

COMUNE DI NAPOLI
SERVIZIO CONTRASTO DELLE NUOVE POVERTA' E
RETE DELLE EMERGENZE SOCIALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI N. 33.600 COLAZIONI, 6.720 CHILOGRAMMI DI PANE IN PANINI E 10.080 CHILOGRAMMI DI FRUTTA FRESCA IN FAVORE DI IMMIGRATI PRESENTI IN CITTÀ PER LA DURATA DI 8 MESI CIRCA.

CAPO I
OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale concerne l'appalto, mediante asta pubblica, per la fornitura e distribuzione giornaliera di colazioni e di pane e frutta in favore di immigrati presenti sul territorio cittadino e attualmente ospiti presso la ex struttura scolastica "G. Deledda" di Via Cassiodoro per la durata di otto mesi circa dalla data di emissione del primo ordinativo.

A titolo puramente indicativo la prestazione si concretizza nella fornitura e distribuzione quotidiana, di n. 140 colazioni e di 42 Kg di frutta fresca e 28 Kg. di panini per la durata di 240 giorni. Il numero giornaliero delle colazioni e la quantità di panini e frutta da consegnare e il luogo di consegna potranno essere oggetto di variazione qualora, per esigenze sopravvenute se ne ravvisi la necessità o l'opportunità. La fornitura resta correlata alla presenza di immigrati (cittadini rumeni) oggetto delle iniziative umanitarie sul territorio cittadino e potrà essere sospesa in qualunque momento senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di sorta oltre il pagamento del corrispettivo di quanto fornito fino al momento della sospensione.

La stessa fornitura per quanto riguarda la quantità giornaliera delle colazioni e la quantità di panini e frutta da consegnare, in considerazione della particolare natura della stessa, potrà subire notevoli variazioni (dal 10% fino al raddoppio della previsione). In relazione a ciò la ditta aggiudicataria si impegna a soddisfare le richieste in tal senso che dovessero rendersi necessarie.

In caso di necessità della continuazione di tale intervento, nell'imminenza della scadenza del periodo di otto mesi o comunque in previsione del completamento della fornitura, ivi comprese eventuali quantità acquisite per effetto del ribasso praticato (cfr art 11) l'appalto è ripetibile, mediante il ricorso all'affidamento diretto agli stessi patti e condizioni, per le quantità e il tempo determinato sulla scorta delle necessità e delle disponibilità finanziarie del momento, per l'importo massimo ulteriore di € 71.299,20 oltre IVA, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D. Leg.vo 163/06 e previa adozione di provvedimento specifico.

ART. 2 - AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore globale dell'appalto viene determinato nell'importo massimo di € **71.299,20 IVA** esclusa, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo espresso ai sensi dell'art. 57 comma 5, lettera b) del D.Lgs. 163/06. Tale importo viene riferito ad un prezzo unitario comprendente una colazione, 300 grammi di frutta e 200 grammi di pane in

panini di €2,122 oltre IVA che saranno proporzionalmente ridotti sulla scorta dell'eventuale ribasso praticato rispetto all'ammontare dell'appalto.

CAPO II

IGIENE DELLA PRODUZIONE, APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE - MANIPOLAZIONE , CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

ART. 3 – LOCALI ED ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento di quanto fornito deve avvenire in strutture dotate di Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - direttive 93/43 CEE e 96/3 CE recepite con D.Lgs. 26-5-97 n°155 , ad eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale verrà preparata la fornitura oggetto del presente appalto.

I locali adibiti a punti di cottura devono essere, per cubatura, rapportati al tipo di fornitura aggiudicata e possedere, inoltre , tutti i requisiti previsti dal DPR 327 del 26.3.1980 che all'art. 28 detta norme ben precise circa i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari .

L'aggiudicataria è tenuta, per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni cui al D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni e l'impianto elettrico del centro deve possedere i requisiti previsti dalla normativa relativa alla sicurezza degli impianti (legge 46/90).

ART. 4 – PRODUZIONE

La fornitura di quanto previsto deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione e/o trasformazione.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Le caratteristiche merceologiche degli alimenti utilizzati per la preparazione di quanto richiesto devono essere conformi a quanto specificato nell'art.9.

ART. 5 - CONFEZIONAMENTO

La ditta è tenuta a consegnare, per ciascun utente, un kit monouso costituito da: forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo e tovaglietta monouso da apporre sul piano di consumazione della colazione. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti – D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338.

