

# COMUNE DI GIFFONI SEI CASALI PROV. DI SALERNO

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole del territorio comunale di Giffoni Sei Casali nel periodo Ottobre 2008 – Maggio 2011.

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

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto delle scuole del territorio comunale di Giffoni Sei Casali per il periodo 1° ottobre 2008 – 31 maggio 2011.

### **Art. 2- Durata dell'appalto**

Il servizio avrà inizio nel mese di Ottobre 2008 e terminerà entro la fine del mese di Maggio 2011. 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.

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

La Giunta Comunale 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. 3- 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'ASL SA/2 con allegata tabella dietetica riferita all'anno scolastico 2007/2008 che viene acclusa al presente Capitolato sotto la lettera "A" di cui forma parte integrante e sostanziale. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi ad eventuali variazioni del menu che dovessero essere apportate dall'ASL SA/2 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 i locali della ditta aggiudicataria dei pasti completi basati sul menù allegato al presente capitolato;
- 3) Distribuzione dei 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) Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi.

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.; è fatto inoltre obbligo alla ditta aggiudicataria di utilizzare olio extravergine di oliva dop delle Colline Salernitane;
  - 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) 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. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali e limitati nel tempo previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
  - 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 e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. 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.
- 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), fibrosi cistica, in applicazione della Legge Regione Campania n° 2 del 11/02/2003, della L. 123/2005, del DGCR n° 1211 del 23/09/2005 e della DGRC n° 2163 del 14/12/2007 circa i protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione dei pasti differenziati ed autocontrollo.

#### **Art. 4- Pasti previsti**

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 maggio di ogni anno il numero presuntivo dei pasti da erogare nell'anno scolastico successivo per le diverse scuole comunali.

#### **Art. 5- Ammontare dell'appalto per singolo pasto**

L'importo della fornitura di ogni singolo pasto ammonta a € 4,50 oltre I.V.A al 4%, o, a quello, determinato dall'offerta di aggiudicazione.

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

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola.

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 venti 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 le ore 13.00 garantendo in ogni caso la contemporaneità del servizio presso i diversi plessi scolastici.

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.

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 di cucina 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 avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

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

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci fermo restando che le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno avere idonei requisiti igienici e merceologici.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

## ***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 venti 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).

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 sono indicati rispettivamente nell'allegato "A". La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

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

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

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa 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. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- 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 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. 626/94 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- Sciopero**

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

## **Art. 13- Controlli**

L'Amministrazione Comunale, al fine di garantire la qualità del servizio, si riserva il diritto di procedere in ogni momento al controllo dei locali, 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'ASL. 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.

Eventuali controlli inoltre sulla erogazione del servizio potranno essere effettuati dal Comitato dei genitori per la refezione scolastica.

## **Art. 14 - Responsabilità**

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

Il personale impiegato dalla Ditta aggiudicataria nella preparazione dei pasti (cuochi e/o personale idoneo, ecc.), dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche 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, nonché, nel caso di provenienza da altri Comuni diversi da quello nel quale opera, di una dichiarazione dell'Autorità competente, attestante che agli interessati non era stato rilasciato in precedenza ovvero era stato negato e, per quali motivi, il predetto libretto.

Entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio, 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.

Lo stesso personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti Istituti assicurativi e previdenziali.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare la documentazione probatoria attestante la regolarizzazione dell'assicurazione di che trattasi.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile a giudizio dell'Autorità sanitaria, dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere alla Commissione medica militare che deciderà inappellabilmente.

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contatti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da essi e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra qualificazione.

In caso di inottemperanza accertata dall'autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento di danni.

## **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 penali**

La Giunta comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, la Giunta Comunale, 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'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 516,46;
- 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.

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

L'Amministrazione, ai sensi del D.M. del 28.10.1985 art. 37, può chiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di inosservanza di una o più clausole del presente capitolato, ove la risoluzione è espressamente prevista;
- b) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, ritenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- c) per motivi di pubblico interesse, come previsto nell'art. 23 del predetto decreto ministeriale;
- d) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- e) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- f) nei casi di subappalto non autorizzati come previsto all'art. 9 del predetto decreto ministeriale;
- g) in casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- h) in caso di morte di uno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto e in nome collettivo, e di uno dei soci accomandatari nella società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto con gli altri soci;

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
- b) nel caso in cui l'Amministrazione richieda aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto oltre i limiti previsti dall'art. 27 del predetto decreto ministeriale.

La risoluzione del contratto viene disposta con delibera di Giunta Comunale. Della assunzione della delibera viene data comunicazione all'Impresa nei modi di legge.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura, o la parte rimanente di questa, od i servizi in danno dell'Impresa inadempiente.

L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e delle forniture o dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

### **Art. 18- Divieto di cessione del contratto**

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

### **Art. 19- Revisione dei prezzi**

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

### **Art. 20- Danni**

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.

### **Art. 21- Esecuzione del servizio**

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

### **Art. 22- 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. 23-Spese di contratto, registro e diverse**

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 ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Giffoni Sei Casali.

### **Art. 24- Controversie**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Salerno.

### **Art. 25- Cauzione definitiva**

La Ditta aggiudicataria, a titolo di cauzione, dovrà versare, in contanti o in titoli del debito pubblico o mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti, una somma pari al 10% dell'importo posto a base d'asta.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per parte dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata di ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo di appalto.

E' stabilito l'obbligo del reintegro della cauzione in caso di aumento del corrispettivo a seguito di revisione dei prezzi. La cauzione resterà vincolata fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

### **Art. 26- Domicilio dell'appaltatore**

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Giffoni Sei Casali.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Servizio.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.

Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

### **Art. 27- Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

### ***Art 28- Cessione di crediti***

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

### ***Art. 29- Sottoscrizione clausole onerose***

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. 3, 10 e 24.

### ***Art. 30- Rinvio a norme vigenti***

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara e l'affidamento del servizio alla Ditta aggiudicataria da parte del Responsabile del Servizio.

Giffoni Sei Casali,