

COMUNE DI MIGLIONICO

Provincia di Matera

SERVIZI SOCIO CULTURALI

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

**TRIENNIO SCOLASTICO 2006 – 2009.
AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO
MENSA SCOLASTICA.**

- **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.**

GESTIONE DEL SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA degli alunni della Scuola Materna Statale di Miglionico (MT). Il Servizio potrà essere esteso anche agli alunni della Scuola dell'obbligo, in presenza di necessità didattiche, la cui spesa ed attività siano state previste e programmate dall'Amministrazione Comunale. Detto servizio è utilizzabile anche dagli insegnanti e dal personale di vigilanza in servizio che, contestualmente, sono tenuti ad assicurare la vigilanza e l'assistenza agli alunni ed il tempo relativo è valido, a tutti gli effetti, per il completamento dell'orario di servizio. Non potrà fruire del servizio mensa il personale che effettua orario unico, salvo casi di rientro pomeridiano.

L'appalto è finanziato **con propri mezzi di bilancio** e fondi della Regione Basilicata appositamente stanziati ai sensi della legge regionale 20.6.1979, n.21 e successive modifiche ed integrazioni. I pagamenti verranno effettuati in conformità a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto.

CONTRIBUZIONE DEI DESTINATARI DEL SERVIZIO. I destinatari del servizio mensa sono tenuti a pagare la contribuzione determinata annualmente dall'Amministrazione Comunale, salvo i casi di esenzione che il Comune concederà rilasciando, allo scopo, i buoni mensa gratuiti.

GARANZIA PER IL SERVIZIO. L'Amministrazione Comunale, al fine di garantire l'efficienza e la funzionalità del servizio e tutelare la salute dei bambini, richiede la specifica professionalità delle Ditte interessate all'assunzione del servizio. Le Ditte, per essere ammesse a partecipare alla gara devono aver eseguito, per almeno un anno scolastico intero, senza demerito anche lieve, il servizio mensa scolastica presso una qualsiasi scuola pubblica e/o privata e/o servizi di mensa identici a quello oggetto della presente gara.

AMMONTARE DELL'APPALTO. Il costo per ogni razione da fornire, desunto dalla tabella dietetica predisposta dall'Amministrazione Comunale, ed regolarmente approvata dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A,S,L, n, 4 Matera con parere prot. n.20060020275 del 13.07.2006, viene stabilito in €. 3,00, soggetto a ribasso, oltre IVA come per legge. I pasti da fornire, tenendo conto della popolazione scolastica e dei pasti forniti nei decorsi anni, ammontano a circa 7.500 per l'intero anno scolastico. Pertanto l'ammontare dell'appalto annuo viene determinato in €. 22.500,00, che potrà subire variazioni in più o in meno in dipendenza degli effettivi fruitori del servizio.

L'ufficio amministrativo del Servizio fornirà tutte le informazioni necessarie e rilascerà copia del capitolato speciale d'appalto, eventualmente richiesto dalle ditte interessate, entro due giorni dalla richiesta.

Ai fini della partecipazione alla gara le ditte dovranno presentare al Protocollo del Comune, **entro le ore 13,00 del giorno 29 Agosto 2006**, un plico debitamente sigillato al fine di garantirne l'integrità contenente la dicitura "OFFERTA E DOCUMENTI PER LA GARA AD ASTA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA. – TRIENNIO 2006-2009. Tale Plico, ovviamente, potrà essere fatto recapitare al Comune anche a mezzo del Servizio Postale.

In tale plico dovranno essere contenuti altri due plichi contrassegnati con le lettere "A" e "B".

PLICO A: su tale plico dovrà essere apposta l'annotazione "*Documentazione*" e dovrà contenere:

1) **DICHIARAZIONE IN CARTA SEMPLICE** che contenga:

a)-Di non trovarsi in una delle cause di esclusione di cui all'art. 12 DLgs 157/95 successive modifiche ed integrazioni;

b)-Di possedere l'iscrizione di cui all'art.15 Dlgs 157/95 e successive modifiche ed integrazioni;

c)-Di possedere ai sensi dell'art. 13 DLgs 157/95 e successive modifiche ed integrazioni, un fatturato globale dell'impresa pari all'importo a base d'asta,ivi compreso quello per servizi identici a quello oggetto della presente gara. Nel caso di raggruppamento di imprese, i suddetti requisiti devono essere posseduti in misura non inferiore al 60% dalla capogruppo e la restante percentuale, cumulativamente dalla o dalle imprese mandanti, ciascuna delle quali in misura non inferiore al 20% di quanto richiesto cumulativamente;

d)-Di non trovarsi in una delle condizioni di cui all'art.11 del D.Lgs 20.10.1998 n.402. Ovviamente saranno escluse dalla gara le ditte che versano in una delle condizioni ostative di cui al predetto art.11 del D.Lgs n.402/1998.

e)-Di aver preso visione della tabella dietetica, appositamente predisposta dall'Amministrazione Comunale ed approvata dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione A.S.L. n. 4 Matera, nonché di tutte le circostanze generali e particolari del servizio e di ritenere l'offerta presentata remunerativa.

f) Di aver preso visione del Capitolato Speciale d'Appalto e di obbligarsi al pieno rispetto.

g) Di dimostrare le proprie capacità tecniche, ai sensi dell'art. 14 D.Lgs 157/95 successive modifiche ed integrazioni, mediante la produzione dell'elenco dei principali servizi di mensa compreso quelli identici a quello oggetto della presente gara effettuati con il rispettivo importo, data e destinatario.

Nel caso di raggruppamento di imprese, la dichiarazione di cui ai punti precedenti deve essere presentata da tutte le imprese facenti parte anche da quelle mandanti pena l'esclusione dalla gara.

2) CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA C.C.I.A.A. in corso di validità (non anteriore a 6 mesi dal giorno ultimo di presentazione dell'offerta) con la dicitura antimafia ai sensi dell'art.10 della legge 31 maggio 1965 n.575 e successive modificazioni o dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa resa ai sensi dell'art.46 del T.U. approvato con D.P.R. n.445 del 28.12.2000,attestante:

- l'iscrizione della impresa nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per la specifica attività oggetto dell'appalto;
- numero e data di iscrizione,durata e forma giuridica;
- le generalità delle persone autorizzate a rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa e, se trattasi di Società, quali sono i suoi organi di amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti

3) DICHIARAZIONE che la ditta non si trovi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente, né ha in corso alcune di queste procedure, secondo la legislazione italiana o straniera, se trattasi di concorrente di altro Stato.

Le Cooperative devono presentare il Certificato di iscrizione nel Registro Prefettizio o dichiarazione sostitutiva di certificazione

I Consorzi di cooperativa devono produrre il Certificato di iscrizione nello schedario generale della cooperazione o dichiarazione sostitutiva di certificazione.

4) CERTIFICATO GENERALE del Casellario Giudiziale, del titolare, se trattasi di ditta individuale, o di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, se trattasi di società di capitale, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo, dei soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice, di coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio statale, se trattasi di società di cui all'art.2506 del Codice Civile o dichiarazione sostitutiva di certificazione attestante che non è mai stata pronunciata, nei confronti del/i soggetto/i che rappresentano l'azienda una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale.

AVVERTENZE

Le dichiarazioni sostitutive eventualmente prodotte sia da italiani che da cittadini della comunità europea, ai sensi degli articoli precedenti, possono essere contenute in un'unica dichiarazione sottoscritta dai soggetti indicati nei medesimi articoli e lettere, con firme autenticate o, in alternativa, senza autenticazione delle firme, ma unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità dei sottoscrittori, in corsi di validità.

5) CAUZIONE PROVVISORIA pari al 2% dell'importo triennale di €. 67.500,00 (€. 22.500,00 x 3 anni), da presentare mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione ai sensi della Legge n. 348/82, la copia della polizza fidejussoria contratta deve essere inserita nel plico.

PLICO B: su tale plico dovrà essere apposta l'annotazione "Offerta" e dovrà contenere:

OFFERTA ECONOMICA scritta in lingua italiana ed in bollo da € 14,62, nella quale il legale rappresentante preso atto del bando di gara del Comune di Miglionico per la GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA .TRIENNIO 2006 - 2009, per conto della ditta che rappresenta, dichiarandosi ben edotto e consapevole degli effettivi oneri che i servizi comportano, liberamente offre il **prezzo complessivo per ogni pasto da fornire** di €(cifre)(lettere) al netto dell'IVA, avendo applicato una percentuale di **sconto del**% (.....**indicazione in lettere**).

