



Funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



CERTIFICATO N.50 100 14484 - Rev.002



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"ARCHIMEDE"  
TARANTO**

**PROFESSIONALE: MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA - INDUSTRIA ED ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY**

**TECNOLOGICO: ELETTRONICA - INFORMATICA - TRASPORTI E LOGISTICA**

cod. univoco: UF1315

cod. IPA: istsc\_TAIS024005



I.I.S.S. ARCHIMEDE - TARANTO  
Prot. 0003996 del 25/03/2019  
06-10 (Uscita)

*Ladisa s.r.l*  
*Viale Guglielmo Lindemann, 5/3,*  
*70132 Bari BA*  
[ladisa.ristorazione@legalmail.it](mailto:ladisa.ristorazione@legalmail.it)

All'Albo on line, sito web [www.iissarchimede.gov.it](http://www.iissarchimede.gov.it)

*Link pubblicità legale  
e sezione PON/FSE*

**CONTRATTO PER LA FORNITURA PASTI – SERVIZIO MENSA –  
NELL'AMBITO DEL PON  
"TARANTO, IL MARE, I TESORI"- CODICE 10.2.5A-FSEPON-PU-2018-157**

**MODULI:**

- *Accesso, esplorazione e conoscenza anche digitale del patrimonio: Le isole Cheradi*
- *Accesso, esplorazione e conoscenza anche digitale del patrimonio: La seta del mare*
- *Sviluppo di contenuti curricolari digitali con riferimento al patrimonio culturale (Open Educational Resources): Turismo e cultura tour*
- *Produzione artistica e culturale: L'arte millenaria della seta del mare*

Fondi strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014 – 2020. Avviso pubblico 4427, del 02/05/2017 “Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi.

Azione 10.2.5 - Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa.

Titolo: **“TARANTO, IL MARE, I TESORI”**

Codice identificativo progetto: **10.2.5A-FSEPON-PU-2018-157**

CUP: **J57I17000250007**

CIG: **Z4A27AACC1**

**CONTRATTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI MENSA**

**TRA**

L'I.I.S.S. **Archimede di Taranto (C.F. 90205780738)**, rappresentato legalmente dalla prof.ssa **Patrizia Capobianco**, in qualità di Dirigente Scolastico reggente, nata a **Napoli** il **27/12/1959 (C.F. CPBPRZ59T67F839T)** e domiciliata per la sua carica presso la sede legale di detto Istituto, sito in Taranto, alla Via Lago Trasimeno n.° 10

Via Lago Trasimeno, 10 – 74121 TARANTO tel: **0997762730** c.f.: **90205780738** cod. min. **TAIS024005**  
[tais024005@istruzione.it](mailto:tais024005@istruzione.it) – [tais024005@pec.istruzione.it](mailto:tais024005@pec.istruzione.it) – [www.iissarchimede.gov.it](http://www.iissarchimede.gov.it)



## E

La Ditta **LADISA S.r.l.** con sede legale in Bari alla via Guglielmo Lindemann n. 5/3-5/4 **Partita IVA 05282230720** per la quale interviene il Sig. LADISA Sebastiano, nella qualità di Legale rappresentante e per effetto della carica domiciliato presso la sede della società.

**VISTO** il Decreto 28 agosto 2018, n. 129 “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell’articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107”, pubblicato sulla G.U., Serie generale, n.° 267 del 16/11/2018;

**VISTO** il D.P.R. n. 275 dell’8.03.1999, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche

**VISTO** l’Avviso pubblico AOODGEFID\Prot. n.4427, del 02/05/2017, del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca

**VISTA** la delibera del Collegio dei Docenti n. 64, del 09.03.2017

**VISTA** la delibera del Consiglio d’istituto n. 41 del 13.03.2017

**VISTA** la candidatura di questo istituto n. 1005219

**VISTA** la nota MIUR, prot. n. Prot. n. AOODGEFID/9297, del 10/04/2018, di autorizzazione alla realizzazione del progetto di cui all’oggetto

**VISTI** i regolamenti UE, le linee guida e le norme di riferimento per le iniziative cofinanziate dai FSE 2014 - 2010

**VISTO** il Decreto Dirigenziale di assunzione del finanziamento nel programma annuale 2018, prot. n.9609, del 18.10.2018

**RILEVATA** l’esigenza di dare attuazione alle suddette attività progettuali nei distinti moduli che costituiscono parte integrante del progetto di che trattasi, di cui quattro moduli con servizio mensa

