

PUBBLICAZIONE 382/2016



## COMUNE DI VILVALLELONGA

Provincia di L'Aquila

Piazza Olmi, 2 CAP 67050

tel. 0863/949117 0863/949118 fax 0863/949600 C.F. e P.I. 00207820663

[www.comune.villavallelonga.aq.it](http://www.comune.villavallelonga.aq.it)

E-MAIL [info@comune.villavallelonga.aq.it](mailto:info@comune.villavallelonga.aq.it) PEC [protocollo.comunedivillavallelonga@pec.it](mailto:protocollo.comunedivillavallelonga@pec.it)

### **AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA MATERNA ANNO SCOLASTICO 2016/2017 – PASTI PRESUNTI 2.700**

**Le Ditte interessate potranno far pervenire al Comune di Villavallelonga entro le ore 14:00 del giorno 24 settembre 2016 in busta chiusa e sigillata l'offerta per il servizio di cui all'oggetto, partendo da una base d'asta di € 4,33 oltre l'IVA 4%, ed a parità di offerta si terrà conto di altre migliorie che saranno indicate nell'offerta stessa.**

**Si precisa che per le modalità di svolgimento di questa trattativa privata e dello svolgimento del servizio di mensa le Ditte dovranno tener conto del capitolato d'oneri pubblicato in allegato al presente avviso.**

Comune di Villavallelonga - Prov (AQ)

PARTENZA

Prot.n 0002639 del 13-09-2016

Uffici : SINDACO SEGRETERIA

ALBO PRETORIO

Categoria 5 Classe 1



**IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.TO (Dr. Antonio PELILLO)**

# CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI MONOPORZIONE ALLA SCUOLA MATERNA DI VILVALLELONGA

Anno Scolastico 2016/2017

## ART. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti e personale ATA della scuola materna del Comune di Villavallelonga.

## ART. 2 Durata dell'appalto e modalità di affidamento

1. L'appalto avrà la durata dell'anno scolastico 2016/2017;
2. La durata dell'appalto potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

## ART. 3 Corrispettivo a base d'asta, modalità di rendicontazione e composizione dei pasti

1. L'elenco prezzi a pasto (a misura), è fissato in € 4,33 oltre IVA 4%;
2. Con tale corrispettivo, l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.
3. I pagamenti verranno effettuati tramite mandato, su presentazione di regolari fatture entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture stesse a riscontri amministrativi avvenuti; la fattura dovrà essere presentata mensilmente, riportare il numero dei pasti forniti, numero e data della determinazione con la quale è stato aggiudicato l'appalto ed, infine, essere corredata dai buoni pasto relativi al periodo di riferimento.
4. A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni pasto che consegneranno all'appaltatore ogni mattina.
5. L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasto al fine di comprovare al predetto Servizio comunale la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.
6. Il numero dei pasti per l'anno scolastico è di circa **2.700 presunti**.
7. La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ASL di Avezzano, allegato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio del medico ASL sopra richiamato.
8. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune ed al medico nutrizionista dell'ASL di Avezzano.

## ART. 4 Caratteristiche del centro di cottura

1. La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverrà esclusivamente nel centro di cottura presso la Scuola Materna ubicato in Via Marsicana.
2. Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D.L.vo 20.5.1977, n;155). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di ogni unità di cottura, anche presso l'ufficio Istruzione del Comune.
3. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura adibita a centro di cottura.
4. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

5. Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio istruzione del Comune l'elenco del personale utilizzato. Tale elenco dovrà essere repentinamente aggiornato e comunicato al Comune ogni qual volta subisca delle variazioni.

6. I pasti da fornire alle scuola indicata saranno preparati e confezionati nel centro di cottura dell'impresa e trasportati con automezzo della ditta aggiudicataria, autorizzato ai sensi dell'art. 43 del DPR n. 327/1980.

7. Per centro di cottura dell'Impresa si intende il locale o i locali, idonei alla preparazione dei pasti oggetto di questo appalto sotto ogni profilo normativo, per i quali l'Impresa sia titolare un diritto di proprietà, usufrutto o di godimento, comunque denominato, a titolo continuativo e per tutta la durata dell'appalto, dimostrabile mediante opportuna documentazione.

8. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità bimestrale nel giorno indicato dal Comune.

#### ART. 5 Personale addetto e trasporto dei pasti

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di libretto sanitario di cui all'art. 14 della legge 30.4.1962, n. 283.

2. Inoltre, deve indossare tute o sopra vestiti di colore bianco, ai sensi dell'art. 42 del DPR n. 327/1980, nonché mascherina igienica.

3. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti deve essere munito di regolare libretto sanitario.

4. Il trasporto dei pasti deve avvenire in contenitori e con automezzo di proprietà della ditta aggiudicataria, muniti della idoneità igienico - sanitaria di cui all'art. 43 del citato DPR n. 327/1980.

#### ART. 6 Frequenza della preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti

1. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti dovrà essere garantito durante i giorni di rientro pomeridiano (tempo prolungato) della scuola, come stabiliti dall'autorità scolastica competente;

#### ART. 7 Pasti speciali. Modalità di erogazione e conservazione dei cibi.

1. Potranno essere ordinati pasti, senza maggiori oneri, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.

2. Potranno essere ordinati al gestore, senza maggiori oneri, su richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.

3. Ove non diversamente concordato con le competenti autorità scolastiche, ogni pasto deve essere servito al tavolo in apposito contenitore monouso e corredato di stoviglie (vassoio, contenitori idonei per ogni singola pietanza, bicchiere, kit di posate monouso con angolature tondeggianti, tovagliolo, tovaglia di carta a perdere). Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.

4. Al momento della consumazione dei pasti presso la mensa:

a) gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +50° C a +55°C;

b) gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;

c) gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

5. Ogni tipo di frutta che lo consenta deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

6. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

#### ART. 8 Controlli

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.
3. La frequenza, tipologia e data dei controlli sono a completa discrezione dell'Amministrazione comunale che non sarà tenuta a darne preventiva comunicazione all'impresa.

#### ART. 9 Misure di controllo

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Responsabile del Servizio adotterà le opportune misure per garantire l'efficacia degli stessi.

#### ART. 10 Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari biologici

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono essere biologici in misura pari al 50%, e avere le seguenti caratteristiche:
  - a) La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
  - b) Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semi raffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali;
  - c) Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:
    - essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
    - provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate, in ottimo stato di nutrizione e di salute;
    - avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole;
  - d) I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;
  - e) I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei; i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
  - f) Gli ortaggi devono:
    - essere di stagione e di recente raccolta;
    - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
    - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
    - essere indenni da difetti tali da alterarne le caratteristiche organolettiche;
    - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.  
L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli.  
L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).  
Il formaggio: da condimento: deve essere della qualità "Parmigiano reggiano" o "Grana padano" e deve essere:
    - o di prima scelta;
    - o marchiato;
    - o prodotto nelle zone tipiche;
    - o avere ottimo sapore e profumo;

- o avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
  - da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.
  - Le confezioni, in tuono porzioni sigillate, devono riportare le seguenti informazioni:
    - o tipo di formaggio;
    - o nome del produttore;
    - o luogo di produzione;
    - o data di scadenza.
  - h) Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.  
A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.  
Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.  
Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.
  - i) L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità; non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.
  - j) Il pane deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.  
Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.  
Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.
  - k) La frutta deve essere:
    - di stagione;
    - esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
    - di prima qualità;
    - di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
    - fisiologicamente matura;
    - omogenea, uniforme e turgida.
  - l) Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
  - m) Il sale deve essere del tipo iodato.
  - n) L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.
2. Tutti gli alimenti biologici devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche, almeno nella misura del 50%.
3. I prodotti biologici devono essere ottenuti con concimazioni verdi ed organiche, senza impiego di antiparassitari chimici.
4. Le coltivazioni biologiche nel caso specifico ortaggi, frutta e legumi, per definirsi tali, oltre ad essere certificati dagli organismi di controllo riconosciuti devono utilizzare in base al Regolamento CEE n. 2092 del 24.6.1991 e alla L.R. 27.4.1999, n. 14, sementi o materiale di moltiplicazione vegetativa, prodotti con il metodo biologico ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

#### ART. 11 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL competente per territorio per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnici alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente. 4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

6. E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

#### ART. 12 Cause di sospensione del servizio - Modificazione della fornitura

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.

