



# **COMUNE DI BONIFATI**

Provincia di Cosenza  
Piazza D.Ferrante- 87020 Bonifati (CS)  
Tel.0982/93338-39-Fax 0982/93392  
e - mail segreteria.bonifati@asmepec.it

## **CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE DI BONIFATI – ANNO SCOLASTICO 2017/2018.**

### ***Art. 1- Oggetto dell'appalto***

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa per gli alunni e il personale scolastico avente diritto delle scuole del territorio comunale di Bonifati per l'anno scolastico 2017/2018.

Sono oggetto di affidamento le attività di produzione, trasporto e somministrazione dei pasti mediante preparazione, cottura e confezionamento presso i centri di cottura dell'aggiudicatario e la somministrazione degli stessi presso i locali adibiti a refettori allocati nella sede della Scuola.

Sono incluse altresì le attività di:

- fornitura di articoli complementari quali tovaglioli, tovagliette monouso, posate e bicchieri usa e getta ecc..
- fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura, delle stoviglie a perdere e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli e all'erogazione del servizio (Es. brocche, cestini per il pane, tovaglie ecc...).

### ***Art. 2- Criterio di aggiudicazione***

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 D.Lvo 18 aprile 2016 n.50, per quanto compatibile, e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto prezzo/qualità ai sensi dell'art.95 comma 3 D.Lvo 18 aprile 2016 n.50.

L'importo complessivo dell'appalto, per il periodo Anno Scolastico 2017/2018, è fissato presuntivamente in euro 35000,00 oltre iva di legge, risultato dal prezzo a base d'asta per singolo pasto, per il numero presuntivo di pasti da somministrare. Si precisa inoltre che questa stazione appaltante ha proceduto al calcolo di spese per la sicurezza imputabili a interferenze pari a euro 1.000,00 non soggetti a ribasso e alla redazione del Duvri allegato.

### ***Art. 3- Numero dei pasti***

Il numero dei pasti da fornirsi è subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico.

Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

In particolare, trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero dei pasti da erogare per le diverse scuole comunali da parte della ditta aggiudicataria è determinato dalle richieste dell'utenza. L'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla ditta aggiudicataria entro il mese di settembre di ogni anno il numero presuntivo dei pasti da erogare nell'anno scolastico successivo per le diverse scuole comunali.

#### **Art. 4 Durata dell'appalto**

Il servizio avrà inizio nel mese di Ottobre 2017 e terminerà entro la fine del mese di Maggio 2018. Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativi all'aggiudicazione della gara nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di avviare il servizio nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art.32 comma 8 D.Lvo 50/2016.

Il Responsabile del Servizio si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con almeno 5 giorni d'anticipo.

Il responsabile del servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

#### **Art. 5- Condizioni generali dell'appalto**

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza del menù predisposto dall'ASP n1 Cosenza distretto di Paola con relativa tabella dietetica. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicatrice di attenersi ad eventuali variazioni del menu che dovessero essere apportate dall'ASP per gli anni scolastici relativi alla durata dell'appalto con l'obbligo di adeguarlo senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante; è fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di procedere a variazioni unilateralmente;
- 2) Preparazione giornaliera presso il centro cottura abilitato della ditta aggiudicataria dei pasti completi basati sul menù allegato al presente capitolato;
- 3) Distribuzione dei singoli pasti in appositi ed idonei contenitori preconfezionati così come stabilito dalla normativa in materia comprese le stoviglie monouso: piatti, bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari, tovaglioli ecc.
- 4) Pulizia e riordino del refettorio.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.; i prodotti di agricoltura biologica devono essere conformi al reg.cee 2092/91 e successive modifiche e devono essere di qualità DOP e IGP in una percentuale minima del 30%;
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze già preconfezionate e/o precotte.
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di

camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

- g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155.
- h) i mezzi adibiti al trasporto devono essere strutturalmente e igienicamente idonei e conformi alle normative vigenti. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati in modo tale che durante il trasporto non determinino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

## 2) Obblighi particolari:

Obbligo, ove se ne presenti la necessità in relazione alle richieste dell'utenza, di preparazione di pasti differenziati relativamente alle seguenti patologie: celiachia e la dieta senza glutine, allergie e intolleranze alimentari, malattie del metabolismo (ipertensione arteriosa, diabete, iperlipidemia, obesità), in caso di richiesta corredata da certificato medico.

### ***Art. 6- Modalità di esecuzione del servizio***

Il servizio si effettua secondo pianificazione comunicata dalla struttura scolastica.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso i locali della ditta aggiudicataria e, al fine di garantire l'igienicità e la genuinità dei pasti e, quindi, la salute dell'utenza, trasportati presso i plessi scolastici, in modo che non intercorra più di trenta minuti tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo, pena la risoluzione del contratto.

I pasti dovranno essere consegnati al personale dei plessi con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spese del fornitore, con appositi mezzi di trasporto presso le scuole entro e non oltre l'orario indicato dall'autorità scolastica.

