 (cinquanta) pasti giornalieri.

Tali pasti vanno consegnati una volta al giorno per il pasto di mezzogiorno - entro le 11.30 - dal lunedì al sabato, presso un locale appositamente individuato dall'amministrazione comunale in San Donà di Piave - centro.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori monouso, dovranno prevedere un primo, un secondo, due contorni, frutta e pane in base alle indicazioni dietetiche fornite dal servizio sociale e concordate con il nutrizionista della ditta aggiudicataria.

Art. 2 DURATA, IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZI

Il presente appalto ha durata **3 (tre) anni** ed avrà decorrenza dal **01 SETTEMBRE 2014** al **30 GIUGNO 2017**.

Al termine del triennio, il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

E' vietato il rinnovo tacito del contratto.

L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

L'importo di un singolo pasto a base d'asta è fissato in € 4,35 IVA esclusa (4%).

Detto importo si applica, oltre che alla fornitura del servizio di refezione di pasti veicolati alle scuole d'infanzia e primarie, anche all'eventuale fornitura di pasti aggiuntivi destinati al servizio di assistenza domiciliare, in favore di persone anziane e disabili.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.

Il prezzo unitario dei pasti si intende stabilito dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabile durante tutta la durata del contratto ed indipendente da qualsiasi eventualità, **fatta salva la revisione annuale del prezzo in base all'andamento ISTAT.**

Tale variazione, secondo indice Istat, verrà applicata al prezzo dell'anno precedente e sarà corrisposta alla Ditta appaltatrice dal mese di settembre di ogni anno (ovvero inizio anno scolastico), previa richiesta formale da parte della stessa.

L' Iva (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

Dunque, il prezzo per cui verrà aggiudicato l'appalto, con riserva da parte dell'Amministrazione di valutare la congruità delle offerte in ordine all'attribuzione del

servizio, si intende accettato dalla Ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza.

Si dà atto che, come da dichiarazioni dei Responsabili incaricati della sicurezza, depositate agli atti di questo Comune, per l'appalto in esame, non esistono costi non assoggettabili a ribasso (**Duvri**).

In riferimento ai prospetti riepilogativi, di cui all'art. 1 del presente capitolato, si deduce che :

TOTALE/APPALTO di pasti presunti (alunni ed insegnanti) scuole dell'infanzia e scuole primarie : n. 495.817

TOTALE IMPORTO PER L'INTERO APPALTO (triennale) – scuole dell'infanzia e primarie:

€ 4,35 X 495.817 = € 2.156.804,00

**-arrotondato alla cifra superiore-
(esclusi IVA al 4% ed indice annuale Istat)**

In riferimento al numero complessivo di pasti aggiuntivi, destinati al servizio di assistenza domiciliare comunale in favore di persone anziane e disabili, di cui al precedente art. 1, si evidenzia che il numero massimo di pasti previsto nel periodo di durata dell'appalto è pari a **28.080 per un importo complessivo pari ad € 122.148,00 (escluso Iva al 4% e indice annuale Istat).**

Art. 3 PAGAMENTO E FATTURAZIONE

L'Amministrazione Comunale ha adottato la gestione "esternalizzata" di alcuni servizi tra cui il servizio di refezione scolastica, ai sensi dell'art. 29 della Legge n. 448/2001. Tale gestione comporta che gli utenti versino le somme per i buoni mensa direttamente alla Ditta aggiudicataria e/o per tramite di un'agenzia individuata e concordata con l'Ente. Pertanto la Ditta aggiudicataria fatturerà al Comune, il quale procederà al pagamento entro 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione della fattura, la differenza tra la somma percepita, quale rimborso a carico dell'utenza, ed il costo effettivo del servizio. Ai sensi dell'art. 5, primo comma, del D.Lgs. n. 231/2002, con la presentazione dell'offerta il fornitore accetta l'esclusione della maggiorazione di 7 (sette) punti percentuali al saggio comunicato dal Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi dell'art. 5, secondo comma, del medesimo Decreto Legislativo.

