



COMUNE DI SANTA VENERINA
Provincia di Catania
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Piazza Regina Elena - 95010 SANTA VENERINA (CT)

Tel. 095/7001111- 095/7001155-095/7001156-095/7001157

Fax 095/954450 – e-mail: cultura@comune.santavenerina.ct.it

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA A TEMPO NORMALE PER L'ANNO
SCOLASTICO 2015/2016.**

ART.1- OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di preparazione, trasporto, distribuzione pasti, preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati agli alunni della scuola dell'infanzia a tempo normale.

Possono fruire del servizio di mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta sulla base della tabella dietetica proposta insindacabilmente dalla competente A.S.P. (azienda sanitaria provinciale) e allegata al presente atto.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto, avrà la durata di circa 97 giorni di effettiva attività scolastica, anno scolastico 2015/2016, decorrenti dalla data di affidamento del servizio.

Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e comunque nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana .

ART. 3 - MODALITA' DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio, oggetto del presente capitolato avverrà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del Decreto Legislativo n.163 del 12 aprile 2006 e con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso sull'importo posto a base di gara, di cui all'art. 82 del D.L. n.163/2006, con l'applicazione di quanto previsto agli articoli 86, 87 e 88 del citato Decreto per le verifiche ed individuazione delle offerte anormalmente basse.

ART. 4 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Per essere ammesse alla gara le Imprese devono certificare o attestare, a pena di esclusione, il possesso dei seguenti requisiti in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa DPR 28/12/2000 n.445 e successive modifiche ed integrazioni, con allegata fotocopia del documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità.

ART. 5 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO NUMERO DEI PASTI

1- Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola. Esso viene svolto su n. 05 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

2- Il servizio prevede presuntivamente un numero complessivo di n.7210 pasti per l'Istituto Comprensivo (Scuola dell'infanzia) e precisamente per i plessi sotto elencati:

Plesso di DAGALA DEL RE via Trieste .

Plesso di BADIA Sez. A sito in Via Libertà .

Plesso di BADIA Sez. B sito in Via Libertà.

Plesso di BONGIARDO Piazza Regina Margherita;

Plesso di LINERA/A + PIAZZA COSENTINI/D Sito in Piazza Cosentini

Plesso di PIAZZA COSENTINI/C + LINERA/B sito in Piazza Cosentini.

Nel numero dei pasti sono compresi anche quelli del personale docente e dei collaboratori scolastici addetti all'assistenza degli alunni, per n. 7210 pasti per 97 giorni di effettiva frequenza scolastica.

3- Il numero effettivo dei pasti da somministrare sarà giornalmente comunicato per tempo dalle scuole, l'aggiudicatario dovrà provvedere a ritirare giornalmente i buoni pasto con indicazione del numero dei pasti per bambini, del numero dei pasti per adulti e di eventuali diete speciali.

4- Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

5- La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto e al servizio a tavola.

6- Il trasporto deve essere organizzato garantendo che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna deve avvenire in tempi rapidi.

ART. 6 - PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in € 4,16, IVA inclusa al 4%. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

ART.7 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle dietetiche elaborate dall'A.S.P. che saranno consegnate a cura di questo Ente alla Ditta Aggiudicataria.

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù potranno essere apportate delle varianti, sempre prescritte dall'Autorità Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta della Stazione appaltante, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati, previa prescrizione del Medico scolastico della Locale Azienda Sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete per motivi etico - religiosi - diete in bianco ecc.) .

L'approvvigionamento degli alimenti deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione e di ottima qualità.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale. La Ditta appaltante deve trasmettere mensilmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzati nel servizio di mensa.

E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti . E' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla cultura biologica pasta - frutta-verdure .

La frutta dovrà essere di prima scelta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e possedere le caratteristiche organolettiche che le sono proprie. La frutta dovrà, analogamente al pane, essere riposta in contenitori o sacchetti igienicamente idonei e la stessa frutta non potrà essere somministrata più di due volte la settimana . Il pane deve essere morbido (farina tipo 00) ed essere riposto in contenitori o sacchetti idonei.

La Ditta appaltante dovrà, inoltre, provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente bicchiere, forchette, coltelli e cucchiaio di plastica, oltre tovaglioli di carta e tovagliette di carta all'americana e dovrà produrre altresì una bottiglietta d'acqua da 250 ml.

Provvederà, altresì, a fornire presso ogni scuola, il necessario quantitativo di olio extravergine, aceto o limone e sale per completare i condimenti.

La Ditta attraverso unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici; quest'ultimi firmeranno le bolle di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna. La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti. Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dal D.L n. 155 del 26 maggio 1997 e sue successive modifiche dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni, dal D.P.R del 26/03/1980 n.327 e successive modificazioni e da tutte le norme sanitarie vigenti. Il piano di attuazione della metodologia del D.L n. 155/97 deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello stesso dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione.

Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari dovrà essere in possesso di attestazione concernente la frequenza del corso di formazione obbligatorio sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le "Linee Guida" emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva.