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldato.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es.metodo ASTM D882)

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la confezione e la preparazione di quanto previsto dalla fornitura nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro.

La mancata osservanza delle norme in materia d'igiene, comporterà la sospensione della fornitura a carico della ditta inadempiente fatte salve ulteriori determinazioni del Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali il Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali intenda sottoporre le derrate alimentari da impiegare o impiegate nella fornitura e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

ART. 6 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE

Il personale deve essere numericamente adeguato alla produzione di quanto richiesto. Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Detto personale deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria. Ciascuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario. Esso dovrà essere dotato di idonei copricapo, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà essere sempre irreprensibile dal punto di vista dell'igiene, del vestiario e del comportamento.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa (nome della ditta nonché nome e qualifica del dipendente)

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali Nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

ART.7 - TRASPORTO

Il trasporto della fornitura deve avvenire con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei e quindi rispondere ai requisiti del D.P.R. 327/80, art.43. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti alle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma , del ripetuto D.P.R. 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del succitato D.P.R.. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione alle strutture, non deve di norma essere superiore ai 40 minuti.

CAPO III

COMPOSIZIONE DELLE COLAZIONI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI CRUDI DA IMPIEGARE NELLA FORNITURA

ART. 8 - COMPOSIZIONE DELLE COLAZIONI

COLAZIONI

Ogni singola colazione dovrà essere composta da:

1 cornetto o prodotto da forno equivalente

1 confezione di fette biscottate (bifette)

1 confezione di confettura di frutta da g. 25

ml 200 di latte

caffè

succo di frutta in da 200 ml in confezione tetrapak

tovaglietta

set monouso composto da bicchiere, cucchiaio, coltello, tovagliolo

2 bustine di zucchero

ART. 9 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche degli alimenti utilizzati devono essere conformi a quelle di seguito specificate. Sono tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati.

Cornetto o prodotto da forno e fette biscottate

Il prodotto deve avere una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: Farina tipo "O", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Non devono contenere additivi ad eccezione degli agenti lievitanti. Non è ammessa la presenza di strutto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Latte

Latte fresco intero tradizionale.

I parametri di riferimento devono essere quelli previsti dalla normativa vigente in ordine alle specifiche caratteristiche del prodotto quali sono quelli riferiti a tenore in grasso, tenore di proteina, le cellule somatiche, carica batterica, punto crioscopico, assenza di sostanze inibenti.

La bevanda dovrà essere fornita in contenitori a tenuta termica.

Succo di Frutta

Il succo di frutta sarà ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avrà il colore, l'aroma e il gusto caratteristico dei frutti da cui proviene e sarà conforme a quanto prescritto dal DPR 18 maggio 1982 n. 489e s.m. i.

Confettura di frutta

La confettura deve essere costituita da frutta intera o a pezzi. All'esame organolettico non devono riscontrarsi caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di noccioli interi o loro frammenti o di altri elementi estranei.

Panini soffiati : devono essere ottenuti da pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale quanto basta. Il tipo 00 previsto deve avere: umidità max 0,65% - ceneri max 0,20% - glutine secco minimo 9%. Nella pezzatura richiesta - gr.100 i panini vanno imbustati singolarmente e chiusi in contenitori di plastica con la dicitura "per alimenti" . La panificazione dovrà avvenire nelle prime ore della mattina della consegna.

Frutta Fresca

Il prodotto deve essere intero, sano, pulito, privo di parassiti, odore e sapore estranei con umidità esterna normale. Sono escluse dalla fornitura varietà e coltivazioni transgeniche. Dovranno aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende atti al pronto consumo. Non possono essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale ad eccezione delle banane per le quali è ammesso lo sverdimento ai sensi di legge. La pezzatura deve essere omogenea ed uniforme.

CAPO III

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA NEL CORSO DELLA FORNITURA

ART. 10 - CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Per essere ammessi alla gara, i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente, in rapporto al tipo di fornitura richiesta e presentare istanza e documentazione secondo le indicazioni contenute nel bando di gara.

I concorrenti dovranno, inoltre, provvedere a prestare nei modi previsti idonea cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto ai sensi dell'art. 75 del D.lvo 163/06 mediante versamento alla Tesoreria Comunale in contanti, con polizza bancaria, fidejussoria assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale, tenuto dalla Banca d'Italia, ai sensi dell'art. 107 del D.Lvo n. 385/93, avente validità per almeno 180 giorni dalla data della gara. La cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 comma 2 del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante. La cauzione è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La ditta aggiudicataria, dovrà costituire una cauzione definitiva così come previsto dall'art.113 comma 1 del D.lvo 163/06. Si applicano le disposizioni previste dall'art. 75 comma 7 del D.lvo 163/06 (riduzione del 50% della cauzione).

