



COMUNE DI PRIGNANO CILENTO
PROVINCIA DI SALERNO
Piazza Municipio N.1 84060 Prignano Cilento
Tel.0974-831039 Fax 0974-831444
Email: info@comune.prignanocilento.sa.it

Allegato alla delibera Sindacale n.45 del 1-7-2016

***CAPITOLATO PER IL SERVIZIO LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI
ALUNNI CHE FREQUENTANO LE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI, MEDIE E
DIPENDENTI DEL COMUNE DI PRIGNANO CILENTO***

Sommario

Art. 1 OGGETTO DELL' AFFIDAMENTO.....	3
ART. 2 - SOGGETTI.....	3
Art. 3 L'ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO	4
Art. 4 DURATA DELL'AFFIDAMENTO	4
ART. 5 - IMPORTO A BASE DI GARA.....	4
Art. 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO	4
A) AREA PREZZO: massimo punti 10.....	4
B) AREA QUALITA': massimo punti 90/100.....	4
AVVERTENZE GENERALI	5
Art. 7 - PREPARAZIONE PASTI- IMPEGNI IMPRESA AFFIDATARIA	5
Art.8 - DERRATE ALIMENTARI.....	5
Art. 9 OBBLIGHI	6
Art. 10 – CONTROLLI.....	6
Art. 11 PENALI.....	7
Art. 12 PAGAMENTO	7
Art. 13 - SUB APPALTO	7
Art. 14 - CAUZIONE	7
Art. 15 CONTRATTO -SOTTOSCRIZIONE.....	8
Art. 16 NORME GENERALI.....	8
Art. 17 - FORO COMPETENTE.....	8
Art. 18 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	8

Art. 1 OGGETTO DELL' AFFIDAMENTO

Oggetto dell'affidamento è:

- a) la preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) predisposizione del refettorio;
- c) preparazione dei tavoli per i pasti;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- g) gestione dei rifiuti;
- h) manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature mensa;
- i) dei prodotti, indicati dal piano di autocontrollo, necessari per la pulizia della utensileria e delle attrezzature (piani di lavoro, cucine, etc.);
- j) piano di auto controllo ex d. lgs n. 155/97 successive modifiche ed integrazioni;
- k) per il servizio di refezione scolastica;

Il servizio dovrà essere espletato, in favore degli alunni, il personale docente che ne abbia diritto e/o altre categorie ammesse alla fruizione del servizio stesso nelle scuole materne ed elementari statali aventi sede sul territorio comunale, utilizzando le cucine e le suppellettili esistenti in ogni plesso, allo scopo cedute in uso alla Cooperativa aggiudicataria.

I pasti da prepararsi quotidianamente, negli orari e alle cadenze settimanali, stabilite dagli organi scolastici dovranno consistere, nelle pietanze indicate nel menù vistato dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale, che fissa anche le quantità delle stesse, menù visionabile presso gli uffici comunali.

ART. 2 - SOGGETTI

La procedura di aggiudicazione è riservata, alle Cooperative sociali di Tipi B per l'inserimento al lavoro di persone svantaggiate. Non è ammessa la partecipazione né in A.T.I. né sotto forma di imprese consorziate

Alla scadenza la stazione appaltante si riserva comunque la possibilità di stipulare, all'occorrenza e per un massimo di ulteriori anni 2, nuovo contratto a procedura negoziata, senza pubblicazione del bando di gara, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del Decreto Legislativo 16 aprile 2016 n. 50, per rinnovare il contratto per ulteriori 2 anni scolastici, all'operatore economico aggiudicatario del contratto, per la somma identica a quella del contratto iniziale

Per poter partecipare alla gara gli organismi di cui al punto 1. debbono possedere i seguenti requisiti:

1 FATTURATO NEL SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA NEL TRIENNIO 2013-2015 MINIMO DI € 300.000,00

2. AVER EFFETTUATO NEL TRIENNIO 2013-2015 PRESTAZIONI ANALOGHE A QUELLE OGGETTO DELLA PRESENTE GARA PRESSO ENTI PUBBLICI, CON UNA FORNITURA MEDIA GIORNALIERA NON INFERIORE AI 150 PASTI CON BUON ESITO E SENZA INCORRERE IN ALCUNA RISOLUZIONE ANTICIPATA;

Art. 1 ELENCO DELLE SCUOLE MATERNE INTERESSATE AL SERVIZIO DI REFEZIONE:

<i>n.</i>	<i>Scuola</i>	<i>Sezioni</i>	<i>Ubicazione</i>
1	Materna	Unica	Corso Umberto I

Art. 2 ELENCO DELLE SCUOLE ELEMENTARI INTERESSATE AL SERVIZIO REFEZIONE:

<i>n.</i>	<i>Scuola</i>	<i>Sezioni</i>	<i>Ubicazione</i>
1	Elementare	Unica	Piazza Municipio

Art. 3 ELENCO DELLE SCUOLE MEDIE INTERESSATE AL SERVIZIO REFEZIONE:

<i>n.</i>	<i>Scuola</i>	<i>Sezioni</i>	<i>Ubicazione</i>
1	Media	Unica	Piazza Municipio

- Ai sensi dell' art. 48 comma 2 del decreto legislativo n. 50/2016, è indicata come prestazione principale la preparazione e somministrazione dei pasti (di cui alla lett. a) tutte le altre attività indicate sono da considerarsi secondarie.

Art. 3 L'ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica inizierà presumibilmente nella seconda quindicina del mese di ottobre **di ogni anno e terminerà presumibilmente entro la fine di maggio dell'anno successivo.**

Art. 4 DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento avrà durata due annualità scolastiche e cioè, a.s. 2016/2017 e a.s. 2017/2018.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole materne dal lunedì al venerdì nelle scuole elementari e nelle scuole medie come da disposizioni scolastiche.

ART. 5 - IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo posto a base di gara per ogni pasto è stabilito in **€ 4,00 (euro quattro/00)** oltre IVA (4%) come per legge.

Importo verosimile e presunto ai fini fiscali della stipulazione del contratto **€ 67.307.69 oltre iva (4%)** come per legge.

Art. 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' art. 95 comma 3 del decreto legislativo n. 50/2016, valutata in base ai seguenti elementi:

La Commissione di gara all'uopo nominata assegnerà ad ogni partecipante il punteggio relativo all'area prezzo e all'area qualità secondo i criteri che di seguito si esplicano:

A) AREA PREZZO: massimo punti 10

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'AREA PREZZO l'impresa concorrente dovrà esprimere la propria offerta economica sull'importo a base di gara di **€ 4,00 (euro quattro/00)** a pasto, oltre IVA (4%) come per legge. L'offerta economica, presentata deve intendersi onnicomprensiva di quanto necessario per l'espletamento del servizio previsto nel presente capitolato. Al prezzo offerto, che non dovrà superare l'importo posto a base d'asta, verrà assegnato un punteggio massimo di 10 punti come segue:

- OFFERTA ECONOMICA 10 PUNTI PER L'OFFERTA PIU' BASSA
GLI ALTRI PUNTEGGI SARANNO COSI' ATTRIBUITI
10:PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE = OFFERTA IN ESAME :OFFERTA PIU' BASSA

B) AREA QUALITA': massimo punti 90/100

- PROGETTO TECNICO-ORGANIZZATIVO **PUNTI 10**

Progetto tecnico/organizzativo massimo 10 punti a) progetto che tenendo conto della realtà sociale del territorio preveda soluzioni organizzative/gestionali finalizzate ad introdurre risorse complementari e/o modalità innovative nella realizzazione del servizio richiesto;

- ESPERIENZA NEL SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA NEL TRIENNIO 2013-2015: **0,50 PUNTI PER OGNI MESE DI SERVIZIO RIFERITO ALL'OGGETTO DELLA GARA FINO AD UN MASSIMO DI 10 PUNTI**
- FATTURATO NEL SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA IVA ESCLUSA NEL TRIENNIO 2013-2015:
15 PUNTI FINO A € 300.000,00
20 PUNTI DA € 300.000,00 A € 400.000,00
25 PUNTI DA 400.000,00A € 500.000,00
30 PUNTI oltre i € 500,000,00

- LAVORATORI SVANTAGGIATI IN CARICO ALLA COOP PER CIASCUN ANNO NEL TRIENNIO 2013-2015: **0,25 PUNTI** PER OGNI LAVORATORE SVANTAGGIATO FINO AD UN MASSIMO DI **20 PUNTI** (es. per lo stesso lavoratore svantaggiato che abbia lavorato sia nel 2013 che nel 2014 che nel 2015 vengono attribuiti 0,25 punti x 3=0,75)
- LAVORATORI SVANTAGGIATI IN CARICO ALLA COOPERATIVA NEL TRIENNIO 2013-2015 CON ESPERIENZA NEL SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA **0,5 PUNTI** PER OGNI LAVORATORE SVANTAGGIATO FINO AD UN MASSIMO DI **10 PUNTI**
(es. per lo stesso lavoratore disabile che abbia lavorato sia nel 2013 nel 2014 e nel 2015 vengono attribuiti 0,5 punti x 3=1.5)

1. ISO 9001

N. 2 PUNTI	PER CHI DETIENE LA CERTIFICAZIONE DA 1 ANNO
N. 4 PUNTI	PER CHI DETIENE LA CERTIFICAZIONE DA 2 ANNI
N. 6 PUNTI	PER CHI DETIENE LA CERTIFICAZIONE DA 3 ANNI
N. 8 PUNTI	PER CHI DETIENE LA CERTIFICAZIONE DA 4 ANNI
N. 10 PUNTI	PER CHI DETIENE LA CERTIFICAZIONE DA 5 ANNI

A parità di punteggio complessivo il servizio viene attribuito all'organismo che ha riportato il miglior punteggio specifico nell'area di qualità.