Alla luce di quanto sopra, si precisa che l'impresa appaltatrice si impegna, a proprio completo carico, ad effettuare il servizio di produzione e di vendita dei buoni mensa, secondo le tariffe e le modalità indicate dai servizi comunali preposti e potrà avvalersi a tal fine anche di un soggetto terzo. Si impegna altresì a garantire che la dislocazione dei locali di vendita e gli orari di apertura siano tali da agevolare il più possibile la fruizione del servizio da parte degli utenti.

L'impresa appaltatrice si impegna a provvedere, con cadenza mensile, ai relativi rendiconti nei confronti dell'Amministrazione comunale ed il conguaglio relativo alla differenza tra le entrate ed i costi effettivi del pasto, dovrà essere effettuato in due tempi ovvero al termine di ogni anno solare e alla fine di ogni anno scolastico (**1° conguaglio riferito al periodo settembre/dicembre; 2° conguaglio riferito al periodo gennaio/giugno**).

L'Amministrazione si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la Ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Più precisamente, in caso di inottemperanza agli obblighi relativi alla regolarità contributiva (Durc), accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono integralmente adempiuti. Per le detrazioni dei pagamenti i cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

Art. 4 **REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. 155/1997 ed alle norme di buona tecnica, secondo le grammature e le indicazioni merceologiche previste nel DGRV n. 3883/2001 " **Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza alimentare e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica** ", **aggiornato nell'ottobre 2008 con DDR n. 475.**

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzate attrezzature ed un Centro di Cottura della Ditta appaltatrice. Non è ammesso, salvo specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, l'uso di pietanze o pasti preparati o precotti in locali diversi dal Centro Cottura stabilito nell'offerta.

Al fine di ottimizzare la qualità organolettica ed igienico sanitaria dei pasti e rispettare gli obblighi e la tempistica prescritti da presente capitolato, l'impresa dovrà dichiarare nell'offerta, pena l'esclusione, **di possedere o di impegnarsi a reperire, successivamente all'aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio, una sede per la produzione dei pasti ubicata entro 40 (quaranta) chilometri di distanza dalla sede comunale di San Donà di Piave.**

La distanza verrà conteggiata secondo il percorso stradale più breve calcolato al sito www.viamichelin.it .

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti in giornata.

Il pasto sarà costituito da: 1 primo piatto, 1 secondo piatto, doppio contorno di verdura fresca e cotta, pane, frutta fresca di stagione o dessert, e comunque in conformità alle disposizioni dettate dall'Autorità Sanitaria e/o dall'Amministrazione Comunale.

Solo per le scuole dell'infanzia, è prevista la consegna giornaliera di prodotti confezionati per la merenda del mattino, quali ad esempio : biscotti, tortine, yogurt, pane semplice o con uvetta, cracker, grissini.

Il Comune potrà altresì richiedere alla Ditta, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio e, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. I cestini – viaggio dovranno contenere:

- N. 2 panini imbottiti
- N. 1 frutto di stagione
- N. 1 merendina confezionata
- N. 1 bottiglietta di acqua naturale da 50 cl.
- N. 3 tovaglioli di carta
- N. 1 bicchiere a perdere

I menù, potranno subire delle variazioni richieste dall'Autorità Sanitaria o dall'Amministrazione Comunale in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti, connesse alla necessità di seguire diete speciali.

I pasti relativi alle diete speciali (correlate a patologie alimentari, motivi etici o religiosi) dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste. Dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario.

Nell'anno scolastico, la data d'inizio o di conclusione del servizio di refezione potrà subire delle variazioni a seconda dell'organizzazione dipendente dall'Autorità scolastica o per necessità dell'Amministrazione comunale. Le date d'inizio e di sospensione del servizio per ogni scuola dell'infanzia e primaria, a seconda anche del calendario scolastico predisposto ogni anno, verranno tempestivamente comunicate alla Ditta.

