



COMUNE DI PATRICA

**GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA IN PATRICA
PERIODO SETTEMBRE 2018 - AGOSTO 2021**

Codice CIG 7540054964 CUP D59F18000450004

- DISCIPLINARE -

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto:

La gestione del servizio di preparazione e porzionamento di pasti a favore degli alunni della scuola dell'Infanzia del Comune di Patrica.

Sono ammessi a fruire dei pasti anche gli insegnanti e/o il personale scolastico che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nei plessi, tenuto presente che la composizione e il prezzo dei pasti saranno uguali a quelli forniti agli alunni.

Il numero presunto dei pasti, per ciascun anno scolastico, è di 9.000.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici, a decorrere da Settembre 2018, fino a Agosto 2021.

Art. 3 – Importi a base d'asta

Euro 137.700,00 (comprensivi di € 270,00 annui per spese di sicurezza) + IVA al 4% per Euro 5.508,00, totale complessivo Euro 143.208,00 e così calcolato:

pasti annui stimati n. 9000 x €/pasto 5,10 = Euro 45.900,00 x n. 3 anni + IVA 4%

Importo a base d'asta: Costo a pasto = Euro 5,10 meno spese sicurezza per Euro 0,03 a pasto = **€ 5,07, soggetto a ribasso d'asta**

• Richiesta ed ammessa un'unica offerta in ribasso, espressa in percentuale, in cifra ed in lettere. Non saranno ammesse offerte pari od in aumento sul prezzo a base d'asta.

Art. 4 – Caratteristiche dei pasti

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente disciplinare, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, la Ditta dovrà operare in attuazione del disposto della L.

488/99, art. 59, e della Delibera di Giunta Regione Lazio n. 40 del 20.02.2011. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA adottate in Conferenza Unificata con provvedimento 29 aprile 2010, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, in G.U. n. 134 del 11-6-2010. Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, tenuto conto della fascia d'età:

- 03-05 anni (alunni scuole dell'infanzia);

I pasti dovranno essere preparati giornalmente presso la cucina della Scuola dell'Infanzia di Patrica mediante l'utilizzo di materie prime di "qualità".

Il menù - tipo e le tabelle dietetiche sono quelli approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.L. di Frosinone.

Art. 5 - Menu e tabelle dietetiche

Il gestore dovrà attenersi ai menù settimanali, variati e strutturati su 4 settimane, in almeno due stagionalità, forniti dal Comune di Patrica previa approvazione da parte dell'A.S.L..

A titolo esemplificativo, si allegano i menu in vigore per lo scorso anno scolastico, vistati dal SIAN. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, etc.), senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

Il gestore dovrà assicurare "Diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a esigenze sanitarie di alcuni utenti.

La composizione del pasto, che verrà porzionato nei locali mensa, a cura del personale della Ditta stessa, dovrà essere la seguente:

1° piatto;

2° piatto;

1 contorno di stagione;

frutta di stagione.

Il pane e l'acqua naturale confezionata in bottiglia, dovranno essere presenti in tutti i pasti e si intendono compresi nel costo a pasto.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di due volte alla settimana.

In attuazione del disposto della L. 488/99 e della Delibera di Giunta Regione Lazio n. 40 del 20.02.2011, le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA adottate in Conferenza Unificata con provvedimento 29 aprile 2010, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, in G.U. n. 134 del 11-6-2010. Per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M., prodotti che non contengono O.G.M.-

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni.

La Ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASL per studenti che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare,

ipertensione essenziale, allergie, etc); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite in contenitori dedicati, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.

Il pane, l'acqua, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Art. 6 – Articolazione del servizio - modalità

A titolo indicativo, il servizio mensa verrà effettuato di norma, salvo variazioni derivanti da esigenze di organizzazione scolastica, per 5 giorni alla settimana.

L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al precedente art. 1), sia il numero di giorni settimanali di effettuazione del servizio, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base delle prenotazioni pervenute entro le ore 9:00 di ogni giorno, al centro di cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia di Patrica, in Località Quattrostrate.

