

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PRIMARIE E SECONDARIE DI I° CON FORNITURA PASTI  
PRECUCINATI VEICOLATI.  
AA.SS. 2016/2017-2017/2018**

**ARTICOLO 1 – OGGETTO E DURATA**

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° del Comune di Cessaniti. Il servizio consiste nella fornitura di pasti veicolati in tegami fresco/caldo, nel rispetto della tabella dietetica proposta a questa Amministrazione dall'A.S.P. di Vibo Valentia.

La ditta aggiudicataria sarà obbligato a fornire pasti differenziati per bambini allergici, come stabilito dalle prescrizioni del medico curante.

2. L'appalto avrà la durata di due anni scolastici : a.s. 2016/2017 e a.s. 2017/2018.

Il Comune potrà richiedere la ripetizione del servizio per il solo anno scolastico 2018/2019 ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016.

3. L'appalto sarà aggiudicato mediante gara d'appalto a procedura aperta, per come previsto dall'art. 32 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 Aprile 2016 da esperire con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016. Il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

4. Il servizio avrà inizio a seguito di idonea comunicazione del Responsabile del relativo servizio e la durata del servizio per il primo a.s. è fissata, presumibilmente, dal mese novembre 2016 al mese di maggio 2017, mentre per il secondo a.s. dal mese di ottobre 2017 al mese di maggio 2018, fatto salvo quanto previsto nel precedente punto 2).

L'inizio e il termine effettivo del servizio potrà essere differito o anticipato dal Comune in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca motivo di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta aggiudicataria.

Detto servizio resterà fermo nelle feste natalizie, pasquali ed ogni qualvolta le scuole resteranno chiuse.

Il servizio dovrà essere svolto attenendosi agli orari fissati dalle istituzioni scolastiche e dall'Amministrazione Comunale.

L'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte, fatto salvo quanto previsto al precedente comma 2 del presente articolo.

5. L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio senza alcun diritto a compenso della Ditta. La Ditta sarà comunque avvisata dieci giorni prima della chiusura della mensa.

**ARTICOLO 2- IMPORTO A BASE DI GARA – VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO.**

1. Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in €. 3,20 (diconsi euro tre/20) oltre I.V.A. ai sensi di legge. Detto importo è comprensivo di ogni spesa anche accessoria (es. confezionamento, trasporto, facchinaggio, etc.).

Il numero dei pasti da erogare in via presuntiva, negli aa.ss 2016/2017-2017/2018 ammonta a circa 20.920 (quantitativo calcolato sulla base del rendiconto dei pasti erogati nell'a.s. 2015/2016 rapportato a due anni scolastici) per un importo complessivo presunto di €.66.944,00 oltre I.V.A ai sensi di legge.

L'importo degli oneri per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni è pari a zero, trattandosi di un mero servizio di fornitura pasti preparati in luogo "esterno" alla Stazione Appaltante (cfr. Det. n. 3/2008 AVCP).

2. Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata di diminuire o aumentare il numero dei pasti. In ogni caso verrà corrisposto solamente il prezzo relativo agli effettivi pasti somministrati, così come risulterà dai buoni pasto, regolarmente ritirati.

### **ARTICOLO 3- CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO.**

1. I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia: Cessaniti, Pannaconi, Favelloni e San Marco nr.5 giorni settimanali.

- Scuola primaria: Cessaniti e Pannaconi nr.2 giorni settimanali.

- Scuola secondaria di I°: Cessaniti e Pannaconi nr.3 giorni settimanali.

secondo disposizioni dell'Istituto scolastico comprensivo (giorni settimanali e orari).

2. Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella tabella dietetica predisposta dall'ASP di Vibo Valentia, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti" alimentari, che dovranno essere termosaldate o graffate, a seconda della consistenza della pietanza. I pasti per il personale scolastico dovranno essere di grammatura per adulti.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposti in appositi contenitori termici, verranno veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della Ditta aggiudicataria, muniti, unitamente al personale addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

- forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del "tipo usa e getta", preconfezionati.

- bicchieri da 200 cc del tipo "usa e getta".

- tovaglietta cm.30x40 del tipo "usa e getta".

- piatto del tipo "usa e getta", a norma delle vigenti disposizioni di legge, per pietanze non cucinate (formaggio, mozzarella, prosciutto crudo, prosciutto cotto).