Oltre alla produzione dei pasti, al loro trasporto dal Centro di Cottura alle mense scolastiche e alla loro distribuzione in queste ultime, il servizio comprende tutte le attività e le operazioni analiticamente indicate **nell'art. 9 "RESPONSABILITA' E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA"**, nonché quelle connesse con la realizzazione delle iniziative a favore dell'utenza scolastica e/o dell'Amministrazione Comunale proposte dalla Ditta in sede di offerta.

Nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio la Ditta dovrà attenersi alle regole fissate nel presente Capitolato.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, alle temperature indicate nell'art. 31 del DPR 327/80, dovrà garantire il mantenimento delle temperature in termine di legge e l'appetibilità del cibo.

Il trasporto dei pasti dal Centro Cottura alle varie sedi scolastiche, deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie pluriporzione e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice, che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. I contenitori termici devono essere in perfette condizioni, preferibilmente muniti di presa di corrente e relativo cavo elettrico per il collegamento alla rete. Devono poter mantenere gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C fino al momento della somministrazione e ad una temperatura non superiore a + 10° C i prodotti cotti da consumarsi freddi e i generi deperibili. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto. Il Comune potrà richiedere alla Ditta anche la fornitura di pasti veicolati in monoporzione (piatti multirazione sigillati). La Ditta appaltatrice si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura in linea con lo sviluppo delle tecnologie del settore.

La pulizia e igienizzazione dei contenitori termici è a carico della Ditta appaltatrice.

Quotidianamente, entro le ore 9.15, un operatore della scuola comunicherà alla Ditta, telefonicamente o attraverso posta elettronica, il numero delle presenze degli utenti. Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare automezzi chiusi,

rivestiti in materiale liscio e lavabile, adibiti esclusivamente per il trasporto degli alimenti, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole con sufficiente anticipo affinché il servizio di mensa abbia inizio regolarmente all'ora prefissata da ciascuna scuola.

La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e consegna pasti, un tempo massimo di due ore, mentre tra la consegna dei pasti e la somministrazione degli stessi un tempo massimo di 45'.

Ad ogni consegna, la Ditta emetterà la "bolla di consegna" nel rispetto delle vigenti norme, riportando l'ora di consegna, il nome della scuola destinataria ed il numero dei pasti forniti.

Lo scodellamento, la distribuzione del pasto e la pulizia generale dei refettori, sarà interamente affidata agli operatori della Ditta.

Nelle fasi di scodellamento e distribuzione pasti, dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti, salvo che il primo piatto sia costituito da minestre e passati di verdura;
- In accordo con gli insegnanti, è comunque auspicabile incentivare la modalità del self-service che aiuta sia la gestione complessiva del servizio, sia l'autonomia e la responsabilità del minore;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla e, su esplicita richiesta motivata, la pasta e/o il riso possono essere serviti in bianco;
- Le verdure vanno condite al momento del consumo con poco sale, olio extravergine di oliva e, su richiesta, con limone o aceto di mele.

La Ditta appaltatrice dovrà prevedere, durante tutto il periodo d'appalto, la fornitura delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici, in particolare :

- a) **carrelli scaldavivande** e quant'altro necessario per un'adeguata distribuzione del pasto;
- b) **tovagliato e singoli tovaglioli di carta nonché rotoloni carta multiuso.**
- c) **piatti, bicchieri, posate e qualunque altra stoviglieria minuta necessaria al buon funzionamento del servizio di scodellamento.**

Si evidenzia, altresì, che l'Amministrazione ha già dotato alcuni refettori con diversi tipi di stoviglierie lavabili.

La Ditta, ad ogni inizio anno scolastico, avrà cura di verificare se l'attrezzatura in dotazione ad ogni scuola è sufficiente e, se del caso, provvede ad integrarla e sostituirla.

Si precisa che, a tutt'oggi, tutte le Scuole dell'Infanzia e le due scuole primarie "XIII Martiri" e " G. Ancillotto", sono fornite di piatti e bicchieri in melammina, posate in acciaio e di lavastoviglie, tutto ciò di proprietà comunale.

