

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2015/2016 E 2016/2017.
CIG n. 6437352EE8**

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, di seguito denominato "*Servizio*", del Comune di Dronero, di seguito denominato "*Comune*", a Ditta di ristorazione collettiva, di seguito denominata "*Ditta*", che dovrà utilizzare un Centro di Produzione Pasti in sua gestione.

Il Servizio dovrà essere espletato presso i locali in Dronero:

- della Scuola dell'Infanzia "Oltre Maira"
 - della Scuola dell'Infanzia "Piazza Marconi"
 - della Scuola Primaria "Marconi"
 - della Scuola Primaria "Oltre Maira"
 - della Scuola Primaria "Pratavecchia"
 - della Scuola Secondaria di Primo Grado
- di seguito denominate congiuntamente "*Scuole*".

Il Servizio si svolgerà secondo il calendario di riferimento adottato, salvo comunque quanto disposto in merito dalle competenti Autorità scolastiche:

- nelle Scuole dell'Infanzia Oltre Maira e Piazza Marconi dal lunedì al venerdì;
- nella Scuola Primaria Piazza Marconi dal Lunedì al Venerdì
- nella Scuola Primaria Oltre Maira nel solo giorno di mercoledì;
- nella Scuola Primaria Pratavecchia nei giorni di lunedì e mercoledì e giovedì;
- nella Scuola Secondaria di Primo Grado nei giorni di martedì e venerdì.

La Ditta dovrà avere a qualsiasi titolo la disponibilità di idoneo Centro di cottura per la produzione dei pasti dotato di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti.

L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole, dagli insegnanti e dal personale autorizzato.

L'esecuzione del Servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto
- la preparazione e confezionamento dei pasti pluriporzione presso il Centro di cottura o cucina
- il trasporto dei pasti
- l'allestimento dei tavoli e predisposizione del servizio nei refettori
- il servizio di scodellamento e distribuzione dei pasti
- il lavaggio e sanificazione delle stoviglie (ove previsto)
- il riassetto, pulizia e sanificazione dei locali refettorio e di pertinenza al servizio di refezione
- il ritiro al termine del pranzo dei contenitori che verranno lavati e sanificati al Centro cottura o cucina
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti presso il Centro cottura o cucina, nonché delle celle frigorifere e dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature, del pentolame per l'esecuzione del servizio, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente.

PER I PLESSI DELLE SCUOLE D'INFANZIA

L'esecuzione del servizio prevede:

- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli: presso la Scuola d'Infanzia Oltre Maira e di Piazza Marconi
- scodellamento e distribuzione dei pasti: presso l'Infanzia Oltre Maira con utilizzo di posate in acciaio e stoviglie in ceramica, presso la Scuola d'Infanzia di Piazza Marconi con utilizzo di piatti monouso, mentre i bicchieri e le posate sono lavati e sanificati presso il Centro cottura o cucina; presso la Scuola d'Infanzia di Piazza Marconi, il servizio di scodellamento, distribuzione, riassetto, pulizia lavaggio e sanificazione dei locali e del materiale utilizzato sono a carico del Comune
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- lavaggio e sanificazione di stoviglie e minuteria utilizzata per il servizio (ove previsto)
- fornitura degli articoli complementari a perdere, quali tovagliette e tovaglioli, secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti
- fornitura di contenitori termici e bacinelle gastronomiche
- il servizio avrà luogo secondo il calendario scolastico di riferimento adottato.

PER I PLESSI DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

L'esecuzione del servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto
- la preparazione dei pasti pluriporzione presso il Centro di cottura o cucina
- il trasporto dei pasti
- il ritiro al termine del pranzo dei contenitori che verranno lavati e sanificati al Centro cottura o cucina
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti presso il Centro cottura o cucina, nonché delle celle frigorifere e dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature, del pentolame per l'esecuzione del servizio, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente
- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli: per gli utenti della Scuola Primaria di Piazza Marconi e quelli della Scuola Secondaria di primo grado, i quali consumano il pasto presso il Convitto sito all'interno delle Opere Pie Droneresi, il pasto è distribuito da uno/due addetti in funzione al numero di utenti; presso la Scuola Primaria di Oltre Maira opera un addetto così come alla Scuola Primaria di Pratavecchia
- scodellamento e distribuzione dei pasti: gli utenti della Scuola Primaria di Piazza Marconi e di Oltre Maira e quelli della Scuola Secondaria di primo grado consumano il pasto con posate in acciaio inox e stoviglie in ceramica; presso la Scuola Primaria di Pratavecchia vengono usate stoviglie monouso, tranne le posate ed i bicchieri, i quali sono lavati e sanificati presso il Centro di cottura o cucina
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e del materiale utilizzato per il servizio
- fornitura degli articoli complementari a perdere, quali tovagliette e tovaglioli, secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti
- fornitura di contenitori isotermici e delle bacinelle gastronomiche.