AVVERTENZE GENERALI

L'A.C. si riserva la piena facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere all'aggiudicazione anche quando fosse pervenuta una sola offerta.

Art. 7 - PREPARAZIONE PASTI- IMPEGNI IMPRESA AFFIDATARIA

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica e menu' settimanali predisposti dal competente servizio dell'A.S.L secondo i quantitativi indicati. Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 12,30 alle ore 14,00 sia nelle scuole materne, che nelle elementari e medie salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria del servizio, altresì, di preparare e somministrare, su richiesta, pasti in deroga a quanto previsto al punto precedente per particolari utenti allergici (muniti di certificazione medica) e per quei soggetti, che per la loro fede religiosa, sono tenuti a consumare altri tipi di cibi.

Per quanto attiene:

I pasti (compresa anche la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia) dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso le scuole di proprietà comunale.

Dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, l'impresa dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi, nonché di aver preso piena cognizione delle condizioni di affidamento, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

L'impresa dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti con proprio personale, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrare unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune.

Art.8 - DERRATE ALIMENTARI

Tutte le materie prime da impiegare nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM)

Tutte le derrate alimentari dovrà essere scelta preferendo ditte produttrici aventi marchi affermati e riconosciuti sul mercato.

- **Carni bovine** - devono provenire da animali di provenienza locale, allevati e macellati in Italia, di età non superiore a 18/20 mesi. La carne deve essere fresca, senza osso e derivare da tagli del quarto posteriore, inoltre deve essere accompagnata dalle certificazioni, previste per legge, sulla provenienza e tracciabilità, che devono essere conservate dall'impresa appaltatrice per almeno sei mesi dopo l'acquisto.

- **Carni bianche** - avicole - generalmente petto di pollo e/o tacchino fresco, tagliato a fette e consegnato in vaschette avvolte in materiale idoneo. Devono provenire da allevamenti italiani e da ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.

- **Uova** - devono essere extrafresche e provenire da allevamenti locali. Per qualità devono essere di categoria "A" con peso almeno 65/70 grammi. Il guscio deve essere ruvido e pulito, allo scuotimento il contenuto non deve avere oscillazioni, all'apertura l'uovo deve apparire di colore roseo, senza macchie, con guscio sano e senza incrinature, il

tuorlo globoso ed intatto di colore giallo intenso e deve risultare sospeso nell'albume che, a sua volta, deve essere chiaro e consistente, la camera d'aria non deve superare i 5 mm di profondità.

- **Prosciutto** - quello crudo deve essere di prima scelta e di origine italiana; quello cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati, comunque di origine italiana. Devono preferirsi le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- **Prodotti ittici**- freschi o congelati/surgelati - nel caso di pesce fresco bisogna preferire il pescato locale; i prodotti ittici già porzionati e confezionati devono essere di prima scelta e surgelati e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo.
- **Prodotti confezionati non a temperatura** - (pasta, pomodori pelati, legumi, olio, ecc.) devono essere di prima scelta ed appartenere a ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Bisogna utilizzare olio extra vergine di oliva di ditte produttrici locali, qualora vi sia carenza di prodotto locale verrà sostituito da olio extra vergine di ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Sono da preferire i legumi secchi.
- **Mozzarella** - formaggio a pasta filata e proveniente da caseifici ubicati in ambito locale ed autorizzati ai sensi del DPR 54/97. Come pezzatura si indicano i bocconcini del peso di 50/60 gr. freschi di giornata e confezionati secondo normativa.
- **Formaggio** - Parmigiano Reggiano o Grana Padana con stagionatura di almeno 18 mesi da grattugiare, preferibilmente, al momento del bisogno ogni giorno.
- **Verdure e frutta** - fresche o congelate/surgelate - sono da preferire le verdure di stagione fresche; quelle confezionate e già pulite devono essere di prima scelta e surgelate e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato, il trasporto deve avvenire senza interruzione della catena del freddo. La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima scelta e di pezzatura media.
- Per tutti gli altri prodotti alimentari non specificatamente menzionati, necessari a volte anche saltuariamente o in quantità minime, devono comunque essere preferite le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- L'impresa è tenuta a compilare e conservare, per gli eventuali controlli, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari, corredato di tutte le certificazioni di provenienza e qualità.
- **Trasporto** - tutte le derrate devono essere confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente. Il trasporto deve avvenire mediante automezzi autorizzati ed alle temperature previste dalle norme vigenti per le varie tipologie di prodotto (fresco, congelato/surgelato, ecc.).

