

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

Periodo 01-01-2019/30-06-2021

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il Comune di Villa di Briano affida in appalto a terzi, per il periodo 1 gennaio – 30 giugno 2021, il servizio mensa - preparazione dei pasti, compreso l'approvvigionamento dei viveri, trasporto e distribuzione pasti per gli alunni della scuola statale dell'infanzia che esercitano il tempo pieno e per il personale docente e non docente, avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.
2. Il plesso scolastico e i dati del servizio mensa è il seguente:
 - Scuola dell'infanzia: Via del Tramonto
3. Il numero dei pasti presumibile complessivamente da erogare nell'anno scolastico viene così stimato:
 - n. 14.400 (media annua) pasti ordinari agli alunni della scuola dell'infanzia (90 pasti giornalieri per 20 giorni mensili x 8 mesi annui);
4. Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in più o in meno, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.
5. Il servizio deve essere svolto senza aggravio di costi per l'Amministrazione Comunale anche a fronte di: a) cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una nuova redistribuzione degli utenti nelle sedi; b) variazione dell'orario di consumazione dei pasti; c) variazione dei siti di svolgimento del servizio. d) variazione dei menù (previa approvazione del Servizio igiene Alimenti e nutrizione –Asl competente).
6. Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente e non docente autorizzato a fruire del servizio mensa.

Art. 2 – Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà durata a partire dal 1 gennaio 2019 e fino al 30 giugno 2021, La data di inizio effettivo, che è vincolata all'espletamento definitivo della gara d'appalto, sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso di 5 giorni. La ditta dovrà accettare incondizionatamente di iniziare e concludere il servizio alle date indicate dall'Amministrazione comunale.
2. Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Art. 3 – Modalità di espletamento del servizio.

1. La preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso locali in disponibilità dell'appaltatore, o reperiti dallo stesso, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.
2. Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni - sanitarie -amministrative, ecc. - necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.
3. Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti tipici del territorio. La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato - acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare - sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. E' vietato

l'uso di cibi precotti e di alimenti congelati. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti. La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal REG.CE 852/2004, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. Il personale della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

4. La ditta dovrà tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime rispetto a quanto previsto nel capitolato e nelle tabelle dietetiche e quanto dichiarato nell'offerta. Le derrate fornite dall'I.A. devono presentare le caratteristiche merceologiche stabilite nell'allegato B . In Particolare, è tassativamente vietato l'uso di derrate contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM): Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana. Su richiesta dell'A.C., la ditta appaltatrice deve consegnare le certificazioni di qualità (certificazioni del prodotto, del sistema etc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito del Reg. CE 178/02, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione.

5. I pasti appena cucinati devono essere confezionati, nell'ambito del punto di cottura, in contenitori monoporzione atossici e termici da utilizzare una sola volta (sistema a perdere), appositamente sigillati. Il primo piatto, il secondo e il contorno, se aventi diverse temperature di utilizzo, dovranno essere inseriti in contenitori separati. I singoli contenitori monoporzione dovranno essere, a loro volta, inseriti in altro contenitore termico atto a garantire il mantenimento della temperatura ottimale fino al momento della consumazione presso i singoli plessi scolastici.

6. I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di automezzi, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio). I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di detersivi e/o derrate. Il numero degli automezzi deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, presso la scuola interessata al servizio.

7. La ditta è tenuta a fornire, tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tutti col sistema a perdere e in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (vassoi, carrelli portavivande, ecc).

8. La ditta dovrà mettere a disposizione le buste occorrenti al ritiro rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune nel proprio territorio. In particolare dovrà effettuare sempre la raccolta in base alle tipologie previste e depositare i rifiuti negli appositi contenitori.

Art. 4 – Tabelle dietetiche e diete speciali

1. La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità alle tabelle dietetiche – Allegato C e Allegato D predisposte dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ASL competente . Eventuali modifiche delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi

maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni.

2. Presso ogni scuola dovrà essere affisso il menù in vigore e il pasto del giorno.

3. L'impresa dovrà predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto nel menù, considerando le variazioni di peso dipendenti da diversi tipi di preparazione e cottura. Una copia della tabella dovrà essere disponibile per la consultazione presso il refettorio scolastico.