Per quanto concerne il servizio di igienizzazione delle stoviglie, presso le sale mensa non dotate di lavastoviglie, la ditta dovrà prevedere alla fornitura della completa stoviglieria in melammina e posateria in acciaio, per ognuna di esse, e al lavaggio della stessa presso un idonea struttura di proprietà.

La Ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie utilizzando, sempre a proprio carico, detergenti a basso impatto ambientale.

Il servizio di distribuzione dei pasti consiste, dunque, nello scodellamento degli stessi e del servizio ai tavoli con personale idoneo dell'impresa : per la distribuzione dei pasti dovrà essere dovunque impiegata almeno **una persona ogni 35 commensali**, il numero di questi ultimi arrotondabile alla decina inferiore.

Si precisa che in alcune scuole il servizio mensa si svolge in più turni e, in questo caso, il personale dell'impresa dovrà distribuire i pasti secondo i turni indicati dall'Amministrazione comunale e concordati con le istituzioni scolastiche. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza del personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro. Il personale addetto alla distribuzione dovrà disporre di libretto sanitario (da conservare sul luogo di lavoro), curare l'igiene personale e dell'abbigliamento, munito dei necessari dispositivi di sicurezza, ed operare secondo corretta prassi igienica.

La Ditta dovrà provvedere che il proprio personale addetto alla distribuzione delle vivande sia adeguatamente formato e istruito per tali funzioni, in particolare per l'assistenza nei confronti dei bambini più piccoli.

Specificatamente, il personale – addetto, dovrà provvedere all'esecuzione dei necessari interventi di preparazione dei tavoli, di ricevimento dei contenitori con i pasti pronti ed eventuale collegamento alla rete elettrica, di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mensa, di lavaggio delle attrezzature e dei vari contenitori, di rimozione e smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla legge e secondo le indicazioni date dal servizio pubblico di raccolta, di riordino del materiale necessario per il pasto del giorno successivo, oltre al lavaggio delle stoviglie e posate sporche, utilizzando le macchine – lavastoviglie laddove presenti.

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione sarà allora rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro-appoggio e consumo, carrelli vassoi, sedie	Al termine del servizio
Pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore portarifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio	Giornaliera
Frigoriferi, davanzali	Settimanale
Superfici finestrate, infissi e vetrate, pareti lavabili zona lavaggio	Quindicinale
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile
Eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti	Bimestrale

La Ditta, inoltre, si impegna a condurre le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte in sede di presentazione dell'offerta, previo accordo con il Comune, l'Azienda per i Servizi Sanitari competente e le autorità scolastiche.

Art. 5 PRODOTTI BIOLOGICI – DOP – IGP – PRODOTTI A FILIERA CORTA

E A CHILOMETRO ZERO – PRODOTTI PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO SOLIDALE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica – seconda edizione ottobre 2008 , elaborate dalla Regione Veneto.

In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell’ALLEGATO 3 – SCHEDE PRODOTTI – di detto atto regionale.

I seguenti prodotti dovranno comunque essere esclusivamente di **origine biologica**, rispondendo a quanto indicato nel Reg. CEE n. 834/2007 (e successive modifiche ed integrazioni) :

- PASTA
- RISO
- POMODORI PELATI
- PASSATA DI POMODORO
- FRUTTA (mele, pere, agrumi)
- VERDURA (carote, pomodori, ortaggi a foglia, finocchi)
- UOVA IN GUSCIO
- YOGURT

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche, deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

Per tutti gli altri alimenti, la Ditta dovrà privilegiare e proporre in fase di offerta (oggetto di valutazione), prodotti DOP, IGP, a FILIERA CORTA o a KM 0, COMMERCIO EQUO SOLIDALE, secondo le seguenti definizioni:

- **DOP** (denominazione origine protetta), denominazione attribuita per identificare un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno luogo in un’area ben delimitata geograficamente;
- **IGP** (indicazione geografica protetta), denominazione attribuita a quei prodotti il cui legame con una specifica area geografica è rappresentato da almeno una delle fasi della sua preparazione;
- **FILIERA CORTA O KM 0** ovvero riferite a tutte quelle attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore e a tutti quei prodotti provenienti da areali di produzione appartenenti all’ambito provinciale o delle province limitrofe;
- **PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO SOLIDALE** inteso quale approccio alternativo al commercio convenzionale: esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente.