L'Amministrazione si riserva piena e insindacabile facoltà di non ammettere alla gara qualsiasi concorrente senza che possa avanzarsi reclamo alcuno, né pretesa che siano rese note le ragioni dell'esclusione.

ART. 11 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto mediante asta pubblica, con le modalità previste dall'art. 73, lettera c) del R.D. 23 maggio 1924 n. 827 e con il procedimento previsto dal successivo art. 76, commi primo secondo e terzo ed in presenza di almeno due offerte valide, alla Ditta che avrà praticato il maggiore ribasso percentuale unico riferito a tutte le fattispecie (colazione pane e frutta) sull'importo totale presunto posto a base di gara di cui al precedente art. 2. ai sensi dell'art. 82, 2° comma lettera a del D. Leg.vo 163/06.

L' Amministrazione, si riserva la possibilità dell' acquisizione di ulteriori colazioni , pane e frutta sulla scorta del prezzo offerto e per effetto della disponibilità di risorse derivata dall'applicazione del ribasso. Non sono previste offerte in aumento.

Ove la gara vada deserta al primo esperimento essa verrà nuovamente esperita, senza l'adozione di ulteriore atto, anche in questo caso con esclusione di offerte in aumento e con aggiudicazione a favore del concorrente che avrà praticato il maggior ribasso. Il verbale di aggiudicazione non terrà luogo di contratto e l'aggiudicazione stessa resterà comunque ed in ogni caso, subordinata alle prescrizioni di cui al D.P.R. 252/98.

L'aggiudicatario resta vincolato fin dalla data di aggiudicazione nei confronti del l'Amministrazione Comunale all'osservanza dell'appalto, impegnandosi a stipulare il definitivo contratto alla data che gli sarà comunicata dalla medesima, in seguito al quale si intenderà perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale non sarà vincolata se non dopo le prescritte approvazioni di esecutività degli atti, come per legge.

Resta salva, comunque, la possibilità, da parte del Dirigente del Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali di provvedere all'ordinativo della fornitura - data l'indifferibile urgenza delle attività - nelle more della relativa stipula contrattuale.

La ditta aggiudicataria, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto in parola, è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che l'Amministrazione Comunale è tenuta a seguire a norma delle vigenti leggi, fino al perfezionamento dell'atto finale.

ART.12 - CONSEGNA DELLA FORNITURA

La richiesta delle colazioni di panini e frutta di cui al presente provvedimento è commessa all'assuntore mediante ordinativo scritto dal Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali o del Servizio Protezione Civile nel quale viene specificato sia la quantità che la sede di consegna. Con la stessa tipologia di atto successivamente, sia la quantità che le sede di consegna possono essere variati.

La consegna dovrà essere effettuata secondo le modalità specificate nell'ordinativo stesso.

La ricevuta che verrà vidimata all'atto della distribuzione della fornitura da parte di personale presente alla distribuzione stessa non implicherà l'accettazione, potendo la medesima essere rifiutata anche successivamente, qualora dovesse risultare non rispondente agli effettivi requisiti previsti.

ART.13 - CONTROLLI E VIGILANZA

Il Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali si riserva la facoltà di avvalersi di controlli, da parte degli Organi a tanto competenti, sui prodotti forniti. La ditta, pertanto, ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali il Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali intenda sottoporre le derrate alimentari da impiegare o impiegate e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

ART.14 - INVARIABILITÀ DEI PREZZI

La fornitura sarà valutata in base ai prezzi di aggiudicazione. In essi si intendono compresi e compensati tutti gli oneri di cui al presente Capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per l'esecuzione della fornitura stessa.

I prezzi predetti si intendono offerti dall'Impresa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, e sono, quindi, invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità per tutto il periodo di durata dell'appalto previsto dall'art.1 del presente Capitolato e fino all'ultimazione delle consegne.

La ditta aggiudicataria, pertanto, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi od indennità speciali di alcun genere per l'aumento di costo dei materiali, perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrà verificarsi dopo l'aggiudicazione.