2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

3. Qualora la sospensione del servizio sia disposta per motivi di sanità pubblica, anche a titolo precauzionale, per fatto o atto imputabile a colpa o imperizia dell'impresa, fatti salvi il caso fortuito e la forza maggiore, l'Amministrazione Comunale, previa imposizione del termine perentorio di cinque giorni per rimuovere il motivo della sospensione, da comunicarsi all'impresa ai termini del presente capitolato, potrà dotarsi di un servizio sostitutivo, a prezzi di mercato, rivalendosi su eventuali crediti della ditta o attingendo dalla cauzione definitiva, salvo il maggior danno che resterà a carico dell'impresa. Trascorso il termine di 3 mesi dal ricevimento della comunicazione, secondo il presente capitolato, senza che il motivo della sospensione sia stato rimosso, il contratto si intenderà tacitamente risolto senza necessità di ulteriori atti o comunicazioni.

4. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.

5. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previsto ai commi 2, 3 e 4 dell'art. 10 del presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto si potrà risolvere, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

#### ART. 13 Scioperi ed assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

a) In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale, tramite l'Istituto Comprensivo, darà comunicazione alla ditta almeno un giorno prima del giorno fissato.

b) In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

#### ART. 14 Cauzione definitiva

1. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo presunto dell'appalto, calcolato con riferimento ai prezzi concordati con l'appaltatore.

2. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con fidejussione polizza assicurativa rilasciata da rimarla ed abilitata Compagnia di assicurazione.

4. La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo massimale di € 500.000,00.

#### ART. 15 Contratto

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.

2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

#### ART. 16 Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

a) per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;

b) per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;

c) per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;

d) per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;

e) incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;

f) ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg. 7 dal termine prefissato;

g) per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;

h) qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art. 17.

i) per ogni altro fatto o motivo che sia previsto all'interno del presente capitolato come causa di risoluzione.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

3. Nel caso di risoluzione anticipata del contratto, a discrezione dell'Amministrazione, potranno essere interpellate le ditte ammesse ma non aggiudicatrici, secondo l'ordine di graduatoria, che potranno sostituirsi alla impresa originariamente aggiudicataria nel contratto risolto, alle medesime condizioni in esso stabilite, con una nuova stipulazione.

#### ART. 17 Penalità

1. L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

a) € 500 per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;

b) € 350 in ciascuno dei seguenti casi:

- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.

c) € 250 in ciascuno dei casi seguenti:

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste; per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera; per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate; per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati; per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina; per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei
- pasti e trasporto;

d) € 150 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.);
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
- per rinvenimento di parassiti.

2 L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.

3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

4 Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

#### ART. 18 Comunicazioni all'impresa

1. L'impresa dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale un numero di fax cui inoltrare comunicazioni urgenti attinenti all'erogazione del servizio.

2. Ogni comunicazione da parte dell'amministrazione all'impresa si intenderà ritualmente eseguita a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata alla sede della Impresa aggiudicataria

3. Qualora, per qualsiasi motivo, la modalità di comunicazione di cui al comma precedente non dovesse avere successo, l'obbligo di comunicazione si riterrà assolto dal momento dell'affissione presso l'Albo Pretorio del Comune.

#### ART. 19 Controversie

1. In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, è competente il giudice del Foro di Avezzano.

#### ART. 20 Osservanza della c.d. " legge Antimafia"

1. Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994, n. 490.

#### ART.21 Disposizioni finali



1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
2. A tutti gli effetti della prestazione del servizio, la ditta aggiudicataria elegge domicilio legale presso la sede municipale in Villavallelonga.