

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI ORSOMARSO, PAPASIDERO, SANTA MARIA DEL CEDRO E TORTORA

Via Panoramica al Porto, 9 - 87020 TORTORA
☎ +39-985-764008 - ✉ +39-985-765226
www.comuneditortora.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI TORTORA Anno scolastico 2016/2017

ART. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio mensa (preparazione e distribuzione dei pasti) per i bambini delle scuole materne e medie del Comune di Tortora, per l'anno scolastico 2016/2017.

L'oggetto dell'appalto riguarda l'affidamento di un servizio di ristorazione collettiva con ridotto impatto ambientale, ai sensi del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione (Pan Gpp) e del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011.

ART. 2 - Durata e ammontare dell'appalto

L'appalto si intende concesso per il periodo di anni scolastici uno, a decorrere presuntivamente dalla prima decade del mese di ottobre 2016 e non oltre il 31.05.2017, salvo diverse disposizioni dell'Amministrazione del Comune di Tortora anche in considerazione delle necessità espresse dalle competenti autorità scolastiche.

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

La previsione dei pasti da somministrare nel corso dell'anno scolastico è di n. 28.000 per un importo a base d'asta di € 3.00 IVA esclusa.

Il quantitativo dei pasti da somministrare ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione, in quanto il numero dei pasti realmente somministrati sarà rilevato dalla ditta appaltatrice sulla base delle effettive presenze.

ART. 3 - Menu scolastico anno 2016/2017

Il menu da somministrare ai bambini che usufruiranno del servizio mensa, nella qualità, nella quantità e nella composizione, è quello previsto nella "dieta del bambino in età scolare", predisposto dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza.

Il menu non potrà essere modificato, nella quantità, qualità e composizione, dalla ditta appaltante.

Qualora, per inderogabili motivi debitamente giustificati, si dovesse rendere necessaria la sostituzione del menu previsto, la stessa dovrà essere richiesta, per iscritto, al Comune di Tortora, almeno un giorno prima ed essere autorizzata dal Responsabile del Servizio.

Il gestore dovrà inoltre garantire una variazione di menu, che dovrà essere autorizzata dal Responsabile del Servizio, nel caso di alunni affetti da allergie alimentari, debitamente certificate dal medico specialista-pediatria dell'Azienda Sanitaria.

ART.4 - Caratteristiche del servizio. Modalità di svolgimento

1) La preparazione e distribuzione dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso i seguenti plessi scolastici:

Tortora Centro Storico - Scuola materna T. Sagario

Scuola materna Peter Pan

Scuola materna Arcobaleno

Scuola media A.Fulco

Qualora, per comprovati motivi, non fosse possibile utilizzare tutte le cucine comunali la ditta dovrà comunque garantire il servizio senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale.

2) Il servizio mensa avrà inizio presuntivamente nella prima decade del mese di ottobre 2016 e terminerà il 31.05.2017, salvo diverse disposizioni del Comune di Tortora.

Il servizio dovrà essere effettuato per n.5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) per gli alunni della scuola materna e per n.2 giorni settimanali per gli alunni della scuola media e comunque secondo il calendario stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire il servizio mensa nell'orario stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

3) L'Amministrazione mette a disposizione l'uso della cucine e le relative attrezzature esistenti, per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Non potranno essere richieste dall'appaltatore ulteriori integrazioni o sostituzioni, alle quali dovrà rimediare, a proprie spese, l'appaltatore, senza che lo stesso possa avanzare pretese di rimborso.

Similmente dovrà provvedere alla sostituzione di attrezzature usurate non più idonee al servizio, riscontrate dall'autorità sanitaria preposta alla vigilanza.

E' esclusa la fornitura di gas per la preparazione dei pasti, che resta a carico della ditta aggiudicataria;

ART.5 - Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore dovrà, nell'espletamento del servizio adempiere alle sotto elencate specifiche :

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve 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.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni

singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la

composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte

- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Tortora.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Inoltre dovranno essere assicurati:

1. La registrazione su un apposito registro di carico e scarico delle quantità delle derrate alimentari all'atto del ricevimento e del consumo, presso ogni mensa scolastica.
2. La fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menu predisposto dall'A.S.P. di Cosenza;
3. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici). A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'Impresa Aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.
4. Le derrate alimentari quali carne, uova, latticini, frutta, verdura, pane, salumi, dovranno essere consegnate giornalmente e solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni.
5. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
6. la fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc.;
7. acqua potabile liscia in bottiglie da almeno 500ml a persona;
8. l'utilizzo di personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione dei pasti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina;
9. il confezionamento e il trasporto dei pasti secondo le norme sanitarie in vigore, qualora ricorrano le condizioni di cui al precedente art. 4, comma 1;