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

Le buste verranno aperte il giorno 30 Agosto 2006, alle ore 10,00, presso la Sala Giunta della sede municipale di Via Dante n.12.

AGGIUDICAZIONE E AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO: All'aggiudicazione e all'affidamento del servizio si provvederà nella maniera di seguito descritta:

-Saranno prese in considerazione tutte le offerte valide ammesse alla gara. La gestione del servizio sarà affidata al concorrente che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione, ai sensi del previsto di cui al 1° comma dell'art.23 del D.Lgs 17.03.1995 n. 157. In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di interpellare il 2° classificato per la stipula di un nuovo contratto, alle medesime condizioni del 1° classificato. In caso di ulteriore fallimento della domanda, l'Amministrazione dovrà interpellare il 3° classificato per la stipula di un nuovo contratto, alle medesime condizioni del 2° classificato. Quando sia stata ammessa una sola offerta, l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'unico concorrente. In caso di parità di provvederà a norma del 2° comma dell'art.77 del R.D. 23.05.1924 n. 827 e, pertanto, mediante sorteggio. Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'affidamento, a mezzo di trattativa privata.

-L'interessato deve dichiarare infine di essere a conoscenza del carattere immediatamente impegnativo che l'offerta assumerà per il medesimo all'atto dell'eventuale aggiudicazione dell'appalto, mentre il Comune di Miglionico resterà impegnato per la propria parte solamente a seguito dell'applicazione delle vigenti disposizioni normative.

-L'ufficio provvederà a dare comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, fornendo nel contempo le informazioni necessarie alla successiva instaurazione del rapporto. Per la brevità dei tempi a disposizione, è consentito l'inizio del Servizio nelle more della stipula del Contratto: Ovviamente ogni pagamento per il servizio assicurato sarà subordinato alla stipula del predetto contratto.

CAUZIONE DEFINITIVA. Dopo l'aggiudicazione definitiva, la Ditta sarà invitata a presentare la cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. Detta cauzione, corrispondente al 5% dell'importo del Contratto triennale, dovrà essere versata in contanti, in titoli di debito pubblico o mediante Polizza Fidejussoria bancaria o assicurativa, ai sensi della legge n.348 del 10/06/1982. Ove la Ditta non provveda a quanto richiesto, si procederà, con atto motivato, all'annullamento dell'aggiudicazione ed affidamento ad altro concorrente seguente in graduatoria. In tal caso la Ditta non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria che sarà incamerata dal Comune. La Ditta, comunque, sarà tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ESCLUSIONI ED AVVERTENZE

RESTA INTESO CHE

- a) il recapito del plico rimane ad esclusivo carico e rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga in tempo utile;
- b) trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- c) non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore **13.000** del **29 Agosto 2006** e sul quale non sia apposto il mittente, la dicitura richiesta relativa alla specificazione della gara, non sia perfettamente integro, non sia sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura;
- d) l'offerta non sarà ammessa alla gara nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare anche uno solo dei documenti richiesti: parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'Offerta Economica non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del mittente e la dicitura «OFFERTA »;
- e) non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.
- f) l'appalto è soggetto alle disposizioni di cui al D.P.R 252/98 in materia di antimafia, ai sensi dell'art. 1, comma 2, D.P.R. 252/98.
- g) la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà accettata e ritenuta valida agli effetti giuridici e sarà poi regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 955/82 successive modifiche ed integrazioni.
- h) non sono ammesse offerte in aumento, condizionate e non sono previsti servizi scorparabili.
- i) sono esclusi i concorrenti che non hanno ottemperato alla legge n. 68 del 12.03.1999.

I dati dei quali il Comune entrerà in possesso a seguito del presente Capitolato Speciale, saranno trattati nel rispetto della Legge n.675/1996 e successive modifiche e del D.Lgs 30.06.2003 ,n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali":

ORARIO CONSUMAZIONE PASTI. I pasti devono essere serviti nei locali della Scuola destinataria del servizio dalle ore 12,00 alle ore 13,00. Tali orari potranno essere modificati per esigenze scolastiche, su disposizione dell'Amministrazione Comunale o Autorità Scolastica competente.