4. L'impresa dovrà rispettare le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e dovrà predisporre ulteriore menù per il periodo primaverile. Resta impregiudicata la facoltà della ditta aggiudicataria di proporre, in qualsiasi periodo dell'anno scolastico, delle tabelle dietetiche migliorative rispetto a quella esistente. Resta ovviamente inteso che tali tabelle dovranno essere accettate dall'Amministrazione comunale ed approvate dall'Azienda ASL.

5. La ditta aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica alle Direzioni Scolastiche o direttamente all'Ufficio pubblica istruzione del Comune. Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate all'appartenenza etnico-religiosa degli alunni o alla pratica di specifici regimi dietetici (ad esempio vegetariani). In ogni caso non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari. Tutte le diete speciali devono ricevere l'approvazione dell'Azienda ASL.

6. La ditta si impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta e senza necessità di certificazione medica, diete in bianco. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre frutta di stagione e pane. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni 3, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

7. I contenitori con le diete speciali dovranno essere contrassegnati in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

8. In caso di necessità potrà essere richiesto, con preavviso di almeno 24 ore, la preparazione di un certo numero di "cestini freddi".

9. Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

10. In caso di astensione dal lavoro per sciopero del personale della ditta aggiudicataria, tale da pregiudicare la normale preparazione dei pasti, l'Amministrazione comunale dovrà essere preavvisata con un anticipo di almeno 24 ore. In tale situazione la ditta si impegna a garantire un servizio sostitutivo (tipo "cestini freddi") da concordarsi tra le parti.

Art. 5 – Somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente vanno effettuati presso i plessi scolastici e con le modalità appresso specificate: Il pasto va servito alle ore 12,00.

2. L'orario di somministrazione dei pasti potrà subire, nel corso del servizio, delle variazioni.

3. Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla ditta, entro le ore 9,30 del mattino, le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa. Il personale

scolastico dovrà provvedere alla raccolta dei buoni-pasto dagli utenti da consegnare al responsabile del Comune, unitamente alla bolla di consegna dei pasti da parti della ditta

4. La ditta emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, distinti tra alunni, docenti e non docenti, e dell'ora di consegna. La bolla dovrà essere firmata per ricezione dal dirigente scolastico o da suo delegato o incaricato.

5. Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere a:

- a) ritiro e controllo dell'autenticità dei buoni-pasto, forniti dagli alunni e dai docenti e non docenti, che devono essere esenti da correzioni e abrasioni, rilasciati dagli utenti del servizio;
- b) allestimento dei tavoli, apposizione delle tovagliette e di posate e stoviglie usa e getta e di quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- c) consegna dei contenitori monoporzione, loro sistemazione sui tavoli, somministrazioni di alimenti;
- d) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.;
- e) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- f) ritiro dei contenitori e di tutti i residui dei pasti;
- g) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- h) pulizia dei tavoli e riordino dei locali adibiti esclusivamente a refettorio.
- i) pulizia dei tavoli. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali.
- j) conferimento dei rifiuti previa differenziazione della frazione secca, organica, plastica, vetro e lattine presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

6. Il personale della ditta avrà accesso alla scuola da circa mezz'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti

7. La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

Art. 6 – Personale

1. Il personale impiegato nella preparazione, nella distribuzione e nella somministrazione dei pasti (cuochi, addetto mensa, autisti, ecc.) dovrà essere munito di apposito attestato per alimentaristi. Il personale dovrà essere sottoposto, periodicamente, a visita medica, come previsto dalle leggi e dai regolamenti in vigore. E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, ecc.). E' onere dell'Appaltatore controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale durante le fasi di lavoro. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria.

Art. 7 – Referente della ditta

1. La ditta avrà l'obbligo, prima dell'avvio dell'appalto, di comunicare per iscritto il nominativo del proprio referente, sempre reperibile telefonicamente, a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

Art. 8 – Compensi

1. Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.
2. Il pagamento del corrispettivo, così come determinato, per costo unitario di pasto, all'atto dell'offerta presentata dalla ditta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili posticipate in considerazione del numero delle presenze giornaliere accertate. L'accertamento delle presenze risulterà dal numero dei pasti inseriti nelle bolle di trasporto allegata alla fattura e verificate con i dati comunicati dalle scuole e del numero dei ticket .
3. All'atto del pagamento l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi sua prestazione dal Comune per il servizio medesimo, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi.
4. Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto.
5. La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore almeno dal giorno precedente.