Art. 6 **DIVIETO DI O.G.M.**

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene O.G.M."

Art. 7 RESPONSABILITA' E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di Autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- a. identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
- b. identificare i punti critici di controllo;
- c. fissare i limiti critici per ciascun punto;
- d. stabilire procedure di sorveglianza;
- e. determinare misure correttive;
- f. stabilire procedure di verifica;
- g. documentare e registrare tutte le procedure.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo dell'appalto i seguenti oneri e prestazioni:

- l'acquisto, stoccaggio, e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la produzione dei pasti;
- la preparazione e il trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, secondo quanto specificato all'art. 4 del presente capitolato, con personale professionalmente preparato ed in numero adeguato;
- la rapida sostituzione o integrazione di pasti presentanti difetti, alterazioni, forniti in grammatura insufficiente o non in conformità alle diete speciali previste;
- fornitura di tovagliato, rotoloni di carta e tovaglioli di carta, nonché piatti, posate e bicchieri per la distribuzione presso le scuole;
- fornitura di apposito vestiario e dei dispositivi di sicurezza ed igiene (grembiuli, cuffie, eventuali zoccoli antiscivolo ...) per il personale addetto alla distribuzione, dipendente della Ditta aggiudicataria, il quale dovrà portare, in modo visibile, un cartellino di riconoscimento indicante l'appartenenza alla Ditta medesima;
- la distribuzione dei pasti nei refettori delle scuole elencate, secondo le modalità indicate all'art. 4, con personale professionalmente preparato e presente secondo il rapporto di 1 ogni 35 alunni;
- immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia;
- l'esecuzione di tutti gli interventi necessari alla preparazione e al riordino delle sale di refezione comprese le pulizie dei locali, dei contenitori e della stoviglieria, come meglio specificato nell'art. 4 del presente capitolato;

- la fornitura dei necessari prodotti - detergenti, dei materiali e delle attrezzature per le pulizie dei locali mensa e delle stoviglie;
- comunicazione immediata al Comune in ordine alle necessità di interventi di disinfestazione dei locali delle mense scolastiche;
- prelievo presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- attuazione delle misure di autocontrollo igienico-sanitario, anche attraverso periodici e costanti esami microbiologici sugli alimenti;
- conservazione, in sacchetti o contenitori monouso sterili, di un campione di circa 80 g per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e conservato in congelatore, tenendolo per 72 ore a disposizione delle competenti Autorità nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento;
- realizzazione degli interventi di educazione alimentare indirizzati all'utenza, agli insegnanti ed alle famiglie eventualmente previsti in sede di presentazione dell'offerta ed oggetto di valutazione tecnica;
- presenza di un proprio responsabile anche per interventi di educazione alimentare e per il monitoraggio della qualità del servizio e soddisfazione dell'utenza (con compilazione di check – list da trasmettere al competente Ufficio Comunale);
- spese per il personale, in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato;
- osservanza della normativa vigente e di quella futura in materia di assunzione del personale, prevenzione degli infortuni sul lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori. L'appaltatore è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti Previdenziali ed Assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa Amministrazione committente e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Amministrazione appaltante;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi della Ditta aggiudicataria durante lo svolgimento del servizio, ivi compresi eventuali danneggiamenti;
- riconsegna, al termine del contratto d'appalto, del materiale ed attrezzature di proprietà comunale delle singole mense scolastiche, in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento;
- contrazione polizza assicurativa, per responsabilità civile (relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso), come indicato al successivo art. 12;
- spese di stipulazione e registrazione del contratto;
- spese non elencate, ma necessarie, per la regolare e completa attuazione del servizio, ad eccezione dell'IVA che, ai sensi dell'art. 18 della L. 26/10/72, n. 633, dovrà essere addebitata a titolo di rivalsa al Comune;
- l'obbligo, da parte della ditta aggiudicataria e "subentrante", di assumere il personale attualmente in servizio (salvo i casi particolari di personale non