10. la pulizia e la sanificazione dei locali cucina e delle relative attrezzature utilizzate;
11. la pulizia straordinaria dei centri di cottura, all'inizio e al termine del servizio appaltato;
12. in caso di impedimento temporaneo (per motivi di salute, inabilità temporanea, gravidanza e puerperio, etc.), l'appaltatore dovrà, comunque, garantire a sue spese il servizio, con persona idonea ed in possesso dei requisiti prescritti, dandone immediata comunicazione al Comune. Qualora l'appaltatore fosse inadempiente, l'amministrazione potrà provvedere alla sua surroga con addebito dei relativi oneri, oltre ad una penale di € 250,00 per ogni giorno in cui il servizio non sarà prestato.
13. L'adozione del sistema "Haccp", in osservanza alle disposizioni del D.L. 26 maggio 1997, n.155 "attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE e successive modifiche ed integrazioni concernente l'igiene dei prodotti alimentari". La ditta aggiudicataria dovrà inoltre produrre copia delle certificazioni su richiesta del responsabile del servizio comunale.
14. L'appaltatore sarà responsabile per tutti gli atti e fatti di natura civile e/o penale che dovessero verificarsi durante l'espletamento del servizio;
15. L'appaltatore, sotto la sua esclusiva responsabilità, dovrà ottemperare alle disposizioni legislative, osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare l'appalto.
16. L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente, sono a carico della ditta.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice l'applicazione, nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona, ai sensi dell'art. 36 L.20.05.1970, n.300.

L'appaltatore solleva il Comune di Tortora da qualsivoglia responsabilità, sia contrattuale sia extracontrattuale, per danni a persone o cose, che dovessero verificarsi nel corso dell'esecuzione del servizio, rimanendo il solo responsabile anche in deroga a norme che disponessero l'obbligo del pagamento e relativi oneri a carico del Comune o in solido con il Comune medesimo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

A tale fine è tenuto a stipulare, prima della firma del contratto e comunque il giorno precedente a quello dell'inizio del servizio, apposite polizze assicurative e a copertura dei rischi per responsabilità per ingestione di cibi avariati, contaminati e per la copertura per la responsabilità verso terzi. Detta polizza dovrà inoltre coprire tutte le responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'amministrazione comunale o a terzi persone o cose, responsabilità che si intenderà senza riserve o eccezioni.

ART. 6 - Modalità di controllo - Penalità

Il Comune di Tortora ha facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, per verificare che il servizio di refezione venga svolto in conformità a quanto stabilito nell'appalto. I controlli saranno a cura del responsabile del Servizio o di un suo delegato, dell'Ufficio di Polizia municipale e del servizio di medicina scolastica o altro sanitario designato dall'A.S.P..

Inoltre è istituita un'apposita commissione costituita da:

- n. 1 amministratore comunale o un suo delegato,
- n. 1 rappresentante delle autorità scolastiche
- n. 1 rappresentante dei genitori

che ha il solo compito di segnalare, al Responsabile del Servizio, l'eventuale mancato rispetto del menu scolastico.

In caso fossero rilevate irregolarità nell'esecuzione del servizio, (mancato rispetto del menu prescritto dall'A.S.P., sia nelle quantità previste sia nella preparazione e composizione, nonché del mancato rispetto di quanto dichiarato in sede d'offerta) il Comune di Tortora, nella figura del Responsabile, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- 1) per la 1^a segnalazione: trattenuta di € 300,00 sul 1° pagamento utile,
- 2) per la 2^a segnalazione: trattenuta di € 500,00 sul 1° pagamento utile,
- 3) per la 3^a segnalazione: trattenuta di € 700,00 sul 1° pagamento utile,
- 4) per ogni segnalazione successiva alla 3^a: trattenuta del 20% sul importo del 1° pagamento utile;

Le suddette trattenute saranno incamerate dal Comune di Tortora a titolo di penalità.

Prima dell'applicazione delle sanzioni il responsabile del servizio notificherà contestazione scritta all'appaltatore che potrà presentare le sue contro deduzioni, entro e non oltre cinque giorni dalla ricezione delle contestazioni. Decorso tale termine il Responsabile procederà anche in assenza delle controdeduzioni. Le controdeduzioni presentate saranno valutate dal responsabile del Servizio che comunicherà all'appaltatore l'eventuale accoglimento o l'irrogazione della sanzione, specificandone i motivi.