ART.8 -TRASPORTO PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e brevi. I pasti devono essere distribuiti sulla base degli orari stabiliti dall'Istituzione scolastica, armonizzati dal Servizio Pubblica Istruzione in un unico orario.

L'accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell'azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del "tesserino di riconoscimento" e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell'appaltatore.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative; si fa riferimento in particolare al D.P.R. 327/80, D.Lgvo n. 155/97 e ai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati in regola con le vigenti disposizioni stradali, gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati, a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane - frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie; Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Dirigente dell'Area Amministrativa II Servizio I. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Inoltre la distanza fra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 20 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza deve essere effettuato in tempi brevi, da quantificare usando la funzione "indicazioni stradali" del servizio *on line* di Google Maps, considerando il percorso più breve. L'Ufficio P.I si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione. Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della Locale A.S.P. competente, attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature.

ART.9- TUTELA DEI DATI SENSIBILI

La Ditta aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla Legge del 31/12/1996 n.675 " Tutela dei dati personali " e sue successive modificazioni, per tutti i dati che il Servizio Pubblica Istruzione dovrà necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

ART.10 -SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

1 .L'aggiudicatario non potrà, in nessun caso, sospendere il servizio. Lo stesso dovrà assicurare la fornitura del servizio anche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

2. L'Ente appaltante si riserva di disporre la temporanea sospensione del servizio nei casi di eventi sismici, metereologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e in genere per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento del servizio.

In tali ipotesi, l'Ente appaltante informerà tempestivamente l'aggiudicatario del servizio (almeno il giorno precedente a quello in cui il servizio deve essere reso).

ART.11- RISERVE ESPRESSE DELL'ENTE APPALTANTE

1-Ai sensi e per gli effetti dell'art. 27 del Decreto del Ministero del Tesoro 28.10.1985, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di procedere alla variazione in diminuzione o in aumento fino alla concorrenza di 1/5 dell'ammontare della fornitura nonché di procedere all'aumento della fornitura stessa fino alla concorrenza dei 2/5 dell'intera fornitura, ai sensi del comma 3 del richiamato art. 27.

Nell'ipotesi di variazione in diminuzione, l'Impresa aggiudicataria non potrà, in alcun caso, richiedere alcuna indennità di sorta ed il pagamento sarà relativo all'importo dei soli buoni effettivamente forniti.

ART. 12 VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati.

In qualunque momento, essa potrà, con personale autorizzato e riconoscibile dallo aggiudicatario, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti ed all'igiene della cucina.

- L'aggiudicatario è obbligato a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, nonché fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.
- Nel caso in cui venissero riscontrate irregolarità nell'espletamento del servizio o fosse rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi, regolamenti, capitolato o venisse accertato uno scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se, entro 10 giorni dalla data della comunicazione, l'aggiudicatario non dovesse fornire una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.
- L'aggiudicatario libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART. 13 -PAGAMENTI

Il pagamento della fattura per i pasti somministrati agli aventi diritto verrà effettuato, con apposita determinazione del dirigente Area competente, in rate posticipate entro 60 gg. dalla data del ricevimento al protocollo della fattura mensile.

Le fatture contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con le bolle di accompagnamento giornaliere, con allegati i buoni pasti, controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari.

La Ditta dovrà fornire all'ufficio pubblica istruzione, le credenziali necessarie al fine di poter consentire a detto ufficio di procedere alla richiesta, presso gli enti preposti, della documentazione di verifica della Regolarità Contributiva (D.U.R.C.).

Con la medesima fattura, l'impresa aggiudicataria potrà richiedere che l'importo fatturato venga accreditato su un proprio conto corrente bancario. In tale ipotesi, oltre al numero di conto corrente, dovranno essere indicati: l'Istituto di credito e la sua sede, nonché il codice IBAN, composto da 27 caratteri, necessario per l'accredito. I costi dell'operazione sono a carico dell'impresa appaltatrice.

1. Al pagamento provvederà il Tesoriere Comunale a seguito dell'emissione del relativo mandato di pagamento.
2. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità a carico dell'aggiudicatario.
3. Eventuali ritardi nel pagamento, da parte dell'Ente appaltante, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

ART.14 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà dell'Ente appaltante risolvere anticipatamente il contratto nei seguenti casi:

- qualora l'aggiudicatario si renda colpevole di frode o di grave negligenza ovvero contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti, a suo carico, dal presente capitolato e dal contratto e non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Ente appaltante.
- In tali ipotesi, all'Impresa spetterà, esclusivamente, il pagamento dei buoni pasto effettivamente utilizzati, fino a quel momento, dai soggetti aventi diritto.
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non idoneità del prodotto.
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e/o penale.

- Nel caso di sospensione o, comunque, di mancata esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario.
- In caso di cessione dell'Azienda, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario.
- In tutti gli altri casi previsti dal codice civile.