Si precisa che, durante il periodo estivo, in caso di organizzazione della scuola estiva o di altre attività, i locali mensa e la cucina dovranno essere resi disponibili ad eventuale altro gestore.

Art. 7 – Modalità di scelta del contraente

Procedura di affidamento: procedura aperta ai sensi dell'art. 60 Comma 1 del D.lgs. 50/2016.

Criterio di aggiudicazione: Il servizio sarà aggiudicato, all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, secondo i sotto elencati elementi di valutazione:

- 1) Valutazione qualità del servizio = max punti 80**
- 2) Valutazione economica effettuata in base al prezzo a pasto = max punti 20**

Art. 8 – Modalità di gara ed aggiudicazione

L'importo definitivo dell'appalto risulterà dall'aggiudicazione, che verrà effettuata da un'apposita Commissione, tecnico - amministrativa.

In via provvisoria, sarà dichiarata aggiudicataria del servizio la Ditta concorrente che avrà presentato l'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa (valutazione qualità/prezzo).

L'aggiudicazione definitiva verrà poi effettuata dal Responsabile del servizio con propria determinazione, conformemente alle risultanze del verbale della Commissione aggiudicatrice e

previa verifica delle documentazioni presentate. Verranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nei modi e nei termini stabiliti dal presente Disciplinare e dal Bando di Gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi di legge e conforme alle richieste dell'Amministrazione.

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la Commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti gli offerenti.

Art. 9 – Gestione provvisoria ed iniziale della gara

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dall'inizio della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, anche in pendenza della stipulazione del contratto, in riferimento al calendario fornito dalla competente Autorità.

Art. 10 – Oneri a carico della Ditta

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

A) Aspetti generali per la gestione della cucina/mense;

La Ditta appaltatrice, per svolgere detto servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es.:D.Lgs.193/2007, etc).

In tal senso, a semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione, fermo restando gli ulteriori obblighi in relazione al servizio di distribuzione dei pasti. Le operazioni/mansioni che la Ditta appaltatrice intenderà svolgere per il presente servizio sono in particolare:

- approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione, preparazione dei pasti, e tutte le spese inerenti l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune di Patrica da ogni e qualsiasi onere al riguardo;

- alla pulizia ed igienizzazione del locale cucina e delle attrezzature di proprietà con idonei materiali di detergenza, sanificazione e con la periodicità garantita dal proprio piano di autocontrollo.

Il Servizio dovrà essere svolto "a regola d'arte" allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- Ottenere una ristorazione e/o alimentazione di ottima qualità, sana, genuina, bilanciata, di facile digeribilità e pensata in base all'età e alle necessità caloriche degli utenti;

Armonizzare e bilanciare i pasti in modo che essi risultino equilibrati e graditi agli utenti;

Assicurare igiene degli alimenti e dei materiali impiegati per la loro gestione.

La Ditta appaltatrice assumerà l'onere dell'approvvigionamento dei generi alimentari necessari per la preparazione ed il confezionamento dei pasti, assumendosi anche il compito della loro conservazione ed il rischio del loro naturale deterioramento.

La Ditta potrà provvedere all'acquisto diretto delle merci o potrà ottenerlo tramite fornitori di fiducia, restando l'unica responsabile della qualità igienico-nutrizionale di generi alimentari forniti.

In riferimento alla qualità dei pasti si precisa che gli stessi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

Essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari secondo quanto indicato nell'allegato alle linee guida regionali ed in relazione alla qualità e quantità di prodotti biologici richiesti e proposti dall'azienda;

- Essere di gradimento sotto il profilo organolettico;

B) Aspetti particolari per la gestione della refezione scolastica:

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D. Lgs n. 193/2007) per la distribuzione all'interno delle mense oggetto della gara, sistemi di verifica del piano proposto,

presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti etc.