L'importo dovuto dall'appaltatore per penalità e sostituzioni sarà scalato e conguagliato con il compenso dovuto nel mese di riferimento. Qualora il compenso dovuto non fosse sufficiente si utilizzerà la cauzione definitiva, con obbligo dell'appaltatore, ove la stessa venisse utilizzata in tutto o in parte, di ricostituirla nell'originale importo.

ART. 7 - Modalità di pagamento

Il Comune con cadenza mensile posticipata, a presentazione dei buoni pasti e delle relative fatture, fiscalmente in regola, provvederà, entro i successivi trenta giorni dalla data di ricevimento delle fatture, all'emissione del relativo mandato di pagamento a saldo dei pasti realmente somministrati nell'arco del mese di riferimento.

ART. 8 - Revisione prezzi

Per quanto riguarda il prezzo del servizio, lo stesso rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata dell'anno scolastico appaltato.

ART. 9 - Stipulazione del contratto

L'impresa aggiudicataria della gara sarà invitata a prestare, entro dieci giorni, dalla data d'aggiudicazione, la cauzione definitiva secondo la normativa vigente, che sarà restituita alla ditta assuntrice del servizio, contestualmente alla liquidazione del compenso relativo all'ultimo mese di svolgimento del servizio.

Qualora l'offerente aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto, alla data fissata, o non avesse provveduto al deposito della cauzione definitiva, entro dieci giorni dalla stessa, potrà essere considerato decaduto.

La ditta non potrà, per alcun motivo, disdire il contratto prima della sua scadenza.

Il concessionario, all'atto della stipula del contratto, dovrà espressamente riconoscere di aver preso esatta visione dei luoghi interessati dal servizio e dell'orario e delle modalità di svolgimento delle attività didattiche.

Sono a completo ed esclusivo carico della ditta concessionaria tutte le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna eccettuata ed esclusa, nonché quelle di registrazione, i diritti di segreteria e le spese di pubblicità dell'appalto.

ART 10 - Risoluzione del contratto

A sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze alle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave intossicazione alimentare;
- h) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguenti l'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla ditta nel caso in cui si accerti contaminazione o avaria in una fase temporale antecedente a quella della presa in carico delle derrate da parte del personale comunale di cucina;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienze contrattuali: oltre 2 penalità.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente Appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Ente appaltante intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa e con incameramento del deposito cauzionale definitivo, salvi in ogni caso ulteriori danni.

Inoltre la ditta appaltatrice in nessun caso potrà sospendere il servizio di propria iniziativa, nemmeno quando siano in corso controversie con l'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, la sospensione del servizio, per decisione unilaterale dalla Ditta Appaltatrice costituisce inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto, restando a carico dell'inadempiente tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale evento.

Le eventuali contestazioni ed intimazioni saranno comunicati, per iscritto, al domicilio dell'appaltatore per mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata A.R.. In ogni caso, qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato del servizio, presso una delle sedi di svolgimento dello stesso, si considererà fatta personalmente al legale rappresentante dell'impresa.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rimanda al vigente regolamento comunale sui contratti, nonché alle norme vigenti ed al Codice Civile per quanto applicabili.

ART 11 - Recesso unilaterale

In caso di disdetta del contratto da parte della Ditta prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, verrà addebitata all'impresa appaltatrice l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni, ed il Dirigente del Settore provvederà all'incameramento del deposito cauzionale definitivo.

ART. 12 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, salvo il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

ART. 13 - Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi. Il costo del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'appalto, anche in caso di significativa diminuzione degli alunni, in attuazione di programmi di razionalizzazione del sistema scolastico.

ART.14 - Controversie

Per qualunque controversia riguardante l'esecuzione, la risoluzione del contratto nonché gli eventuali danni conseguenti, è competente il Tribunale di Paola.

ART.15 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono autorizzate dall'Amministrazione e in applicazione della normativa in materia di tracciabilità.

ART.16 - Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice Civile, eventuali clausole onerose del presente capitolato.

ART.17 - Rinvio

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Tutte le informazioni assunte saranno utilizzate ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 (privacy), esclusivamente nell'ambito della presente gara.

ART.18 - Norme finali

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti.

L'Ente potrà sospendere, annullare o revocare gli effetti della presente procedura nei casi in cui, motivatamente, si ravvisi il migliore perseguimento del pubblico interesse.

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza



Ing. Domenico FONTANA

Domenico Fontana