TABELLA DIETETICA. La tabella dietetica, predisposta dall'Amministrazione Comunale, deve essere tassativamente rispettata, pena la sospensione dei pagamenti e, in caso di recidività, la rescissione dell'affidamento, con incameramento della cauzione definitiva. La tabella dietetica, potrà essere eccezionalmente modificata in tutto o in parte, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale, sempre che non vi sia modificazione del costo della razione. Essa è attuata, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbe essere formulata, se del caso, con una alternanza diversa. Le quantità da somministrare sono quelle previste dalla tabella dietetica, nella quale sono riportati tutti i

pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. L'Amministrazione Comunale, o personale incaricato, potrà dare, altresì, disposizioni sui metodi o sistemi di cottura e preparazione delle derrate alimentari.

Per i casi di necessità determinate da motivazioni di salute, etiche o religiose, il servizio di refezione assicurerà, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica. Tali diete speciali dovranno essere contenute in vaschette monoporzionali termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente.

CONTROLLI. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare, anche giornalmente, presso il Centro di Cottura o nel Refettorio, le derrate alimentari cotte o crude impiegate dalla ditta appaltatrice e di sottoporle, eventualmente, ad esami igienico-sanitari-qualitativi.

SOSPENSIONI DEL SERVIZIO. Il Servizio Mensa scolastica potrà essere sospeso in modo totale o parziale nei seguenti casi:

- utilizzo di derrate alimentari non previste nella tabella dietetica(esempio:utilizzo di olio d'oliva in luogo dell'olio extra vergine d'oliva ecc.);
- mancata preparazione delle razioni;
- gravi disfunzioni gestionali del Centro di Cottura;
- comprovata antigienicità degli ambienti destinati al servizio;
- decadenza del certificato igienico-sanitario personale.

Per le infrazioni sopra elencate, accertate insindacabilmente dall'Amministrazione, il Comune procederà all'immediata sospensione dei pagamenti dovuti all'appaltatore e procederà all'applicazione di una penale di €.300,00(Trecento/00) per ogni giorni di infrazione, da detrarre sui pagamenti dovuti. In caso di recidività, il Comune si riserva la facoltà di adottare più severe misure, ivi compresa l'applicazione di una penale doppia giornaliera o la rescissione dell'affidamento ed incameramento della cauzione, da adottarsi con provvedimento della Giunta Municipale.

CERTIFICAZIONE SANITARIA. Ogni anno, all'inizio del servizio di refezione scolastica, la ditta appaltatrice dovrà presentare al Comune la certificazione sanitaria, in corso di validità, comprovante l'idoneità fisica e sanitaria degli addetti alla preparazione dei pasti. Resta inteso che solo il personale in possesso di detta certificazione sanitaria, avrà diritto di accedere ai locali destinati per il servizio di refezione scolastica. L'Azienda Sanitaria Locale potrà sottoporre, o disporre accertamenti clinici, nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE. L'Impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito di valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs n.626/1994 e successive modificazioni. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n.327/1980.

CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO. Per la gestione del servizio la ditta, in caso di assunzione di personale, si obbliga ad applicare le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di lavoro in vigore. In caso di inottemperanza, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, si procederà all'immediata sospensione dei pagamenti dovuti alla ditta sino a quando dall'Ispettorato

suddetto non sia stata accertato che gli obblighi sono stati interamente adempiuti. Per la sospensione dei suddetti pagamenti, la ditta non potrà opporre eccezioni o pretendere interessi di qualsiasi natura dalla stazione appaltante.

DURATA DELL’AFFIDAMENTO. La durata dell’affidamento per la gestione del servizio è stabilita in anni scolastici tre. Naturalmente l’importo di affidamento, per gli anni successivi al primo, sarà aggiornato annualmente con gli indici Istat con i dati risultanti alla Camera di Commercio di Matera.

INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO. Il servizio avrà inizio con l’apertura dell’anno scolastico, o altra data stabilita insindacabilmente dall’Amministrazione e terminerà il 31 Maggio dell’anno successivo. Il servizio mensa sarà assicurato tutti i giorni scolastici, escluso il sabato, salvo i casi di forza maggiore quali eventi calamitosi, emergenza idrica, modifica ordinamenti scolastici, necessità scolastiche e/o su insindacabili determinazioni dell’Amministrazione Comunale.