ritenuto idoneo a causa di "colpe" opportunamente documentate) presso le sale di refezione scolastica.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, il preavviso dovrà essere dato al Comune tramite comunicazione scritta, nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di sciopero del personale scolastico non comunale tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di mensa, il Comune si impegna a dare apposito preavviso alla Ditta entro i medesimi termini e con le stesse modalità di cui al precedente capoverso. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che la ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

Art. 8 CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

L'Ente appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della ASL n. 10, congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato sia, infine, da parte dei Comitati Mensa costituiti da genitori e/o docenti ufficialmente riconosciuti dal Comune.

Copia del verbale, relativo al controllo effettuato dai Comitati Mensa, verrà trasmesso, per il tramite del Dirigente Scolastico, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune il quale provvederà ad inviarlo immediatamente ad un incaricato della Ditta per gli eventuali interventi da mettere in atto.

I criteri, i compiti e le modalità di intervento propri del Comitato Mensa, sono stati formalmente concordati con il servizio pubblica istruzione e, all'uopo, raccolti in un disciplinare presente agli atti d'ufficio.

Inoltre, l'Ente appaltante potrà avvalersi, per tutte le fasi di controllo che ritiene necessarie, di agenzie esperte nel settore opportunamente individuate e selezionate nel mercato. Queste, effettuati i controlli, stileranno appositi verbali che verranno trasmessi anche alla Ditta aggiudicataria per gli eventuali interventi di aggiustamento e di miglioria.

L'attività di vigilanza potrà dunque consistere anche in indagini analitiche su prodotti e ambiente, da condursi presso laboratori di analisi accreditati dal Sinal ex UNI CEI EN 45000.

Eventuali osservazioni o controdeduzioni, da parte della Ditta aggiudicataria, dovranno pervenire all'Amministrazione comunale entro 5 giorni.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo l'accesso ai locali e mostrando e/o fornendo eventuale documentazione richiesta.

Sarà consentito l'ingresso ai locali del Centro Cottura, ai magazzini e alle celle frigorifere purché gli incaricati alla vigilanza indossino idonei dispositivi di sicurezza.

a. CONDIZIONI:

L'impresa aggiudicataria è tenuta a curare con la massima scrupolosità l'osservanza

di tutte le norme igienico-sanitarie che regolano il settore del trattamento delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti. Essa provvederà a confezionare i pasti utilizzando esclusivamente i prodotti indicati negli allegati al presente capitolato.

La Ditta è comunque obbligata a garantire che i pasti mantengano le proprie caratteristiche fisiche e nutrizionali, fino al consumo.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali pasti anche non previsti nel menù, prescritti da medici specialisti o dai competenti Uffici della locale ASL, per studenti che devono seguire diete particolari senza alcuna modifica del corrispettivo.

La Ditta dovrà inoltre assicurare la continuità e la regolarità del servizio e dovrà assumersi ogni responsabilità civile e penale derivante dalla sua esecuzione.

a. QUALITA' DEI PASTI:

I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità, rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
2. essere preparati secondo ricette e tecniche di cottura che garantiscano un adeguato contenuto di calorie e la migliore composizione bromatologica e nutrizionale;
3. le qualità (tipologie) e le quantità (grammature) degli alimenti, devono corrispondere a quelle riportate nelle **tabelle "schede prodotti" e "qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – allegati 3 e 4 – delle linee guida definite dal SIAN delle Aziende ULSS del Veneto – 2^a ediz. 2008;**
4. la Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale iodato, aceto di mele o succo di limone per la distribuzione nelle mense scolastiche.