**VISTO** il Programma annuale, e.f. 2019, approvato dal Consiglio di Istituto in data 13/03/2019 con delibera n. 32

**VISTO** il Regolamento di Istituto per l’acquisizione di contratti di lavori servizi e forniture sotto la soglia comunitaria, approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n.° 24 del 29/01/2019;

**ACCERTATA** la necessità di procedere alla formale individuazione di una Ditta specializzata nella fornitura del servizio di mensa

**VISTA** l’indagine di mercato avviata da questa Istituzione scolastica nota n. prot. 3753 04\_06 del 20/03/19, con la quale sono state invitate 3 aziende specializzate nella ristorazione Collettiva: Ladisa srl – IFM spa – La Cascina cooperativa srl, al fine della fornitura del servizio mensa per i sotto elencati moduli afferenti al progetto de quo:

- *Le isole Cheradi*

- *La seta del mare*

- *Turismo e cultura tour*

- *L’arte millenaria della seta del mare*

Per un totale complessivo pari ad € 3.818,18 iva 10% esclusa

**CONSIDERATO** che, a seguito di esame dei preventivi offerti, la Ditta LADISA srl ha presentato l’offerta più conveniente e più vantaggiosa per l’Amministrazione;

**VISTA** la determina n.° 38/2019 di affidamento della fornitura in parola, prot. n.° 3994 del 25/03/2019

## CONVIENE LA STIPULA

### art. 1 Oggetto e durata del Contratto

1. L’Azienda fornitrice e l’Istituzione scolastica provvedono rispettivamente a fornire ed acquistare la somministrazione per ciascuno dei 4 moduli, di n. 20 pasti per complessivi 660 pasti di cui 60 in gratuità per i docenti, per il periodo: Marzo 2019 – Maggio 2019 come da calendari sotto indicati.
2. I pasti verranno distribuiti agli alunni dell’Istituto partecipanti al progetto Pon “**TARANTO, IL MARE, I TESORI**” codice **10.2.5A-FSEPON-PU-2018-157** secondo la seguente partizione in moduli formativi:



- **Modulo:**  
*Accesso, esplorazione e conoscenza anche digitale del patrimonio: Le isole Cheradi*  
*Consegna **plesso Costa, via Lago di Misurina 5 - Taranto***

Giorno	Tipologia fornitura	Costo al giorno a persona €	Numero alunni	Docenti accompagnatori (gratuità)	Totale giornaliero €
10/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
17/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
18/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
19/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
02/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
03/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
				<b>TOTALE</b>	<b>838,80</b>

**Modulo:**

- *Accesso, esplorazione e conoscenza anche digitale del patrimonio: La seta del mare*  
*Consegna **plesso Costa, via Lago di Misurina 5 - Taranto***

Giorno	Tipologia fornitura	Costo al giorno a persona €	Numero alunni	Docenti accompagnatori (gratuità)	Totale giornaliero €
26/03/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
29/03/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
03/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
08/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
10/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
12/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
02/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
06/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
				<b>TOTALE</b>	<b>1.118,40</b>



*Modulo:*

- *Produzione artistica e culturale: L'arte millenaria della seta del mare*  
*Consegna plesso Costa, via Lago di Misurina 5 - Taranto*

Giorno	Tipologia fornitura	Costo al giorno a persona €	Numero alunni	Docenti accompagnatori (gratuità)	Totale Massimo giornaliero €
26/03/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
29/03/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
03/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
08/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
10/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
12/04/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
02/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
06/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
				<b>TOTALE</b>	<b>1.118,40</b>

- *Modulo:*  
*Sviluppo di contenuti curricolari digitali con riferimento al patrimonio culturale (Open Educational Resources): Turismo e cultura tour*

*Consegna plesso Costa, via Lago di Misurina 5 - Taranto*

Giorno	Tipologia fornitura	Costo al giorno a persona €	Numero alunni	Docenti accompagnatori (gratuità)	Totale Massimo giornaliero €
26/03/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
28/03/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
30/03/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
08/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
13/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
18/04/19	Pranzo a sacco	6,99	20	2	139,80
06/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
08/05/19	Pranzo in struttura	6,99	20	2	139,80
				<b>TOTALE</b>	<b>1.118,40</b>



3. Il presente contratto avrà efficacia dalla data della sua stipula e secondo il calendario stabilito.
4. La fornitura è regolata, per quanto non previsto nel presente contratto, dal regolamento di contabilità scolastica Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, dal regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato e dal Codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti.
5. I menù dovranno prevedere, a seconda della diversa richiesta, come sopra indicata, "un cestino" o "un pasto caldo" così come di seguito indicarti, da consumare in struttura e dovranno essere variati ed elaborati rispettando i seguenti criteri: *Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N* ( ultima versione 2003).