3. La Ditta dovrà utilizzare personale professionale adeguato e fornirsi di tutto il materiale necessario per il rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato nel settore, con comprovata esperienza.

Il numero totale del personale impiegato dovrà essere tale da garantire l'inappuntabilità del servizio tenendo conto del numero medio giornaliero dei pasti da preparare.

Tutto il personale addetto, oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dal D.P.R. n.264/61) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

4. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assoluta igienicità nei processi di preparazione dei pasti giornalieri, riservando, comunque, il diritto a questa Amministrazione di effettuare controlli, a mezzo di campione da sottoporre ad esami di laboratorio, di tipo fisico/chimico e batteriologico, volti ad evidenziare la presenza di eventuali sostanze estranee e contaminanti nelle derrate.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese allo smaltimento giornaliero di tutti i rifiuti prodotti dal servizio di refezione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare, con cadenza giornaliera, i controlli di cui al sistema HACCP previsto dal D.L.gs 26/5/1977, n. 155, a sue spese, ed a presentare relativa certificazione di esame in qualsiasi momento quest'Amministrazione lo richiedesse.

L'Ente appaltante si riserva anche la facoltà di far effettuare accertamenti sulla idoneità igienico/sanitaria degli automezzi addetti al trasporto durante la consegna dei pasti.

**5.**La Ditta aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti di prima qualità. I prodotti dovranno essere sostituiti, qualora non fossero di gradimento dell'Amministrazione committente. Il pane deve essere di tipo "rosetta" in confezione singola. L'acqua minerale naturale dovrà essere fornita in confezioni, e la frutta dovrà essere fresca: banane, pere, arance, mandarini e mele.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASP di competenza.

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

- 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 privi di ammaccature, ruggine, ecc.
- 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.
- La Ditta dovrà provvedere altresì, alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.
- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte.

#### **ARTICOLO 4- CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO.**

**1.**Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

a) Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

**2.**Sicurezza al personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

**3.** Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante.

**4.**L'Amministrazione committente potrà, attraverso i suoi funzionari a ciò delegati, verificare la puntuale osservanza del CCNL vigente e del regolare pagamento dei contributi di legge a favore del personale dipendente delle Ditta, pur rimanendo estranea ai rapporti economici tra la Ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

#### **ARTICOLO 5- SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

**1.**Possono partecipare i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del D.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle

condizioni di cui all'articolo 62 del D.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto- legge 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti per partecipare alla presente procedura di gara:

a) Requisiti di ordine generale:

- assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.
  - assenza di cause ostative a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di leggi vigenti.
  - iscrizione al Registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività corrispondente a quella del presente appalto.
- nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

b) Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008.
- requisiti di cui al Reg. 852/2004. in materia di Autocontrollo igienico - sanitario dei prodotti alimentari (HACCP).
- proprietà o disponibilità o impegno a reperire, per tutta la durata dell'appalto un centro cottura munito di tutte le autorizzazioni e situato a non oltre 30 Km dalla Casa Comunale, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

#### **ARTICOLO 4-CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

1.La gara si terrà nella forma della procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 ed il servizio oggetto del presente appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa . L'offerta che otterrà il punteggio più elevato viene selezionata come tecnicamente ed economicamente più vantaggiosa per la Stazione appaltante ed alla stessa vengono affidati i servizi di cui alla presente procedura di appalto.

In caso di offerte di uguale punteggio, sarà data preferenza al concorrente che ha presentato la migliore offerta tecnica.

2.La ripartizione del punteggio, considerando quello massimo di 100 punti, viene attribuito da una Commissione aggiudicatrice appositamente nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, che procederà all'esame delle stesse in base ai criteri di valutazione ed ai corrispondenti parametri a ciascuno abbinato, come indicato:

#### **Criteria di valutazione parametri**

**Offerta tecnica per la gestione del servizio max punti 70.**

**Corrispettivo (offerta economica) max punti 30.**

#### **OFFERTA TECNICA MAX PUNTI 70/100**

**La griglia utilizzata per la valutazione del progetto tecnico (max punti 70/100) è la seguente:**

CRITERIO (Sub parametro)

A - Sicurezza ed igiene alimentare	max punti	35
B - Provenienza materie prime	max punti	25
C - Certificazione qualità ISO	max punti	10

**TOTALE max 70 punti**

La commissione di gara valuterà gli elementi indicati nella proposta tecnica secondo i seguenti criteri:

**Voce A) – Sicurezza ed igiene alimentare – punti 35 (max)**

La Commissione di Gara nell'affidamento dei punteggi relativi al criterio A) è tenuta al rispetto dei seguenti criteri metodologici di valutazione di tale parametro:

Il progetto verrà valutato in relazione alla tipologia di attrezzature offerte ed utilizzate nell'espletamento del servizio, nonché alle metodologie adottate per garantire lo standard qualitativo in ordine allo stato di preparazione e stato di conservazione delle pietanze; rispetto dei vincoli imposti dalle norme di sanificazione delle strutture, rintracciabilità della produzione, ecc.