I menù, relativi al periodo "estivo" ed "invernale", dovranno essere predisposti tenendo conto della tipologia e dell'articolazione indicate negli **allegati del presente capitolato**.

Potranno subire delle modifiche in funzione del periodo stagionale o per esigenze particolari dell'utenza previo parere favorevole dell'Amministrazione Comunale, la quale potrà richiedere variazioni al menù, con l'utilizzo di prodotti di valore analogo. I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale e il settore competente dell'ASL n.10. E' consentita, tuttavia, una sostituzione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, sospensioni nell'erogazione dell'energia elettrica o gas, ecc.);
- avaria degli apparecchi di conservazione dei prodotti deperibili.

La Ditta appaltatrice è tenuta, in particolare, anche all'esecuzione di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da malattie che richiedano speciali cautele dietetiche. La necessità di tali diete dovrà essere attestata da apposito certificato medico, eventualmente validato da medico specialista o dell'ASL competente.

Verranno altresì accolte richieste di diete particolari, subordinate a motivi etici o religiosi, allo scopo di garantire l'integrazione dei bambini.

Su richiesta delle Dirigenze scolastiche e con preavviso di almeno 5 giorni, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, così come previsto nel precedente articolo 4.

a. CONSEGNE INACCETTABILI:

Qualora il personale scolastico o incaricato al controllo dal Comune constati l'inaccettabilità della consegna (per quantità e qualità, temperatura, rispetto del menù, ecc) la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, nel più breve tempo possibile, a sostituire o integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti sostitutivi o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a sottrarre dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati.

a. REQUISITI GENERALI DEL CENTRO DI PRODUZIONE DEI PASTI:

il Centro di Cottura utilizzato dalla Ditta per l'effettuazione del servizio in oggetto, dovrà presentare i seguenti requisiti:

- struttura di proprietà della Ditta o, comunque, di cui la ditta sarà legittimata a disporre per l'intero periodo dell'appalto;
- potenzialità tecnica – produttiva sufficiente a garantire lo svolgimento del servizio nella misura e con le modalità richieste dal presente Capitolato;
- struttura (locali, impianti, attrezzature) della quale sia stata di recente ri-verificata la conformità alle vigenti disposizioni di ordine igienico – sanitario. La Ditta è tenuta ad esibire, entro e non oltre 15 giorni dall'eventuale richiesta dell'Amministrazione Comunale, il certificato di igienicità dei locali e delle attrezzature del Centro Cottura, rilasciato dall'Azienda Sanitaria competente per territorio;
- nel caso siano interposti alla rete idrica apparecchi addolcitori, autoclavi, cisterne, e boiler, la Ditta appaltatrice dovrà presentare prima dell'avvio del servizio un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata dalla cucina;
- introduzione di un sistema di monitoraggio e lotta agli infestanti.

Art. 9 RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per eventuali casi di infortunio o di danno arrecati agli utenti, all'Amministrazione Comunale, a terzi, persone e cose, per dolo o per colpa nell'esecuzione delle prestazioni del presente Capitolato. Essa dovrà produrre, prima di avviare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione, una assicurazione con massimale non inferiore a € 300.000,00 per danni a cose e € 3.000.000,00 a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni subiti dall'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

La Ditta si obbliga a consegnare all'Amministrazione comunale copia delle suddette assicurazioni.

La Ditta è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti ovvero dell'operato di incaricati dell'impresa al trasporto e consegna merci.

Nella polizza dovrà essere inoltre espressamente prevista la copertura delle responsabilità civili per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenuti agli utenti delle mense scolastiche a causa della consumazione dei pasti nelle scuole. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

La Ditta è altresì responsabile delle Aziende prescelte per la fornitura delle derrate alimentari. Si obbliga quindi a prestare garanzia per i prodotti forniti e a rispondere

di ogni eventuale non conformità alle norme igienico – sanitarie nonché alle specifiche merceologiche e nutrizionali.