Art.11 - Personale

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

A tale proposito, la Ditta produrrà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione in cui attesta gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, 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 stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

Art. 12 – Garanzie di igiene

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto, e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193 – “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

I cibi caldi dovranno essere tenuti ad una temperatura non inferiore a 65°C, mentre i cibi deperibili ad una temperatura compresa tra 1°C e 10°C, fino all'atto della somministrazione.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile di proprietà eventualmente utilizzato dalla stessa per la preparazione dei pasti.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

L'eventuale trasporto degli alimenti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n. 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente disciplinare.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

A tal proposito, il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'ASL territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta, al fine di garantire i controlli dell'ASL, conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 (quarantotto) ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura del pasto completo del giorno.

Oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 193/2007, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio, di pericolo o tale da poter essere comunque nociva per l'utente, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

Art. 13 – Situazioni particolari

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.00 del giorno stesso.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa Ditta dovrà darne comunicazione alla scuola con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'ASL.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti del centro di cottura comunale, per cui non ne fosse possibile l'utilizzazione da parte della ditta, o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima provvederà alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura, dandone immediato avviso alla scuola.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

Qualora il personale addetto alla somministrazione di pasti per la mensa scolastica constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 12, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro un'ora dalla segnalazione telefonica, a integrare o sostituire i pasti o le pietanze contestati.

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali previste dal presente disciplinare.

Art. 14 – Responsabilità della ditta aggiudicataria

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 1.000.000,00 (Euro un milione/00).

Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Art. 15 – Pagamento dei corrispettivi

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti ogni giorno per gli allievi e per il corpo docente.

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente consegnati.

Il numero dei pasti indicato nel presente disciplinare è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati.

Le fatture dovranno essere debitamente vistate dall'Ufficio Comunale preposto e successivamente liquidate entro il termine di 30 giorni dalla data di presentazione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente disciplinare.

Art. 16 – Cauzioni/Garanzia

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal presente disciplinare la Ditta aggiudicataria dovrà costituire la prescritta cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, in una delle seguenti forme:

- a) fidejussione bancaria;
- b) polizza assicurativa, rilasciata da una società di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

Art. 17 – Domicilio legale

A tutti gli effetti del contratto, la ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio legale in Via Plebiscito, 1, presso la Sede Municipale di Patrica.

Art. 18 – Requisiti per la partecipazione alla gara

Sono ammesse alla gara le ditte in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara e più precisamente:

I soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 della medesima norma, in possesso dei requisiti di carattere generale cui all'art. 45 del D.lgs. 50/2016 e dei requisiti generali e speciali.

Requisiti di ordine generale:

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016
- b) non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni
- c) insussistenza di piani individuali di emersione di cui agli articoli 1 e seguenti della legge 383/2001 di cui il concorrente si è avvalso, ovvero nel caso in cui il concorrente se ne sia avvalso, che il periodo di emersione si è già concluso
- d) regolarità rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei lavoratori;
- e) non essere assoggettati a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni.
- f) insussistenza di cause di incapacità a contrarre con le Pubbliche Amministrazioni di cui alla vigente normativa antimafia
- g) insussistenza del divieto di contrarre con la P.A. ex art. 32 quater del Codice Penale.

Requisiti soggettivi:

- h) iscrizione nel registro delle imprese della CCIAA per attività coerenti con l'oggetto del presente contratto o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in un paese diverso dall'Italia di cui all'Allegato XVI del D.Lgs. 50/2016, indicando i numeri identificativi e la località di iscrizione, in aderenza dell'art. 83 c. 3 e ai sensi dell'art. 83 c.1 lett. a) "Requisiti di idoneità professionale" del D.Lgs. 50/2016;
- i) avere gestito nel triennio 2015, 2016, 2017 almeno tre contratti per servizi di refezione scolastica aventi un numero medio di pasti pari a quelli previsti per la gestione in oggetto. Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, il suddetto requisito dovrà essere posseduto singolarmente da tutte le aziende concorrenti;
- j) per le Cooperative o Consorzi di Cooperative, di essere regolarmente iscritti nel Registro prefettizio/schedario della cooperazione;
- k) essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili. Tale requisito dovrà risultare espressamente da apposita documentazione rilasciata dagli Uffici Provinciali competenti al rilascio;
- l) le imprese offerenti non sono tenute al pagamento della contribuzione all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in quanto il valore dell'appalto è inferiore ad Euro 150.000,00, mentre la Stazione Appaltante è tenuta al versamento di Euro 30,00. (Delibera Anac 1377 del 21.12.2016).