ART. 15 - LIQUIDAZIONE DELLE FORNITURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato, presso il Servizio Gare e Contratti, gli adempimenti contrattuali stabiliti.

Le somme spettanti all'assuntore per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione - così come derivanti dalle offerte praticate in sede di aggiudicazione della gara - non potranno essere dal medesimo cedute, né delegate, senza il previo assenso dell'Amministrazione Comunale.

I corrispettivi saranno corrisposti bimestralmente in base alle forniture effettivamente svolte. Il Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali, ad effettuata fornitura, procederà, ai sensi dell'art.184 del D.gls.267/2000, al riscontro delle partite indicate nelle fatture relative alla fornitura in parola, in rapporto agli ordinativi corrispondenti ed in applicazione dei prezzi.

Tale esame e le eventuali osservazioni saranno riportate in calce alle fatture medesime.

Delle succitate fatture presentate in duplice copia, quella in originale, vistata e corredata da tutti i documenti giustificativi, sarà trasmessa al Servizio Controllo Spese per Beni e Servizi per l'esame contabile ai fini della liquidazione, mentre quella in copia rimarrà presso il Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali per gli eventuali riscontri.

Si procederà alla liquidazione del credito solo dopo l'espletamento di tali procedure ed il fornitore non potrà elevare pretese di sorta per i ritardi che eventualmente si frapponessero ai pagamenti sia per gli adempimenti di competenza del Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali sia per quelli di specifica competenza del Servizio Controllo Spese per Beni e Servizi per l'esame contabile ai fini della liquidazione.

Sarà cura, infine, del Servizio Gare e Contratti consentire lo svincolo della cauzione, dopo la risoluzione di ogni eventuale pendenza o contestazione e dopo l'ultimazione della consegna di tutto quanto commesso all'assuntore previa attestazione da parte Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali

ART. 16 - SANZIONI PER L'INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità in caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato.

Nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso che la consegna dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai venti minuti primi, rispetto all'indicazione data, sarà inflitta una penale pari al 5% del valore della fornitura giornaliera.

L'eventuale mancata accettazione della fornitura sarà considerata come prestazione non effettuata.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi ed in aggiunta per ricorrenti inadempienze alle applicazioni di specifiche penali di cui sopra, è data facoltà al Dirigente del Servizio Contrasto delle Nuove Povertà e Rete delle Emergenze Sociali di applicare una penale pari al 50% del valore della fornitura giornaliera..

Le sanzioni di cui al presente articolo saranno applicate con decurtazione sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione costituita.

In occasione di applicazione delle penali di cui al presente articolo, la ditta inadempiente è tenuta a produrre le relative note di credito a fronte delle sanzioni pecuniarie irrogate, subordinandosi la liquidazione del relativo fatturato all'acquisizione delle note di credito.

ART. 17 -ONERI DELL'APPALTO

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti al contratto stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicataria.

L'I.V.A. cederà a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART.18 - NORMATIVA DA OSSERVARE

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale e sarà, inoltre, soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia.

L'appaltatore e' tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto dell'appalto.

ART.19 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi derivante da manomissioni in dipendenza dell'esecuzione del servizio e fornitura merci e si obbliga di rilevare l'Amministrazione appaltante da qualsiasi protesta, azione o molestia in proposito che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti nell'instaurazione della lite.

Più particolarmente l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere direttamente verso i terzi di tutti i danni che a costoro potranno derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che potessero essere formulate contro l'Amministrazione Comunale .

ART.20 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Per la definizione delle controversie che potranno insorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa è espressamente escluso - ai sensi dell'art.16 L.10.12.81 n.741 - il ricorso al collegio arbitrale, demandandosi la risoluzione delle vertenze al Giudice Ordinario.

La ditta aggiudicataria sarà, pertanto, tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal contratto anche se le ordinazioni e forniture rifletteranno la materia in contestazione.

ART.21 - EFFICACIA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione mentre per l'Amministrazione Comunale sarà subordinato alle approvazioni di legge in conformità a quanto indicato sub. art.11 .

ART.22 - DECADENZA DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni sopra menzionate o in caso comunque di ripetute inosservanze degli obblighi contrattuali

L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, disporre in qualsiasi momento e senza formalità di sorta la decadenza dell'appalto, senza che l'aggiudicataria possa nulla eccepire, qualora risultino a carico della stessa procedimenti o provvedimenti ai sensi della legge 19.3.1990 n. 55.

IL DIRIGENTE
Dr. Antonio Moscato