#### **Pranzo in struttura:**

- piatto di pasta (ad es. pasta al forno/ragù/sugo semplice)
- secondo (ad es. cotoletta/mozzarella/bastoncini di merluzzo)+ contorno patatine fritte
- Acqua (acqua minerale naturale in bottigliette da 500 ml.)
- Dolce (confezionato) o yogurt

#### **Pranzo al sacco:**

- n. 2 panini con prosciutto cotto e formaggio
- n. 1 confezione patatine snack
- Acqua (acqua minerale naturale in bottigliette da 500 ml.)
- Dolce (confezionato) o yogurt

### **Casi particolari**

La ditta è tenuta anche alla fornitura di pasti alternativi per gli alunni di etnia e/o religioni diverse, su richiesta dell'Amministrazione scolastica.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate dalle famiglie alla segreteria di questa scuola con apposita richiesta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

La scuola provvederà a comunicare tempestivamente alla Ditta detti casi ai fini dell'erogazione del pasto "speciale".

Le diete alternative o speciali dovranno essere fornite senza alcun sovrapprezzo.

La ditta fornitrice dovrà altresì provvedere alla fornitura di:

A. tovaglioli, tovaglie, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/94 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/3/73, le norme attuative della direttiva 93/8/CEE;

B. olio extra vergine d'oliva, aceto, sale.

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla circolare ministeriale della Sanità n. 75/80 e da altre eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

## **art. 2 Consegna**

1. Il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e sono a carico della ditta fornitrice che deve provvedervi direttamente, oltre ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del contratto.
2. L'erogazione del servizio si espletterà nel periodo: da **Marzo 2019 a Maggio 2019**, e dovrà avvenire:
  - **Alle ore 14.05** nelle giornate prefissate da calendario, per la somministrazione del pasto da consumare in struttura, nella sede sopra indicata per ogni singolo modulo (plesso Costa: via Lago di Misurina n. 5 - Taranto);
  - **Alle ore 8.00** e nelle giornate prefissate da calendario, per la somministrazione del pasto a sacco, presso l'Istituto Scolastico, nella sede sopra indicata per ogni singolo modulo (plesso Costa: via Lago di Misurina n. 5 - Taranto);



3. **I pasti pronti e confezionati in piattini termoresistenti, dovranno essere recapitati presso la sede indicata per ciascun modulo.** Il servizio mensa dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la distribuzione dei pasti;
4. Il servizio dovrà comprendere, altresì, nel caso di "pranzo al sacco" la fornitura di tutto quanto necessario alla corretta fruizione del servizio e ritenuto funzionale all'ottima esecuzione del servizio, comprensivo di: imballo, trasporto, posate e bicchieri monouso, tovaglietta e tovaglioli.
5. La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di eventuali contenitori, del numero di pasti consegnati e l'ora di consegna.
6. Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale alla segreteria della scuola per il dovuto controllo e per gli adempimenti necessari alla liquidazione. La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato dalla scuola. Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate alla segreteria della scuola.

In particolare i controlli potranno accertare che non ricorrano i seguenti casi:

- sottodosaggio delle porzioni;
- mancata consegna di uno o più pasti;
- non conformità del pasto fornito con quello previsto nel menù;
- presenza episodica di corpi estranei;
- odore sgradevole

Del controllo dal quale venga rilevata una delle sopra elencate situazioni irregolari sarà redatto apposito verbale.

Qualora il personale addetto della scuola riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo, altresì, sulla bolla che resta agli atti della scuola.

7. Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R.n.327/80.

### **art. 3 Modalità di esecuzione della fornitura**

1. L'Azienda fornitrice s'impegna ad eseguire la fornitura, oggetto del presente contratto, a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le modalità ed i termini indicati nel presente contratto.
2. L'Azienda fornitrice garantisce che nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno osservate tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto.
3. L'Azienda fornitrice garantisce altresì, in particolare, che sarà osservata la normativa vigente in materia di infortunistica sul lavoro.