INDICAZIONI GENERALI PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

- il numero dei pasti giornalieri sarà rilevato ogni mattina entro le ore 09,00 dal personale delle Scuole e comunicati entro le ore 09,30 alla cucina
- la distribuzione dei pasti sarà effettuata in modo tale da salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli stessi. Gli orari di consumazione potranno essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni dovranno essere adottate su richiesta del Comune

- i pasti vengono forniti in pluriporzione e verranno distribuiti agli utenti utilizzando le stoviglie presenti nel refettorio, nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie
- tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio
- le istruzioni e l'addestramento degli operatori rimangono a completo carico della Ditta
- il numero delle persone addette dovrà comunque essere tale da assicurare un accurato servizio
- ogni persona che si trova a lavorare nei locali deve rispettare le norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente
- l'abbigliamento da lavoro deve essere di colore chiaro e deve essere mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro ed è costituito da camice, cappellino, scarpe antinfortunistiche
- la distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata da personale sufficiente e garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente
- tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati in condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie ottimali, osservando la temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge. Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna la perfetta idoneità igienico-sanitaria, nonché la temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge, individuando, qualora se ne rilevasse la necessità, modalità organizzative che rendano il prodotto maggiormente appetibile.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata dall'inizio dell'anno scolastico 2015–2016 fino al termine dell'anno scolastico 2016–2017 secondo quanto disposto in merito dalle competenti Autorità Scolastiche.

L'aggiudicatario è in ogni caso tenuto ad assicurare il servizio oltre il termine di scadenza del contratto per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure per il nuovo affidamento del servizio.

ART. 3 IMPORTO A BASE D'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo relative alle attività poste a carico della Ditta, nessuna esclusa, è pari ad euro **5,05** oltre l'I.V.A. ed oneri interferenziali non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008.

Il numero dei pasti erogabili viene stimato in via presuntiva di **19.000** pasti per anno scolastico.

Pertanto il valore complessivo dell'appalto per il biennio ammonta a **Euro 191.900,00** oltre all'I.V.A. ed oneri interferenziali non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 pari a **Euro 800,00 per la durata contrattuale**.

Le stime di cui sopra sono meramente indicative e non impegnano in alcun modo e a nessun titolo il Comune di Dronero a garantire all'Aggiudicatario il numero di pasti presunti, che possono subire variazioni per effetto del verificarsi di circostanze sopravvenute (variazione nel numero degli utenti iscritti, assenze, normativa sopravvenuta con particolare riferimento alla riforma della Scuola, potenziamento del servizio ecc., impossibilità da parte della Scuola di assicurare l'assistenza del personale docente durante il tempo mensa, ecc.). Il valore del costo pasto, del numero di pasti e il conseguente valore del contratto sono da considerarsi impegnativi per il Comune di Dronero unicamente ed esclusivamente al fine di valutare l'offerta più vantaggiosa.

ART. 4 STANDARD DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nell'Allegato 1 al presente Capitolato denominato ***"CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DI UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME DESTINATE ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA"***.

Tali standard sono da considerarsi minimi; essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

Le derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di prima qualità, con esclusione di cibi precotti, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia e dalle "Linee Guida della Regione Piemonte".

La Ditta dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino e dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori. Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

Il Comune si riferisce alla normativa igienica sul controllo ufficiale e sull'autocontrollo nonché agli obiettivi indicati dalla normativa Comunitaria che estende l'autocontrollo all'intera filiera agroalimentare al fine di favorire il collegamento tra i singoli sistemi di autocontrollo aziendali, compresi quindi i sub

fornitori, onde garantire la rintracciabilità dei prodotti, dei flussi materiali e delle responsabilità.

Il Comune richiede, pertanto, la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Ditte che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La Ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia.

La Ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Art. 5

STRUTTURA E COMPOSIZIONE DEL MENU

Scuole Infanzia	Scuole Primarie	Asilo Nido
primo piatto	primo piatto	primo piatto
secondo piatto	secondo piatto	secondo piatto
contorno	contorno	contorno
frutta o dolce	frutta o dolce	frutta o dolce
pane	pane	pane
acqua	acqua	acqua

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione del Comune un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei servizi interessati, contenente:

- il ricettario
- le grammature previste per ciascuna fascia d'età
- le modalità di preparazione
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

I menù tipo e le relative grammature proposte dalla Ditta potranno variare con l'accordo delle Parti.

ART. 6

QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI E DEL CIBO

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalla tabella predisposta dalla Ditta, allegata alla proposta tecnico operativa presentata in sede d'offerta e alle sue successive modifiche e integrazioni. Tali pesi si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 7

DIETE PERSONALIZZATE

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico. Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi personalizzati richiesti per motivazioni etico-religiose, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore termico e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. La Ditta non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dall'A.S.L. e dal Comune.