Requisito di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa:

m) fatturato negli ultimi 3 anni (2015, 2016, 2017) non inferiore a Euro 120.000,00 complessivi nel settore della ristorazione scolastica, ai sensi dell'art. 83 e in aderenza a quanto contemplato nell'Allegato XVII del D.Lgs. 50/2016. L'indicazione dovrà contenere gli importi contrattuali, i periodi di riferimenti (anno e durata), i committenti e i destinatari del servizio.

Tale attestazione dovrà essere inserita nella busta A "Documentazione Amministrativa".

Requisito obbligatorio di presa visione:

n) **Il concorrente dovrà effettuare il sopralluogo, previa prenotazione telefonica contattando l'Ufficio Affari generali del Comune di Patrica (Sig.ra Rag. Angela Maria Maura – 0775 807827)**

Il sopralluogo deve essere effettuato dal Legale Rappresentante o da suo delegato.

La delega sottoscritta dal Legale Rappresentante, corredata da documento di identità del sottoscrittore, deve essere consegnata al comune di Patrica all'atto del sopralluogo. In alternativa è possibile l'invio a mezzo PEC all'indirizzo del Comune di Patrica

Al termine del sopralluogo si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Patrica e controfirmata dal rappresentante dell'impresa concorrente, redatta in duplice copia originale, di cui una sarà consegnata al rappresentante dell'impresa.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nel presente disciplinare.

I soggetti del raggruppamento d'impresе, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

Disponibilità di un centro di cottura di emergenza:

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare, a pena di risoluzione del contratto, la disponibilità di un centro di cottura di emergenza, che consenta la consegna dei pasti entro mezz'ora dalla preparazione per il quale la stessa ditta abbia la titolarità delle licenze amministrative e sanitarie e che sia in regola con la normativa edilizio-urbanistica, con scadenza successiva a quella della durata dell'appalto. Si precisa che il predetto requisito viene richiesto come requisito di esecuzione del contratto, allo scopo di garantire un maggiore standard qualitativo del servizio.

Si precisa sin da ora che l'Amministrazione procederà in ogni caso alla verifica delle dichiarazioni pervenute dalle singole aziende.

Art. 19 – Modalità di presentazione dell'offerta

Per partecipare alla gara, le imprese - a pena di esclusione - dovranno consegnare il plico direttamente a mani, o inviarlo a mezzo posta raccomandata, o con qualsiasi mezzo atto a comprovarne la ricezione, **purché pervenga entro e non oltre, a pena di esclusione, le ore 12.00 del giorno 02 agosto 2018**, presso il Comune di Patrica, Via del Plebiscito, 1.

Il plico, contenente l'offerta e tutti i documenti richiesti, sigillato con ceralacca, o con altro mezzo idoneo di sigillatura, su tutti i lembi di chiusura e controfirmato sui lembi stessi, dovrà riportare il nominativo dell'impresa concorrente, o delle Imprese raggruppate, nonché indirizzo e nome del destinatario.

Dovrà inoltre apporsi sul plico, in maniera chiara, la seguente dicitura: "OFFERTA PER LA GARA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PATRICA: PERIODO SETTEMBRE 2018 – AGOSTO 2021".

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana.

Documentazione: il plico dovrà contenere i seguenti documenti:

1) apposita busta chiusa, anch'essa debitamente sigillata con ceralacca o con altro idoneo mezzo di sigillatura e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, dell'oggetto della gara e la dicitura "Busta C) OFFERTA ECONOMICA", contenente la sola offerta economica della ditta (in caso di associazione temporanea di impresa le offerte dovranno essere firmate da tutte le aziende del raggruppamento e dovranno essere parimenti indicate le parti di servizio che ciascuna azienda si impegna a gestire) indicante il ribasso unico percentuale sui prezzi unitari a base d'asta, così in cifre come in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta, in competente bollo, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante.