Art. 9 OBBLIGHI

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di implementare un appropriato e specifico Piano di Autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 e di attuare tutte le norme igienico sanitarie e di tutela dei lavoratori previste dalle normative specifiche.

Tutto il personale dovrà essere fornito di libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed utilizzare il corredo di indumenti previsti dalle norme igieniche (copricapo-giacche-tute), dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'impresa dovrà provvedere all'accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate e garantire la manutenzione ordinaria dei locali mensa (cucine, bagni e refettori) e delle attrezzature ivi presenti;

L'impresa si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, in possesso adeguata qualifica ed esperienza.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità in corso di validità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere ugualmente comunicata prima che avvenga l'operazione (almeno tre giorni prima).

L'impresa dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro Cooperative Sociali e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e precauzionali atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Art. 10 – CONTROLLI

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L. e/o altri enti preposti, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, anche, eventualmente, nominando un consulente di fiducia, esperto nel settore, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti

richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso il parere di esperti del settore, eventualmente avvalorato da analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art.12, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Art. 11 PENALI

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui alla presente relazione, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 200,00 a € 300,00, a seconda della gravità od a seguito di ripetute violazioni debitamente contestate; qualora avvenga una seconda violazione alla presente relazione per il medesimo motivo, oppure le violazioni siano ritenute di una certa gravità, visto il servizio espletato, il Comune può insindacabilmente rescindere il contratto, con richiesta del risarcimento dei danni.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 12 PAGAMENTO

La liquidazione avverrà sull'effettivo numero dei pasti erogati e, pertanto, ai fini del pagamento, il conteggio sarà effettuato su apposito modello, firmato dall'impresa e controfirmato, per attestazione, dal personale scolastico in servizio.

Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 30 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del responsabile del servizio.

Il prezzo offerto pattuito ed accettato a pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso.

Tale prezzo si intende formato dall'impresa in base a calcoli di convenienza, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che la stessa non abbia tenuto presente.

Art. 13 - SUB APPALTO

È espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

L'impresa sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, nel corso della gestione, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose.

Art. 14 - CAUZIONE

1. Per partecipare alla gara è richiesta una cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 93 del D.lgs.50/2016, pari al 2% dell'importo posto a base di gara da prestare nei seguenti modi:
 - a) ricevuta di avvenuto versamento, recante il numero di CRO o il codice TRN, sul conto corrente di cui al codice IBAN IT 18 R 07066 76520 000000400926, presso la Banca di Credito Cooperativo dei Comuni Cilentani intestato a UNIONE DEI COMUNI ALTO CILENTO, indicando la causale (CAUZIONE PROVVISORIA BANDO: **CIG**);
 - b) fidejussione bancaria o polizza assicurativa il cui oggetto dovrà riportare la seguente dicitura: "Cauzione provvisoria a garanzia degli oneri e obblighi di partecipazione alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio refezione scolastica anni scolastici 2016-2017 – 2017-2018- Comune di Prignano Cilento." La stessa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e dovrà essere valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. In ogni caso la cauzione provvisoria dovrà essere accompagnata dall'impegno di un istituto autorizzato all'emissione delle fidejussioni, a rilasciare successivamente la garanzia fideiussoria definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
2. Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.
3. La ditta aggiudicataria, precedentemente alla stipulazione del contratto, dovrà costituire cauzione definitiva così come stabilito dall'art. 103 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa; nel caso in cui la cauzione venga costituita mediante polizza assicurativa fideiussoria o fidejussione bancaria, questa deve contenere le seguenti condizioni particolari:
 - a) rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

b) impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione a semplice richiesta del Comune senza alcuna riserva.

La mancata costituzione della cauzione di cui al punto 3) del presente articolo determinerà la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 15 CONTRATTO -SOTTOSCRIZIONE

Il legale rappresentante dell'organismo dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico suo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere al rinnovo della convenzione anche per gli anni scolastici successivi alla stessa impresa affidataria.

Art. 16 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dalla presente relazione, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Art. 17 - FORO COMPETENTE

Il Foro competente per le controversie che a qualunque titolo dovessero derivare dal rapporto dedotto dal presente affidamento, è il Foro di Vallo della Lucania.

Art. 18 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Prignano Cilento _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Segretario Comunale

H0q'Dr. Claudio Auricchio