Art. 10 DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Art. 11 CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Tutto il personale dovrà essere sottoposto a cura della Ditta, con cadenza annuale, ai controlli necessari per la ricerca di portatori patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre alle conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste dall'art. 18, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 12 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i costi relativi :

- a. ai consumi di energia elettrica, acqua e riscaldamento dovuti al funzionamento del servizi di mensa presso ciascuna scuola;
- b. allo smaltimento dei rifiuti;
- c. alla manutenzione di arredi e attrezzature presenti all'interno delle sale refezione;
- d. agli eventuali interventi di disinfestazione.

Qualora, per circostanze diverse, non fosse richiesto o consentito l'espletamento del servizio mensa, il Comune si impegna a dare apposito preavviso alla Ditta con congruo anticipo. In caso di mancato preavviso, l'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti preparati a condizione che la Ditta dimostri di averli effettivamente preparati.

Art. 13 RECUPERO CONTRIBUTI AGEA

La Ditta appaltatrice, al fine di permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CE 27/07/2000, riguardante il recupero del contributo AGEA sui prodotti lattiero caseari, consumati nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire all'Amministrazione

Comunale e/o Ditta appositamente incaricata, tutti i documenti necessari relativi a prodotti lattiero caseari acquistati e lavorati per il confezionamento dei pasti destinati a questo Comune. E' necessario che venga indicata la percentuale di materia grassa contenuta in ciascun prodotto.

Art. 14 SANZIONI, PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Considerata la giovanissima età degli utenti e l'importanza del servizio appaltato, nell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli diretti quotidiani della qualità, l'Amministrazione si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore.

Alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto vanno aggiunte le seguenti fattispecie a garanzia della corretta esecuzione del servizio:

1. il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario di somministrazione prestabilito;
2. la consegna dei cibi a temperature differenti da quelle previste all'art. 4 ;
3. la qualità, quantità e tipologia dei cibi inferiore a quelle precisate nel presente Capitolato;
4. la violazione delle norme di igiene ed del sistema di autocontrollo;
5. interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta.

Il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo di tolleranza di 8 (otto) inadempimenti per il punto 1), di 6 (sei) inadempimenti per i punti 2) e 3), di 5 (cinque) per violazioni ai punti 4) e 5).

Superati detti limiti, per ogni adempimento la Ditta appaltatrice sarà tenuta a corrispondere una penale pari al valore della prestazione del giorno, relativamente al plesso ove l'inadempimento fosse accertato.

Per reiterati inadempimenti, violazioni gravi al punto 4), tali cioè da rappresentare un pericolo per la salute degli utenti (es. impiego di merce scaduta o alterata, presenza di infestazioni nei locali di stoccaggio o lavorazione) o interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta, l'Ente appaltante avrà diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Per mancanze o deficienze che pregiudichino l'esecuzione del servizio, resta in facoltà del Comune l'applicazione a carico della Ditta appaltatrice di una penalità, che sarà determinata dall'Amministrazione, in base al danno economico prodotto.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva altresì di addebitare alla stessa i danni conseguenti. Resta comunque salva la facoltà del Comune di richiedere il risarcimento del maggior danno conseguente a tutte le soprascritte infrazioni.

Art. 15 PROCEDURA PER L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI

I provvedimenti sanzionatori previsti dal precedente articolo, saranno applicati previa contestazione formale dell'addebito alla Ditta appaltatrice ed assegnazione alla stessa di un termine di 5 giorni per le controdeduzioni.

Sarà facoltà dell'Amministrazione, in attesa della conclusione della procedura sanzionatoria, disporre la sospensione dell'appalto in via cautelare.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla rata di pagamento relativa a fattura emessa.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del

contratto.

Art. 16 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

Art. 17 CONTROVERSIE

Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto, mediante lettera raccomandata. In caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio. Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo, si rimanda alla competenza del Foro di Venezia.

Art. 18 RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.