Per ogni consegna il fiduciario della scuola apporrà sulla predetta bolla la relativa firma per ricevuta, quale documento necessario alla prevista fattura per gli ordinativi di pagamento.

Il fornitore si impegna a garantire le consegne richieste anche nei casi di sciopero o di altri impedimenti di qualsiasi genere.

Le modalità di esecuzione del servizio devono essere conformi al documento di valutazione dei rischi.

Il ritiro dei buoni mensa sarà effettuato giornalmente dal personale scolastico che comunicherà al personale dipendente della Ditta addetto alla cucina, entro le ore 9,00 il numero dei pasti occorrenti.

Contestualmente, al fine di consentire il controllo circa l'effettivo numero dei pasti richiesti ed erogati, il personale scolastico effettuerà la medesima comunicazione anche all'Amministrazione Comunale.

Il riepilogo mensile dei buoni ritirati, firmato dal personale addetto al ritiro dei buoni e dal personale della ditta, dovrà essere allegato alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

La ditta appaltatrice sarà preavvisata e nessun indennizzo potrà essere preteso.

### ***Art. 7- Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti***

La ditta appaltatrice dovrà far ricorso, nella scelta dei materiali, a marche conosciute su scala nazionale con indicazione precisa della provenienza e della data di scadenza. Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno avere idonei requisiti igienici e merceologici ed essere rispondenti alle prescrizioni del presente capitolato.

E' vietato fare uso di materie sfuse per le quali non sia tracciabile la provenienza.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'ente appaltante ed agli organi di vigilanza sanitaria idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari agli standard di qualità previsti dalle leggi in materia.

### ***Art. 8- Preparazione dei pasti***

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti

accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di trenta minuti tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e utilizzare sale iodato;
- 5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OMG).

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni e devono essere di qualità DOP e IGP opportunamente certificati con una percentuale minima pari al 30%.

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione.

### ***Art. 9- Determinazione del Menù***

Il menù e le tabelle dietetiche devono essere conformi alle disposizioni della competente ASP . La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto, con l'ulteriore prescrizione che i prodotti dop e igp devono essere in percentuale minima del 30%.

### ***Art. 10- Condizioni particolari dell'appalto***

- a) La ditta ha obbligo di utilizzare, nella preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, personale in numero adeguato al corretto svolgimento del servizio e in possesso di idonea specializzazione specifica nel campo professionale e di tutti i requisiti igienico – sanitari previsti dalle norme in materia. Il personale, per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento (tute, cappe, giacche ed eventuale copricapo), curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. n° 327/80. Il personale addetto alla lavorazione degli alimenti, ai sensi dell'art. 14 della legge n° 283/62 e n°37 del D.P.R. n°327/80, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria del Comune di residenza. La Ditta appaltatrice dovrà depositare presso il Comune l'elenco del personale suddetto, con l'indicazione degli estremi dei libretti di idoneità sanitaria e delle suddette dichiarazioni. I predetti libretti, avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della scadenza.
- b) Norme contrattuali, assistenziali, assicurative. Tutto il personale dovrà essere in regola con le vigenti normative contrattuali, previdenziali, assicurative. Tutti gli obblighi e gli oneri contrattuali, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.
- c) Sicurezza del personale addetto al servizio. Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D.Lgs. N.81/2008 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

### ***Art. 11- Responsabile tecnico dell'impresa***

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

### ***Art. 12- Interruzione del servizio***

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

### **Art. 13- Controlli**

L'Amministrazione Comunale, al fine di garantire la qualità del servizio, si riserva il diritto di procedere in ogni momento, anche senza preavviso, al controllo dei locali adibiti a sede di cottura e confezionamento cibi, dei macchinari, del peso e delle razioni, nonché del personale presente e di quanto altro utilizzato nella conduzione del servizio. Tali controlli potranno essere effettuati anche nella fase della somministrazione presso le singole scuole.

Inoltre il controllo del servizio sotto il profilo qualitativo igienico – sanitario, organolettico e chimico – fisico sarà effettuato periodicamente dal Comune anche attraverso il servizio di igiene pubblica dell'ASP. Oggetto di tali controlli saranno le derrate alimentari, i cibi cotti, gli utensili ecc.

Nel corso di tali controlli, l'Autorità sanitaria potrà effettuare anche prelievi di campioni per analisi e disporre il sequestro ed anche la distruzione o la destinazione ad uso non alimentare delle sostanze non idonee ai sensi delle norme sanitarie in materia, salvo le sanzioni penali.

Le derrate o i pasti contestati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati dalla Ditta a propria cura e spese.