**Voce B) – Provenienza materie prime – punti 25 (max)**

La Commissione di Gara nell'affidamento dei punteggi relativi al criterio B) è tenuta al rispetto dei seguenti criteri metodologici di valutazione di tale parametro:

Due punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero, secondo quanto disposto dalle Linee di indirizzo in materia di ristorazione scolastica. Per ciascun prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica.

**Voce C) – Certificazione qualità ISO – punti 10 (max)**

La Commissione di Gara nell'affidamento dei punteggi relativi al criterio C) è tenuta al rispetto dei seguenti criteri metodologici di valutazione di tale parametro:

Possesso di certificazione di qualità ISO 14001 - Standard di gestione ambientale (punti 6)

Possesso di certificazione di qualità ISO 22000 – sistema sicurezza catena alimentare (punti 4)

---

Il concorrente, risultante aggiudicatario, sarà vincolato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica ed assunta a base per le valutazioni e le attribuzioni dei punteggi correlati.

**OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30/100**

**Criteri di valutazione dell'Offerta economica**

Per la valutazione dell'offerta economica la Commissione dispone di 30 (trenta) punti complessivi.

Sono ammesse solo offerte al ribasso sul prezzo a base d'asta a singolo pasto.

Dovrà essere indicato il prezzo unitario al ribasso rispetto al prezzo posto a base d'asta al netto dell'IVA. L'importo deve essere espresso in cifre e in lettere, con due decimali. I decimali mancanti dell'offerta saranno considerati pari a zero. Sarà motivo di esclusione dalla gara l'aver omesso completamente, cioè tanto in cifre quanto in lettere, l'indicazione del prezzo unitario. In caso di discordanza tra il prezzo in cifre e in lettere, verrà considerato valido, quale importo contrattuale, quello più favorevole per l'amministrazione.

La Commissione attribuirà alla migliore offerta, ovvero al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso, il massimo punteggio previsto, mentre per le restanti offerte si procederà in proporzione secondo l'applicazione della seguente formula:

$$1 - [(P_i - P_{min}) / (P_a - P_{min})]$$

Dove:

P<sub>i</sub> = prezzo offerto dal concorrente esimo;

P<sub>min</sub> = prezzo minimo offerto in sede di gara;

P<sub>a</sub> = prezzo a base di gara.

La suddetta formula determina il coefficiente pari ad 1 (uno) in corrispondenza del prezzo più basso ed il coefficiente pari a 0 (zero) in corrispondenza del prezzo pari a quello posto a base di gara.

Il coefficiente risultante dalla suddetta formula moltiplicato per il punteggio massimo assegnato all'elemento prezzo offerto determina il punteggio raggiunto da ciascun concorrente.

Le condizioni specificate nella parte progettuale e/o economica fanno parte integrante e sostanziale delle condizioni di esecuzione delle prestazioni in oggetto. La loro mancata attuazione anche solo parziale perfeziona il caso di grave inadempimento e ai sensi della vigente normativa (D.Lgs 50/2016) comporta la risoluzione del contratto con le modalità specificate in detto articolo.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta, purché valida, ai sensi della normativa vigente (D. Lgs. n. 50/2016).

Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data dandone, comunque, comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo.

Nel caso in cui non vengono presentate offerte valide la gara sarà dichiarata deserta.

## **ARTICOLO 5- CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE E PENALI PER RITARDATA CONSEGNA DEI PASTI.**

1. Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una riduzione del 30% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
- b) alla seconda segnalazione una riduzione del 50% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
- 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 maggiori spese sostenute.

2. Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

3. L'erogazione dei pasti in ogni singola scuola dovrà essere accompagnata da apposita bolla nella quale dovrà essere indicata la data, il numero dei pasti erogati agli alunni, ai docenti ed ai collaboratori scolastici.

