



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni, del personale docente e non docente, presso le scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuola secondaria di primo grado presenti sul territorio comunale.

Periodo dal 08/01/2024 al 15/06/2024 e anno scolastico 2024/2025

con facoltà di rinnovo del contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad un altro anno scolastico 2025/2026

ARTICOLO 1

Oggetto dell'appalto

L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento del servizio di fornitura, preparazione e somministrazione di pasti e pulizia refettori delle Scuole dell'Infanzia e delle scuole primarie di primo grado di Drapia: Brattirò, Gasponi e Sant'Angelo e scuola secondaria di primo grado.

Periodo dal 08/01/2024 al 15/06/2024 e a.s. 2024/2025, con facoltà di rinnovo del contratto alle medesime condizioni, per una durata pari ad un altro anno scolastico 2025/2026 mediante gara telematica a procedura aperta tramite piattaforma telematica ai sensi degli artt. 71 e 108, co. 2 del D.Lgs.n.36/2023.

ARTICOLO 2

Importo a base d'asta

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in €. 4,86 (quattro/86) oltre I.V.A. ai sensi di legge.

Il numero dei pasti da erogare nel periodo dal 08/01/2023 al 15/06/2024 ammonta a circa 12.980 e per l'anno scolastico 2024/2025 a 20.325, per un numero complessivo di pasti pari a 33.305 e per un importo complessivo presunto di €. **163.194,50** (di cui € 1.332,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso). I costi di interferenza sono pari a euro 0,01 per ogni singolo pasto. 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.



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

ARTICOLO 3

Specificazioni sul servizio in oggetto

Il presente Capitolato Speciale d'Oneri disciplina l'affidamento del servizio mensa scolastica che consiste nella preparazione, somministrazione, trasporto pasti e pulizia refettori delle scuole dell'Infanzia e Primarie di Primo grado e scuola secondaria di primo grado del Comune di Drapia.

Il numero dei pasti presunto da erogare ammonta a circa 33.305 per l'intero periodo dell'appalto. Le mense funzioneranno per un periodo di tempo limitato, dal 18/09/2023 al 15/06/2024 nei seguenti giorni settimanali: Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì. I termini reali di inizio e fine del servizio saranno fissati con l'atto di consegna del servizio da parte del D.E.C.

ARTICOLO 4

Requisiti della aggiudicataria

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e al Bando/Disciplinare di gara predisposti dal Responsabile del Servizio.

ARTICOLO 5

Dichiarazioni in sede di accettazione della lettera di invito

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nell'accettare il Bando/Disciplinare di gara dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

- a) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare.
- b) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze dei Dirigenti Scolastici o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel Capitolato Speciale d'Oneri;

La ditta che partecipa alla gara dovrà allegare apposita dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del **D.P.R. n. 445/2000**, dalla quale emerga **la propria disponibilità e l'indicazione di un centro di cottura di emergenza, in possesso delle necessarie autorizzazioni, possibilmente ubicato nel territorio comunale di Drapia**, da utilizzare nell'eventualità di guasti e/o grave impedimento del centro di cottura comunale e/o delle attrezzature, senza nulla pretendere in aggiunta rispetto alle condizioni d'appalto, neanche in termini economici, dall'Amministrazione appaltante.

ARTICOLO 6

Affidamento del servizio

Esperita la procedura di gara e disposta l'aggiudicazione, il DEC affiderà il servizio all'impresa aggiudicataria. Il servizio potrà essere avviato sotto riserva di legge nelle more



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 7

Assicurazione per danni – Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione aggiudicatrice e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore da parte di società assicuratrici.

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario deve prestare:

- a) la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 117 del Codice;
- b) la polizza RCT/RCO;
 - Per RCT: il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona danneggiata e di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;
 - Per RCO: il massimale di tale polizza dovrà essere non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di €. 3.000.000,00 (tremilioni/00) per persona, per infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

Le polizze di cui al presente comma dovranno recare espressamente il vincolo a favore della Stazione Appaltante e dovranno coprire l'intero periodo dell'appalto. La polizza assicurativa RCT / RCO dovrà essere rilasciata completa di appendice con la quale la compagnia si impegna a coprire i rischi derivanti dall'esecuzione del presente appalto.

ARTICOLO 8

A Condizioni generali di appalto

- 1) Fornitura di tutti i pasti che devono essere preparati con generi alimentari di prima qualità (pane e frutta devono essere monoporzionali – l'acqua minerale naturale in bottiglie da ½ litro dovrà essere fornita in quantità tale da soddisfare tutte le richieste) necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche, fornite dal competente dipartimento di prevenzione dell'A.S.P. di Vibo Valentia e delle norme di Legge per quanto riguarda stato e temperatura degli alimenti (si potrà prendere visione delle tabelle dietetiche presso l'ufficio scolastico comunale) .
- 2) Per la preparazione dei cibi si deve utilizzare sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.P. competente.
- 3) Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire dalle ore 12.30 alle ore 13.00 previo accordo con il Dirigente Scolastico.
- 4) Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole, nelle ore fissate dai Dirigenti Scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi. Si precisa che il confezionamento dei pasti: primo, secondo e contorno deve



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

avvenire separatamente e devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzi muniti di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimentari (pasti caldi).

- 5) Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene e la funzionalità del servizio, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e dei residui dei pasti applicando tassativamente la raccolta differenziata.
- 6) Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli (in materiale previsto dalle vigenti in materia) usa e getta.
- 7) Pulizia straordinaria del centro di cottura ogni qualvolta l'Amministrazione o la A.S.P. ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse.
- 8) Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro e dei pavimenti relativi ai locali mensa;
- 9) Offrire ai rappresentanti dei genitori ed al personale facente parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al servizio mensa scolastica. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

B_Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, 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.
- Stipula del contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.
- Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo costante della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima dell'utilizzo delle stesse, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

amministrativo dell'Ente in caso di riscontrata avaria o situazione di possibile nocimento.

- Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo 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.

C_Diete alternative

Deve essere previsto come opzione la possibilità di fornire un menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo pasto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo o di idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti o per norme di ordine etico-religioso.

Le alternative sono unicamente:

- Primo pasto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine o burro);
- Secondo pasto: formaggio del giorno o prosciutto crudo-cotto.

Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato entro le ore nove in caso di indisposizione temporanea e per norme etico-religioso o nei casi di idiosincrasie, nei confronti di alcuni alimenti, a inizio anno scolastico.

Qualora si verificasse la necessità di somministrare pasti a soggetti affetti da malattia celiaca (alunni e/o docenti e/o personale non docente), la ditta aggiudicataria si obbliga a garantirli, allo stesso prezzo di aggiudicazione, senza nulla pretendere in aggiunta dall'Amministrazione Comunale. A tal fine la ditta che partecipa alla gara d'appalto dovrà allegare alla domanda di partecipazione una specifica dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga esplicitamente che **"la ditta è nelle condizioni di poter preparare anche pasti per celiaci, senza che vi sia alcun rischio per la salute di questi ultimi e si impegna ad usare tutte le accortezze e le precauzioni che la normativa richiede per la preparazione di pasti per celiaci"**

D_Addestramento e formazione

L'Appaltatore dovrà, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa.

Tutto il personale dovrà essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e dovrà essere costantemente aggiornato dalla Ditta Appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionale della ristorazione collettiva;
- alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione,
- stagionalità degli alimenti; - diete speciali per motivi sanitari;
- controllo in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- corretta gestione dei rifiuti;



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- trasporti e mense;
- indirizzi, indicazione e modalità previste dal contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune;
- tecniche di cottura per consentire risparmi idrici ed energetici e procedure per minimizzazione consumi (specifico per addetti alla cucina);
- porzionatura corretta dei pasti per prevenire sprechi alimentari (specifico per addetti alla sala mensa).

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ARTICOLO 9

Condizioni particolari di 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 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 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.

ARTICOLO 10

Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata dal 08/01/2024 al 15/06/2024 e per l'anno scolastico 2024/2025 per tutte le scuole comunali, con facoltà di rinnovo del contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad un altro anno scolastico 2025/2026.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con lettera raccomandata.

La Ditta aggiudicataria gestirà il servizio giornaliero del ritiro dei buoni mensa da consegnare al Comune unitamente alle relative fatture.



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

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 quindici giorni prima della chiusura della mensa.

ARTICOLO 11

Modalità di pagamento

Il pagamento delle spettanze alla Ditta aggiudicataria avverrà a servizio effettuato ed a presentazione di regolari fatture distinte per ogni ordine di scuola, nelle quali dovrà essere indicato il numero dei pasti distribuiti distinto per plesso; le stesse, fatti i dovuti controlli, saranno liquidate con relative determinazioni del Responsabile del servizio competente entro 30 giorni dalla presentazione al protocollo comunale.

La Ditta dovrà far recapitare giornalmente al personale incaricato dal Comune e/o della stessa scuola il numero dei pasti effettivamente erogati sulla base degli alunni richiedenti, previo ritiro dello scontrino attestante il pagamento del ticket per ogni pasto consumato. Gli scontrini dovranno essere allegati alle fatture.

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto senza che l'appaltatore pretenda alcun aumento.

ARTICOLO 12

Divieto di cessione del contratto

È 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

Cessione di crediti

Sono vietate, qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione Comunale, le cessioni dei crediti e qualunque procura dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 14

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

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



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

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.

ARTICOLO 15

Esecuzione del servizio

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 16

Stipula contratto

La stipula del contratto è subordinata alle favorevoli comunicazioni, previa richiesta della centrale Unica di Committenza, da parte della Prefettura di Vibo Valentia, ai sensi dell'art. 91 del D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 " Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136 " e successive modificazioni ed integrazioni.

Qualora le informazioni di cui sopra dovessero dare esito negativo a servizio avviato, si procederà alla revoca dello stesso e all'avvio di una nuova procedura di affidamento del servizio di che trattasi.

ARTICOLO 17

Spese di contratto, registro ed accessorie

Tutte le spese del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

ARTICOLO 18



COMUNE DI DRAPIA

(Provincia di Vibo Valentia)

Corso Umberto, 89862 DRAPIA, c.f. 00298600792 - tel. 096367094,

Pec: protocollo.drapia@asmepec.it

UFFICIO AMMINISTRATIVO

Controversia

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 19

Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio, per quanto riguarda il presente appalto e per tutti gli atti del medesimo, nel comune di Drapia.

Tutte le comunicazioni, notificazioni ed intimazioni saranno effettuate a mezzo del messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

È fatta salva la notificazione per Ufficio Giudiziario nei casi espressamente previsti dalla legge.

Qualsiasi comunicazione fatta, all'incaricato dalla ditta, dal Responsabile del procedimento, si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

ARTICOLO 20

Risoluzione del contratto

L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto in qualsiasi momento qualora, per effetto di disposizioni di legge o per eventi non dipendenti dall'Amministrazione, il servizio non venga più assicurato o in ogni caso per ragioni di pubblico interesse.

ARTICOLO 21

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.

ARTICOLO 22

Rinvio a norme vigenti

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.

Il Responsabile del servizio amministrativo f.f.
Crisafio Maria Carmela