ART. 8

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962, al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e al D.Lgs. n. 193/2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La Ditta deve produrre e consegnare in copia al Comune e alla Direzione della Scuola il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a far rispettare in ogni struttura produttiva e al proprio personale ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte nel citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isotermici devono poter contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge

ART. 9 PERSONALE

La Ditta ha l'obbligo di fornire il personale addetto alla preparazione, consegna e somministrazione dei pasti, in possesso dei requisiti secondo le disposizioni di legge, in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio.

Tutto il personale dovrà risultare in regola con le vigenti normative in materia contrattuale, previdenziale, assicurativa.

La Ditta dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza del lavoro (D.Lgs. n. 81/2008) e designare un referente unico per i contatti necessari da parte dell'utenza, del Comune e della Direzione della Scuola.

ART. 10 RESPONSABILITA'

La Ditta è diretta responsabile ad ogni fine ed effetto di ogni qualsiasi danno o pericolo di danno che derivi a cose e persone dalla gestione del servizio ricevuto in concessione e dichiara fin d'ora di manlevare sotto ogni profilo ed aspetto il Comune e la Scuola da qualsiasi responsabilità verso persone e cose al titolo di cui sopra.

ART. 11 ASSICURAZIONE

La Ditta assume l'obbligo di dotarsi di apposita e adeguata polizza assicurativa R.C. per il servizio avuto in affidamento, rispondendo direttamente verso il Comune e la Scuola per gli eventuali danni arrecati a persone o cose.

ART. 12
OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti all'esecuzione del servizio
- la manutenzione straordinaria delle attrezzature presenti presso i refettori delle Scuole
- la fornitura, per i refettori, di acqua calda e fredda, energia elettrica, gas;
- la tassa dei rifiuti
- la disinfestazione e derattizzazione dei refettori.

ART. 13
VIGILANZA E CONTROLLO

La Ditta è impegnata a svolgere il servizio appaltato in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente Capitolato speciale d'appalto.

La Ditta è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo stabilite dal Comune o dalle Scuole e poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, seconda propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo, a porre in essere le indicazioni formulate dal Comune o dalle Scuole per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i Servizi dell'A.S.L. territorialmente competenti
- il personale e le strutture incaricato dal Comune o dalle Scuole
- il Comitato mensa e/o eventuali Commissioni mensa, debitamente autorizzate dal Comune o dalle Scuole, che possono effettuare visite e controlli presso il Centro Produzione Pasti e presso la Sede di consumo dei pasti.

I rappresentanti del Comitato/Commissione Mensa non sono tenuti al possesso del Libretto di idoneità sanitaria, in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

ART. 14 PENALITA'

Se durante lo svolgimento del Servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente contratto, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati una penalità di Euro 500,00
- in caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati una penalità di Euro 200,00
- in caso di variazione del menu del giorno senza giustificato motivo una penalità pari a Euro 100,00.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da formale contestazione scritta dell'inadempienza, inviata a mezzo raccomandata a/r.

La Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

ART. 15 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione, dal momento in cui viene comunicata, costituisce a tutti gli effetti impegno per l'aggiudicatario, nei limiti e per gli importi unitari specificati nella comunicazione.

Successivamente all'esecutività dell'atto di aggiudicazione, si addiverrà alla stipulazione del formale contratto ed a tutti gli obblighi inerenti e conseguenti.

ART. 16 RISOLUZIONE

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

- mancata attivazione del servizio alla data stabilita
- sospensione del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati)
- ripetute inosservanze delle norme di cui al presente Capitolato
- cessione totale o parziale del contratto
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa
- inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente

- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge n. 136/2010.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 17 PAGAMENTI

Il pagamento dei pasti regolarmente forniti avverrà su presentazione di fatture mensili, corredate dalle documentazioni relative ai pasti effettivamente consegnati e alla documentazione comprovante eventuali ulteriori obblighi assunti dall'Impresa in sede di presentazione dell'offerta di gara.

Il pagamento avverrà nel termine di 60 giorni fine mese dalla data della loro presentazione al protocollo del Comune. Le fatture dovranno esporre il numero complessivo dei pasti forniti nel corso del mese, precisando il numero dei pasti erogati a favore degli alunni distinti per plesso, il numero dei pasti a favore degli insegnanti e quello a favore dell'altro personale in servizio regolarmente autorizzato.

ART. 18 REVISIONE DEI PREZZI

Dopo il primo anno scolastico è ammessa la revisione del prezzo in base all'indice di variazione nazionale e generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati capitolo alimentazione edito dall'ISTAT.

ART. 19 OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, la Ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche

- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 Legge n.136/2010
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

ART. 20 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'Impresa di subappaltare il servizio.

ART. 21 SPESE

Qualsiasi spesa inerente al contratto o a questo consequenziale sarà a carico della Ditta. La stessa inoltre assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte, IVA esclusa, e le tasse relative alla fornitura del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 22 NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.