CENTRO DI COTTURA. Il Centro di Cottura, per determinazione dell’Amministrazione Comunale, sarà situato esclusivamente nel locale cucina della Scuola. In detto locale la ditta preparerà giornalmente i pasti occorrenti utilizzando i propri mezzi, attrezzature ed il proprio personale. I pasti, a cura e spese della Ditta appaltatrice, dovranno essere serviti ai destinatari del servizio. Il pane, monoporzionato, da acquistare giornalmente, dovrà essere trasportato e fornito in buste microforate al fine di garantire la massima igienicità e la fragranza del prodotto ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia.

DOTAZIONE DEL MATERIALE. La ditta provvederà, a proprie cure e spese, alla fornitura di tutto il materiale e attrezzature occorrenti: posate, piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso perfettamente omologate, gas, cucina ecc. Con ciò l’Amministrazione Comunale intende affidare la gestione del servizio con ogni crisma di funzionalità ed efficienza. Sarà consentito l’utilizzo di materiale e attrezzature eventualmente esistenti presso la struttura, restando a carico della ditta appaltatrice l’acquisto di tutto il restante materiale o attrezzature mancanti.

DANNI ALLE ATTREZZATURE E MATERIALI. Resta inteso e convenuto espressamente che qualsiasi danno arrecato alla struttura, alle attrezzature e al materiale di proprietà comunale, sarà addebitato esclusivamente alla ditta appaltatrice, mediante ritenute sulle spettanze o azioni forzate, previo accertamento tecnico dell’ammontare dei danni subiti.

RESPONSABILITA’. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all’espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell’Impresa aggiudicataria.

ONERI DELL’AMMINISTRAZIONE. Al fine di contenere i costi di gestione, la Amministrazione Comunale si accolla le spese per luce ed acqua ed interventi di manutenzione ordinaria, restando a carico dell’impresa le spese per la pulizia dei locali.

DIVIETO DI SUBAPPALTO. E’ fatto divieto alla Ditta aggiudicataria del servizio di cedere o subappaltare tutto o parte del servizio, senza il preventivo consenso dell’Amministrazione Comunale da avvenire con provvedimento deliberativo, pena l’immediata risoluzione dell’affidamento e il risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune.

IRREGOLARITA' OFFERTA E RISPETTO DEL CAPITOLATO SPECIALE. Per opportuna norma si stabilisce che qualsiasi anche minima irregolarità dell'offerta, sia nel contenuto che nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato speciale, sarà considerata ragione di annullamento dell'offerta e dell'affidamento, naturalmente a giudizio insindacabile dell'Amministrazione.

PAGAMENTI ALLA DITTA AGGIUDICATARIA. I pagamenti saranno eseguiti in favore della Ditta aggiudicataria, su presentazione di apposite fatture, corredate dai buoni mensa giornalmente raccolti, nel termine di 30 giorni dalla data di presentazione. Eventuali ritardi non daranno diritto alla ditta di sospendere il servizio o creare disservizi, avendo la stessa diritto agli interessi di ritardato pagamento nei modi e termini di cui al 2° comma dell'art.1224 del Codice Civile e successive modifiche ed integrazioni.

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE AL CONTRATTO. Faranno parte integrante e sostanziale del contratto, da stipularsi nella forma pubblica amministrativa, la determinazione di affidamento del servizio, il presente capitolato speciale e la tabella dietetica.

SPESE,IMPOSTE E TASSE. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto di affidamento, bolli e registrazione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito delle cauzioni, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. L'Impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente. L'Impresa aggiudicataria deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni,contro gli infortuni, alle previdenze per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

FORO COMPETENTE. Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario, previsto dall'Art.31 bis della legge n.109/1994 e successive modifiche, sono differite alla competenza arbitrale del Giudice Ordinario ovvero dal Giudice Amministrativo nelle fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs 31.3.1998,n.80 e negli altri casi previsti dalla legge. Il foro competente è quello di Matera.

NORMA FINALE. Per quanto non esplicitamente indicato nel presente foglio patti e condizioni, si intendono applicabili le vigenti leggi in materia e quelle che verranno di seguito emanate.

Miglionico 27 Luglio 2006

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

F.to: (Dott. Michele FINAMORE)