Art. 9 - Controlli

1. L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e sia tramite le commissioni di vigilanza formate da esperti in materia appositamente costituite. L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo dei componenti le commissioni di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.
2. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso la scuola che presso il centro di cottura della ditta.
3. Il controllo potrà essere di tipo: - tecnico-ispettivo svolto dal personale del comune e/o dalle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione; - igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa

igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all' idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

4. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura.

5. La ditta dovrà aver cura di conservare, idoneamente e per almeno 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificano casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Art. 10 – Responsabilità ed Assicurazioni

1. Qualsiasi mancanza agli obblighi previsti dal presente capitolato sarà accertata dal responsabile del servizio mensa comunale e/o dalle commissioni di vigilanza, a seguito di verifica diretta o in base alle risultanze dei controlli ufficiali effettuati dagli organi competenti.

2. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

3. L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'A.C., prima della stipula del contratto, su richiesta dell'A.C., una polizza RCT stipulata con primaria compagnia di assicurazioni, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona.

4. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, come individuati dal presente capitolato, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni, danni arrecati a terzi, persone o cose o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

5. Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare subito dagli utenti del servizio nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

6. Copia delle polizze assicurative sopra descritte, dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporterà la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 11 – Cauzione definitiva

Dopo l'aggiudicazione definitiva la ditta assegnataria, entro 10 gg. dalla data di ricezione della determinazione di aggiudica o della comunicazione del Responsabile Unico del Procedimento, consegnerà tutta la documentazione che l'ufficio competente richiederà per la stipula del contratto, compresa la cauazione definitiva che dovrà essere corrisposta in contanti o in titoli di stato mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da parte di

compagnie assicuratrici a ciò autorizzate ai sensi delle leggi vigenti e pari al 10% dell'importo contrattuale.

Art. 12 – Penalità

1. L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva l'applicazione delle seguenti penalità: - € 1.000,00 per il superamento, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienicosanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti, dei limiti previsti di carica microbica; - € 1.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e la conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto; - € 1.000,00 per violazione del divieto di somministrazione di prodotti cont 10 - € 500,00 per il mancato mantenimento, al momento della somministrazione, della temperatura dei pasti ai livelli previsti dalle norme vigenti; - € 500,00 per la mancata o errata preparazione e/o somministrazione delle diete differenziate; - € 250,00 per ritardi superiori ai 20 minuti nella consegna dei pasti ai singoli refettori scolastici; - € 350,00 per mancato rispetto dei normali standard di pulizia e disinfezione prima e dopo la somministrazione dei pasti; - € 350,00 per mancato rispetto delle grammature dei pasti previste dalle tabelle dietetiche, verificato su almeno 10 porzioni della stessa preparazione; - € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale; - € 200,00 qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per la mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta; - € 200,00 per ritrovamento di corpi estranei nelle singole porzioni.
2. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o questi non fossero addirittura forniti, le penali potranno essere raddoppiate. Il Comune si riserva, in ogni caso, la possibilità di richiedere l'erogazione di piatti alternativi.
3. Nel caso in cui le inadempienze si ripetessero, per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate.
4. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.
5. Le inadempienze sono contestate, anche a mezzo fax, alla ditta appaltatrice che potrà presentare le proprie giustificazioni entro cinque giorni dal ricevimento della contestazione. 6. Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento. L'Amministrazione, oltre al diritto di riscuotere le penalità, ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta.

Art. 15 - Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi: - in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; - in caso di cessione dell'attività ad altri; - qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie; - per interruzione non motivata del servizio; - per inadempienze reiterate per più di tre volte; - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti.

2. E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

3. Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

Art.. 16 - Controversie

1. Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e Ditta aggiudicataria, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario. Foro competente è quello di Napoli Nord. E' escluso l'arbitrato.

Art. 17 – Spese contrattuali

1. Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del contratto d'appalto rimarrà a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 18 – Osservanza di norme

1. Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti e alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.