2) apposita busta chiusa, anch'essa debitamente sigillata con ceralacca o con altro idoneo mezzo di sigillatura e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara e la dicitura "Busta B) DOCUMENTAZIONE TECNICA", nella quale dovrà essere inserita tutta la documentazione che la Ditta ritenga di allegare ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui ai parametri di qualità indicati nel DISCIPLINARE; detta documentazione dovrà essere firmata in calce dal soggetto firmatario dell'offerta economica.

3) apposita busta chiusa, anch'essa debitamente sigillata con ceralacca o con altro idoneo mezzo di sigillatura e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara e la dicitura "Busta A) DOCUMENTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA", contenente tutta la documentazione richiesta.

4) La gara sarà esperita il giorno 03 Agosto 2018 alle ore 10,00 presso la sede Comunale in Patrica, Via del Plebiscito, 1, in seduta pubblica. Sono ammessi a partecipare alla seduta pubblica i legali Rappresentanti delle Ditte partecipanti o i loro delegati.

Art. 20 - Avvertenze

Alle dichiarazioni sostitutive prodotte ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000, n. 445, presentate da cittadini della Unione europea, si applicano le stesse modalità previste per i cittadini italiani. I cittadini extracomunitari, residenti in Italia, secondo le disposizioni del regolamento anagrafico della popolazione residente approvato con DPR 30.05.89, n. 223, possono utilizzare le suddette dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare stati, fatti e qualità personali certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici o privati italiani.

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

Articolo 21 - Avvalimento dei requisiti

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. il concorrente può fare ricorso all'istituto dell'avvalimento. Il concorrente e l'impresa ausiliaria devono rendere e produrre, a pena di esclusione, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal citato art. 89 con le specificazioni di cui all'art. 88 del DPR 207/2010.

Non sono, inoltre, ammessi, pena l'esclusione, sia l'avvalimento della medesima da parte di più concorrenti, sia l'autonoma partecipazione alla gara dell'impresa ausiliaria in qualsiasi forma.

Art. 22 – Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente disciplinare ed altresì firmare il contratto nel giorno ed ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione, dopo un sollecito da effettuare entro 15 giorni dalla fissazione della data per la stipula del contratto, potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 23 – Avvertenze per l'aggiudicatario

Definizione delle controversie

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Frosinone, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

altre informazioni

- ✓ Sarà accettata la presentazione del Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., in sostituzione delle equivalenti dichiarazioni richieste per partecipare alla gara;
- ✓ si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente per l'Amministrazione;
- ✓ La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del presente bando.
- ✓ Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto al prezzo a base di gara;
- ✓ la stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 110 del D.Lgs.50/2016 e ss.mm.ii.;
- ✓ l'aggiudicatario deve prestare una garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. nonché la polizza di cui all'art. 103, comma 7 del medesimo decreto legislativo;
- ✓ l'aggiudicatario dovrà assumere tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010;
- ✓ La ditta appaltatrice dovrà predisporre e presentare, entro trenta giorni e comunque prima dell'inizio del servizio, un piano operativo di sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008. Gli oneri derivanti dalla redazione del piano sono da considerarsi ad integrale carico dell'impresa appaltatrice.
- ✓ Sono, altresì, a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione.
- ✓ L'offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta. La stazione appaltante non assumerà nei confronti del medesimo alcun obbligo se non dopo aver approvato con apposita determinazione dirigenziale il verbale di aggiudicazione.
- ✓ Il contratto sarà stipulato entro il termine di sessanta giorni dalla data di aggiudicazione definitiva. Lo stesso non può comunque essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, salvo che nelle ipotesi di cui al comma 10 dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016
- ✓ La seduta pubblica per l'apertura dei plichi avrà inizio all'ora prestabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nel locale in cui si tiene la gara. Un eventuale rinvio del giorno della gara sarà comunicato esclusivamente mediante pubblicazione di avviso sul sito web dell'ente. Sono ammessi all'apertura delle offerte i legali rappresentanti o soggetti da loro delegati con procura semplice;

- ✓ i mezzi di comunicazione che saranno utilizzati per inviare o ricevere informazioni dai concorrenti è la PEC;
- ✓ il contratto non conterrà la clausola compromissoria (art. 209, c. 2 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii).