### **art. 4 Garanzia**

1. La ditta fornitrice dovrà utilizzare, nell'erogazione del servizio, merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.
2. Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri.
3. Essa deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la predisposizione, il trasporto e la distribuzione dei pasti siano effettuati in modo igienico
4. Il servizio di refezione dovrà sempre essere garantito, anche in caso di sciopero del personale dell'impresa fornitrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.
5. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.
6. È fatto obbligo alla ditta fornitrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, ed assumendosi ogni responsabilità conseguente





## **art. 5 Prezzo, fatturazione e termini di pagamento**

1. Il prezzo della presente fornitura è stato tra le parti stabilito in complessive **€ 4.194,00 (IVA 10% inclusa)**
2. L'importo per ogni pasto è pari a euro 6,99 iva 10% inclusa, per un totale di n. 600 pasti.
3. N. 2 gratuità per ogni gruppo di alunni (modulo) per un totale di n. 60 gratuità.
4. Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata della fornitura.
5. La Ditta fornitrice dovrà emettere nel rispetto della vigente normativa ed, in particolare, del c.d. SPLIT PAYMENT in materia di I.V.A., quando dovuta, **ESCLUSIVAMENTE FATTURA ELETTRONICA NELLA QUALE DOVRA' ESSERE RIPORTATO IL CIG SOPRA INDICATO** ed avrà cura di indicare il proprio c/c postale o bancario, nel rispetto della vigente normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari. Nel caso risultasse sprovvisto di detto c/c invierà un certificato di bollo della Camera di Commercio, ove ha sede la Ditta medesima, dal quale risulti l'assenza a carico della stessa di procedimenti fallimentari in corso e la persona autorizzata a quietanzare.
6. Le fatture saranno pagate a 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse tenendo conto, trattandosi nella fattispecie di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'istituto solo gestore e non finanziatore, della disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca.
7. La liquidazione avverrà tramite bonifico bancario sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.
8. Si stabilisce sin d'ora che la scuola potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

## **art. 6 Responsabilità**

1. L'Azienda fornitrice assume in proprio ogni responsabilità, impegnandosi a tenere indenne la scuola – anche in sede giudiziale – per infortuni o danni subiti da persone, cose, locali, opere od impianti, comunque connessi all'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto.
2. La ditta fornitrice sarà considerata responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura. In ogni caso, la ditta fornitrice assume a proprio esclusivo carico e onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali, oltre naturalmente gli utilizzatori del servizio, terzi dovessero ricevere danni.
3. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, cose e persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta stessa

## **art. 7 Comunicazioni**

1. Qualsiasi comunicazione diretta sia all'Azienda fornitrice che all'acquirente relativa al presente contratto dovrà essere inviata mediante posta elettronica certificata all'indirizzo [tais024005@pec.istruzione.it](mailto:tais024005@pec.istruzione.it)

## **art. 8 Risoluzione del contratto**

1. In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.
2. E' prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi :
  - a) nel caso di riscontrata non veridicità in tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti della documentazione d'offerte, anche se riscontrata successivamente alla stipula del contratto ed a forniture parzialmente eseguite;
  - b) quando l'aggiudicatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
  - c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
  - d) nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione superiore a sette giorni.
3. Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.



4. Nel caso di risoluzione del contratto , l'aggiudicatario è obbligato alla immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C., le seguenti fattispecie:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle condizioni di fornitura relative alle caratteristiche merceologiche;
- c) casi di grave tossinfezione alimentare;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) sub-appalto totale o parziale del servizio.

Per quant'altro non previsto si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

#### **art. 9 Obbligo di riservatezza**

1. Tutti i dati ed informazioni di cui la Ditta fornitrice entrerà in possesso nello svolgimento dell'incarico di cui al presente contratto, dovranno essere considerati riservati ed è fatto assoluto divieto alla loro divulgazione.

#### **art. 10 Tutela della Privacy**

1. L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità per la stipula del presente contratto, saranno trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e ss.mm.ii. e del regolamento europeo Privacy, n. 679/2016 (GDPR) e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. La Ditta fornitrice e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dalla citata normativa.

#### **art. 11 Controversie**

1. Quanto non espressamente previsto dal presente contratto è regolato dagli artt. 2229 e seguenti C.C.. In caso di controversie il foro competente è quello di Taranto e le spese di registrazione dell'atto, in caso d'uso, sono a carico della Ditta Ladisa di Bari.

#### **art. 12 Oneri fiscali e spese contrattuali**

1. Sono a carico dell'Azienda fornitrice tutti gli oneri fiscali e le spese contrattuali, ad eccezione di quelle che per legge competono alla scuola;
2. A tal fine l'azienda fornitrice dichiara che le prestazioni contrattuali sono effettuate nell'esercizio d'impresa e che trattasi di operazioni imponibili non esenti dall'IVA.

#### **art. 13 Accettazione**

1. Il presente contratto viene redatto in duplice originale e trattenuto in originale da ciascuna parte contraente.

Per l'Azienda fornitrice  
IL CONTRAENTE  
Sebastiano Ladisa

Per l'Istituzione Scolastica  
IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
prof.ssa Patrizia Capobianco