La risoluzione del contratto verrà comunicata all'aggiudicatario mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento ovvero mediante notifica e produrrà effetto dalla data di ricezione o di notifica della stessa.

La risoluzione anticipata del contratto darà luogo all'incameramento della cauzione definitiva a titolo di risarcimento forfetario dei danni, fatto salvo il diritto dell'Ente appaltante al risarcimento di eventuali ulteriori danni che l'aggiudicatario abbia cagionato, compresi quelli derivanti da una nuova procedura di gara e dalla stipulazione di un nuovo contratto.

ART.15 – RESPONSABILITA' E RISCHI

L'aggiudicatario assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei prodotti alimentari e dei pasti, qualunque sia l'entità e la causa; sarà, altresì, responsabile dei danni arrecati a terzi o a cose durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne a tale titolo, l'Amministrazione Comunale. Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima del relativo contratto di appalto. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa. La Ditta è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti, del loro confezionamento e trasporto.

ART.16 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI E SANZIONI

L'aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione scritta all'aggiudicatario, applica sanzioni da € 500,00 a € 5.000,00, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato ed a quanto proposto dall'impresa ai fini della valutazione della propria offerta.

In particolare ed a titolo esemplificativo ma non esaustivo, riguardo a:

1. qualità e quantità delle derrate non rispondenti alla tabella dietetica prevista, sanzione da € 500,00 a € 5.000,00;
2. ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari previsti, sanzione da € 500,00 a € 1.000,00;
3. utilizzo di attrezzature non conformi alle norme vigenti da € 500,00 a € 5.000,00;
4. inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili, da € 500,00 a € 5.000,00
5. inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti, da € 500,00 a € 5.000,00,
6. mancato o errato utilizzo dell'abbigliamento richiesto, da € 500,00 a € 5.000,00;
7. ritrovamento di corpi estranei nei cibi, da € 500,00 a € 1.000,00
8. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, da € 500,00 a € 5.000,00
9. menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata, sanzione € 500,00

10. Mancata produzione o consegna di diete speciali: sanzione € 500,00

11. mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli) € 500,00.

Per ogni altra irregolarità relativa al presente Capitolato d'Appalto, l'Ente si riserva di applicare una sanzione da € 500,00 a € 1.000,00.

In considerazione della particolare utenza cui il servizio è rivolto, le sanzioni da applicare sono stabilite, ad insindacabile giudizio dell'Ente appaltante, avuto riguardo alla gravità dell'infrazione ed all'eventuale recidiva.

Eventuali deficienze o carenze vengono contestate per iscritto all'aggiudicatario, che deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante, salvo le contro deduzioni entro dieci giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Resta ferma, comunque, la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART.17 SUBAPPALTO

E' assolutamente vietato alla ditta appaltatrice concedere in subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

ART.18 CAUZIONE PROVVISORIA

Per la partecipazione alla gara, unitamente agli altri atti, l'impresa dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara.

La costituzione della cauzione provvisoria potrà avvenire mediante fidejussione bancaria o assicurativa ovvero mediante deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale.

Nel caso di costituzione della cauzione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, questa dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta.

ART.19 CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 113 del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.i. la Ditta aggiudicataria, a garanzia del corretto adempimento di tutte le obbligazioni assunte relative al regolare svolgimento del servizio affidato, dovrà costituire, nei modi previsti dalla legge, preventivamente alla stipula del contratto apposita cauzione definitiva da vincolarsi per tutto il periodo dell'appalto.

ART. 20 -OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore e gli accordi integrativi contenuti nei contratti collettivi

nazionali di lavoro per i propri dipendenti; suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica, e sindacale. La Ditta si obbliga, altresì, ad applicare le disposizioni inerenti la sicurezza e l'igiene del lavoro di cui al D. Lgvo n.81/2008:

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

ART.21 - Il Dirigente dell'Area II potrà prorogare il servizio alle stesse condizioni contrattuali, sulla base delle previsioni finanziarie relative all'esercizio 2016 con le modalità stabilite dalla normativa vigente.

ART.22 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Catania

ART 23 - SPESE

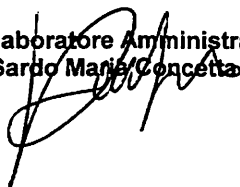
Tutte le spese relative al contratto, bolli e registrazione sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 24 - NORMA FINALE E DI RINVIO

1. Tutte le norme ed i termini contenuti nel presente capitolato devono intendersi essenziali ai fini dell'appalto.
2. Oltre alle norme del presente capitolato, l'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia.
3. Per quanto non specificatamente previsto dal presente capitolato, si fa espresso rinvio alle disposizioni dettate dal Codice Civile ed alle altre vigenti in materia.

Le tabelle dietetiche e il menù tipo relative alla Scuola dell'Infanzia elaborate dall'A.S.P. di Catania sono visionabili tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 12:30 presso l' Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Collaboratore Amministrativo
Sardo Maria Concetta



Il Titolare di P.O. Area 2
Geom. Sebastiano Cali