**La Ditta dovrà munirsi di un registro di carico e scarico derrate a certificazione della provenienza e tracciabilità di tutto il materiale utilizzato nel centro cottura per la somministrazione pasti. Il registro deve essere sempre posto a disposizione dell'Ente comunale in caso di ispezione presso il centro cottura.**

### **Art. 14 – Polizza assicurativa**

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

A tale fine è tenuta a stipulare, prima della firma del contratto e comunque il giorno precedente a quello dell'inizio del servizio, apposite polizze assicurative e a copertura dei rischi per responsabilità per ingestione di cibi avariati, contaminati e per la copertura per la responsabilità verso terzi. Detta polizza dovrà inoltre coprire tutte le responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'amministrazione comunale o a terzi persone o cose, responsabilità che si intenderà senza riserve o eccezioni.

### **Art. 15- Adempimenti pre-contrattuali**

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a) copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio;
- b) copia del piano di autocontrollo adottato riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
- c) ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente.

### **Art. 16-Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

Il Comune, mediante personale all'uopo preposto, controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Ente, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, e dall'ASP, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di €. 1.000,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di €. 2.000,00;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo o, in alternativa, rivalendosi sulla cauzione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

### ***Art. 17- Risoluzione del contratto***

A sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze alle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave intossicazione alimentare;
- h) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguenti l'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla ditta nel caso in cui si accerti contaminazione o avaria in una fase temporale antecedente a quella della presa in carico delle derrate da parte del personale comunale di cucina;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) sub - appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienze contrattuali: oltre 2 penalità.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente Appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Ente appaltante intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa e con incameramento del deposito cauzionale definitivo, salvi in ogni caso ulteriori danni.

Inoltre la ditta appaltatrice in nessun caso potrà sospendere il servizio di propria iniziativa, nemmeno quando siano in corso controversie con l'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, la sospensione del servizio, per decisione unilaterale dalla Ditta Appaltatrice costituisce inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto, restando a carico dell'inadempiente tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale evento.

### ***Art.18 - Recesso unilaterale***

In caso di disdetta del contratto da parte della Ditta prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, verrà addebitata all'impresa appaltatrice l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni, ed il Dirigente del Settore provvederà all'incameramento del deposito cauzionale definitivo.

### ***Art. 19- Divieto di cessione del contratto***

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e incameramento della cauzione, salvo il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

### ***Art.20 - Finanziamento dei pagamenti***

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate, previa liquidazione con provvedimento del responsabile del servizio.

### ***Art. 21- Revisione dei prezzi***

Non è ammessa la revisione dei prezzi. Il costo del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'appalto, anche in caso di significativa diminuzione degli alunni, in attuazione di programmi di razionalizzazione del sistema scolastico

### ***Art.22- Deposito cauzionale***

A garanzia degli obblighi contrattuali, la ditta risultata aggiudicataria dovrà prestare un deposito cauzionale mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa nella misura del 10% dell'importo complessivo dell'appalto determinato in sede di aggiudicazione.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato l'inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di comunicazione alla ditta, pena la risoluzione del contratto.

Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene comunicato alla ditta mediante raccomandata A.R. con invito a reintegrare la cauzione stessa.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto.

### ***art. 23- Obblighi dell'aggiudicatario***

Dopo l'aggiudicazione, la ditta aggiudicataria, entro la data stabilita dall'Amministrazione appaltante, a pena di decadenza, sarà invitata:

1. a presentare la ricevuta per deposito spese di contratto, di registro, diritti di segreteria ed accessori che sono a carico dell'appaltatore;
2. eventuale documentazione relativa alla comprova dei requisiti dichiarati;
3. a costituire la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 D.Lvo 50/2016. In caso di mancata costituzione della garanzia, si procederà ai sensi dell'art. 103 comma 3 del D.Lgs. citato.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese a carico della ditta aggiudicataria.  
L'aggiudicazione definitiva dell'appalto si intende condizionata all'acquisizione delle informazioni previste dal D.P.R. 3.6.1998, n. 252 (legislazione antimafia) e del Certificato Generale del Casellario Giudiziale nei confronti dei soggetti della ditta aggiudicataria indicati dalla legge, nonché del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) nei confronti della ditta medesima.

### ***art.24- Controversie***

Per qualunque controversia riguardante l'esecuzione, la risoluzione del contratto nonché gli eventuali danni conseguenti, è competente il Tribunale di Paola.

### ***Art.25.- Cessione di crediti***

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono autorizzate dall'Amministrazione e in applicazione della normativa in materia di tracciabilità.

### ***Art. 26- Sottoscrizione clausole onerose***

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice Civile, eventuali clausole onerose del presente capitolato.

### ***art.27. - Rinvio***

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Tutte le informazioni assunte saranno utilizzate ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 (privacy), esclusivamente nell'ambito della presente gara.

### ***art. 28 - Norme finali***

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri

oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti.

L'Ente potrà sospendere, annullare o revocare gli effetti della presente procedura nei casi in cui, motivatamente, si ravvisi il migliore perseguimento del pubblico interesse.

**FIRMA PER ACCETTAZIONE DI TUTTE LE CLAUSOLE E CONDIZIONI:**

La ditta: \_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DELL'AREA  
AMMINISTRATIVA  
(Carmela GIARDINO)**