Il ritardo nelle consegne comporterà, salvo che per caso eccezionali e documentati, le seguenti penali:

- a) fino a 1 ora di ritardo: 30,00 euro che l'Ente tratterà dai pagamenti dovuti;
- b) oltre 1 ora di ritardo: rifiuto delle pietanze ed addebito dell'intero importo della fornitura giornaliera maggiorato del 10%;
- c) alla terza ora di ritardata consegna: rescissione del contratto per colpa della Ditta che, dovrà rimborsare l'eventuale maggiore costo sostenuto per l'approvvigionamento effettuato presso altra Ditta da parte dell'Amministrazione appaltante, maggiorato di una penale del 10%.

## **ARTICOLO 6 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

1. Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserva o pretese, comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

## **ARTICOLO 7 – RESPONSABILITÀ**

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati a persone o a cose, tanto del Comune che degli utenti del servizio e di terzi, in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

2. L'appaltatore assume ogni responsabilità circa l'organizzazione e la prestazione del servizio reso dal proprio personale.

3. La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compreso casi tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. E' a carico della ditta aggiudicataria la polizza assicurativa a favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore a €. 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espresa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Cessaniti.

## **ARTICOLO 8 – PAGAMENTI**

1. Il pagamento delle spettanze alla Ditta aggiudicataria avverrà con cadenza mensile posticipata ed a presentazione di regolare fattura elettronica, nella quale dovrà essere indicato il numero dei pasti distribuiti distinto per plesso e per ognuno distinti tra quelli forniti agli alunni e quelli al personale scolastico.

2. Le suddette fatture, fatti i dovuti controlli, saranno liquidate con relative determinazioni del Responsabile del servizio competente entro 60 giorni dalla presentazione. La Ditta dovrà altresì, prima dell'emissione della fattura o nello stesso giorno di emissione far pervenire all'Ente i ticket ritirati presso le scuole. In caso di contestazione il termine della liquidazione del corrispettivo mensile resterà sospeso sino al ricevimento delle deduzioni dell'Appaltatore ed allo scioglimento delle riserve.

3. Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto

## **ARTICOLO 9– TRACCIABILITA'**

1. La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3, della legge 3/8/2010, n. 136 e s.m.i. La violazione di tale obbligo, ed alle norme tutte, comporterà la risoluzione di diritto del contratto.

## **ARTICOLO 10 – CAUZIONE**

1. Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare cauzione definitiva, per come previsto dall'art. 103 del Dlsg n. 50/2016.

2. In caso di inosservanza delle condizioni del presente capitolato o comunque di eventuali mancati pagamenti di stipendi o contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti e soci occupati nell'appalto, il Committente, ferma restando l'esclusione della propria responsabilità solidale, potrà, di diritto, rivalersi d'autorità sulla cauzione come sopra

costituita e l'Appaltatore sarà tenuto a reintegrarla nel termine e con le modalità che saranno all'uopo fissate.

#### **ARTICOLO 11 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ E CODICE DI COMPORTAMENTO.**

1.La ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le clausole contenute nel “ Protocollo di legalità “ stipulato dal Comune di Cessaniti con la Prefettura di Vibo Valentia.

2.L'aggiudicatario sarà obbligato, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento approvato dal Comune di Cessaniti con Deliberazione nr.9 del 12/04/2016. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

#### **ARTICOLO 12 - CESSIONE E SUBAPPALTO**

1.E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

#### **ARTICOLO 13 – RECESSO**

1. Il Comune potrà recedere dal contratto, con preavviso non minore di tre mesi, per motivi di pubblico interesse o, con effetto immediato, dal ricevimento di comunicazione raccomandata, per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione appaltata.

2. In tal caso, sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

#### **ARTICOLO 14 - SPESE CONTRATTUALI**

1.Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico dell'Appaltatore.

#### **ARTICOLO 15 – DOMICILIO**

1.La Ditta aggiudicataria del servizio di cui al presente capitolato eleggerà il proprio domicilio presso la sede comunale.

#### **ARTICOLO 16 - FORO COMPETENTE**

1.Non si darà luogo al deferimento ad arbitri; per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere in via bonaria amministrativa, sarà competente il foro di Vibo Valentia.

#### **ARTICOLO 17 - DISPOSIZIONI FINALI**

1. Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché alle altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

F.to Il Responsabile del Servizio  
Filippo Mazzeo