La ditta concessionaria dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione scolastica previsti dal disciplinare entro la data di inizio del servizio di refezione, come stabilita dall'Istituto, anche nelle more della stipula del contratto di affidamento del servizio.

L'importo complessivo dell'appalto ammonta a presunti € 137.700,00, IVA esclusa. Tale importo è stato quantificato sulla base dei consumi presunti per ciascun anno di servizio.

Il numero totale dei pasti presunti ammonta a circa n. 9000. Il costo unitario del pasto è pari ad Euro 5,10 (Euro cinque/00), di cui Euro 0,03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva al 4%.

Tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

L'aggiudicatario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel presente disciplinare.

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposte sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione. E' in ogni caso escluso ogni conguaglio di tipo economico a carico del Comune di Patrica per effetto di variazioni in diminuzione dell'utenza o dei giorni di svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio, nonché la tutela della privacy, in osservanza del GDPR 2016/679 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Art. 24 – Divieto di cessione e subappalto

E' assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione.

Art. 25 - DUVRI

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI allegato al presente disciplinare (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una

valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Detti oneri, tenuti distinti dall'importo base d'asta, pari ad € 270,00 annui, non possono essere soggetti al ribasso.

Art. 26 - Rifiuti

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati all'esterno dell'edificio scolastico, negli orari indicati.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 27 - Penalità

In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato, previa contestazione alla ditta appaltatrice:

1. ritardo di oltre 15 minuti nella consegna delle forniture;
2. consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste;
3. qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
4. mancata integrazione o sostituzione pasti, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste oppure non sia rispettato il menù previsto;
5. violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore;
6. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura di pasti.
7. mancata o non idonea sanificazione e riordino dei locali.

Le mancanze di cui ai punti n. 1, 2 e 3 sono tollerate entro un massimo annuo di n. 5 episodi.

Superati i limiti di cui ai punti n. 1, 2 e 3 e per le mancanze di cui ai punti n. 4, 5, 6 e 7 per ogni inadempimento la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% del costo della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

Per reiterati inadempimenti, il Comune, a proprio giudizio insindacabile - avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

Art. 28 – Risoluzione del contratto

Oltre che nei casi previsti dall'articolo precedente, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto - fatta comunque salva l'azione per il risarcimento dei danni - anche nei seguenti casi:

1. per mancato inizio entro i termini previsti dal disciplinare o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
4. per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
5. quando la Ditta si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
6. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente disciplinare Speciale d'Appalto;
7. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
8. l'interruzione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato.
9. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
10. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
11. mancato utilizzo del centro di cottura scolastico di Patrica, al di fuori dei casi di emergenza consentiti.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione introiterà la cauzione prestata e la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto. E' in facoltà del garante, fermo restando il diritto del Comune al risarcimento dei danni e fatto salvo il pagamento delle penali già maturate in ragione dell'inadempimento dell'appaltatore, di proporre al Comune, per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, il nominativo di una ditta in possesso dei requisiti di moralità e professionalità, disposta ad eseguire la prestazione agli stessi prezzi e condizioni praticati dalla Ditta aggiudicataria. La domanda di sostituzione, ferma l'urgenza, sarà ovviamente sottoposta all'accertamento antimafia. In questa ipotesi la garanzia si trasferirà automaticamente sull'impresa subentrante e le penali saranno ridotte del 50%.

Art. 29 – Contestazione addebiti

Le penali di cui all'art. 31 verranno applicate previa contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 30 – Adeguamento al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei

regolamenti comunitari nel medesimo settore. Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli uffici dell'amministrazione comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e pulizie dei locali mensa), che l'amministrazione comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 30 del presente disciplinare.

Art. 31 – Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a totale carico della Ditta.

Art. 32 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare, si farà riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore.

Art. 33 – Responsabile del procedimento

Responsabile del procedimento è la Rag. Angela Maria Maura. Punti di contatto: tel: 0775807827; e-mail: finanziario@comune.patrica.fr.it; Pec: finanziario@pec.comune.patrica.fr.it