

**CAPITOLATO TECNICO ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE AL PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI PRODOTTI COMPLEMENTARI MONOUSO – GARA ANAC N. 8838759**

## **Sommario**

### **1. Oggetto della fornitura**

### **2. Caratteristiche**

#### **2.1 Requisiti igienico sanitari e tracciabilità**

#### **2.2 Specifiche merceologiche**

### **3. Erogazione della fornitura e consegna**

#### **3.1 Responsabile del servizio**

#### **3.2 Regolamentazione della fornitura**

#### **3.3 Emissione delle richieste di approvvigionamento**

#### **3.4 Conservazione, allestimento dei trasporti e consegna**

#### **3.5 Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)**

#### **3.6 Personale addetto al trasporto e consegna delle derrate**

#### **3.7 Interruzione della fornitura, sciopero**

#### **3.8 Corrispettivi e pagamenti**

#### **3.9 Revisione dei prezzi**

### **4. Controllo delle forniture**

#### **4.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni**

#### **4.2 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni**

### **5. Contestazioni e penali**

### **6. Responsabilità**

### **7. Risoluzione del contratto**

### **8. Foro competente**

## 1. Oggetto della fornitura

Il presente capitolato tecnico descrive le regole per la fornitura di prodotti alimentari:

Numero Lotto	Categoria merceologica	CIG	Base ANNUALE d'asta	\Base d'asta COMPLESSIVA	CPV
1	CARNI FRESCHE ROSSE	9534122E5B	26.966,02 €	107.864,06 €	15110000-2
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	9534237D42	93.607,94 €	374.431,76 €	15550000-8
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	953427087F	71.364,24 €	285.456,96 €	15110000-2
4	SALUMI	9534300143	163.882,78 €	655.531,12 €	15130000-8
5	ACQUA	9534376FF6	55.602,05 €	222.408,20 €	15980000-3
6	PRODOTTI SURGELATI	9534501720	107.884,74 €	431.538,96 €	15896000-5
7	GENERI ALIMENTARI VARI	953519215D	190.092,15 €	760.368,60 €	15890000-3
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	953527128E	9.990,00 €	39.960,00 €	15330000-0
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	9535317882	81.476,21 €	325.904,84 €	15890000-3
10	LATTE FRESCO	9535343DF5	23.823,00 €	95.292,00 €	15510000-6
		<b>TOTALE</b>	824.689,13 €	3.298.756,50 €	

## 2. Caratteristiche minime dei prodotti

Nella fase successiva alla aggiudicazione le Ditte affidatarie dovranno produrre le schede merceologiche dei prodotti offerti, i quali potranno essere sostituiti durante il periodo di somministrazione, esclusivamente solo dopo eventuale accettazione, previa comunicazione, della ditta appaltante.

Tutti i prodotti oggetto del presente appalto devono possedere, *a pena di esclusione*, le caratteristiche minime di seguito riportate. Qualora durante il periodo di vigenza contrattuale venisse accertata dalla Stazione Appaltante la difformità del prodotto offerto rispetto alle caratteristiche minime di cui al presente articolo ed alle schede merceologiche, ciò determinerà la risoluzione del contratto a norma del successivo articolo...

## **2.1 Requisiti igienico sanitari e tracciabilità**

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi ai requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Si applica altresì la normativa alla etichettatura dei prodotti alimentari

## **2.2 Specifiche merceologiche**

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna derrata e in particolare per alcuni prodotti, quelle contenute nelle rispettive schede merceologiche, allegate al presente capitolato tecnico quale sua parte integrante e sostanziale.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare è tassativamente vietata la fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

La ditta fornitrice deve rendere disponibile alla stazione appaltante ad ogni sua richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del prodotto fornito alle vigenti normative in materia alimentare e alla scheda merceologica.

## **3. Erogazione della fornitura e consegna**

### **3.1 Responsabile del servizio**

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura il fornitore dovrà indicare un responsabile del servizio, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, che funga da interfaccia con l'Amministrazione per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi, e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

### **3.2 Regolamentazione della fornitura**

La fornitura delle derrate alimentari, oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, dovrà essere eseguita puntualmente secondo il calendario concordato. Le derrate dovranno essere consegnate dalla ditta a propria cura, rischio e spesa presso le dispense degli ospedali di seguito indicati:

#### **Derrata Giorno di consegna Ospedale orario**

#### **Per gli Ospedali di:**

- **Acqui Terme Via Fatebene Fratelli, 1,**
- **Ovada Via Ruffini, 22**
- **Novi Ligure Via Raggio, 12**

le consegne dovranno essere eseguite secondo il seguente calendario:

#### **Derrata Giorno di consegna Ospedale orario**

Latte:	Tutti i giorni Novi Ligure Dalle 7,00 alle 08,00 Lunedì, Mercoledì e venerdì Acqui Terme, Ovada Dalle 7,00 alle 08,00
Frutta e verdura:	Martedì e Venerdì , Novi L, Acqui Terme e Ovada Dalle 7,00 alle 12,00
Generi vari :	Mercoledì , Novi L., Acqui Terme ,Ovada Dalle 7,00 alle 12,00
Carni :	Mercoledì , Novi L, Acqui Terme Ovada Dalle 7,00 alle 12,00
Acqua:	Lunedì , Novi L, Acqui Terme, Ovada Dalle 7,00 alle 12,00

**In caso di urgenza la merce ordinata dovrà essere consegnata il giorno stesso della richiesta.**

#### *3.3 Emissione delle richieste di approvvigionamento*

La Stazione Appaltante, a mezzo dell'Ufficio preposto, provvederà ad emettere gli ordini delle derrate da consegnare sulla base dei calendari di sopra indicati. Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello che la Stazione Appaltante indicherà alla ditta aggiudicataria della fornitura. La Stazione Appaltante si riserva, altresì, la facoltà di concordare con la ditta aggiudicataria giorni ed orari diversi rispetto a quelli già indicati, qualora dovessero mutare le proprie esigenze organizzative.

#### *3.4 Conservazione, allestimento dei trasporti e consegna*

Le consegne saranno effettuate con la cadenza definita nelle schede tecniche riportate nella prima parte del presente documento, con mezzi adeguato alle necessità e ai prodotti in consegna.

Le quantità di derrate che verranno di volta in volta consegnate dovranno corrispondere alle quantità richieste. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori. La merce in consegna dovrà essere scaricata a cura del personale della ditta fornitrice e, dopo essere pesata e controllata in presenza del personale della Stazione Appaltante, all'uopo incaricato, dovrà essere trasportata dal personale della ditta fornitrice presso la dispensa. Tutti gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile (cassette di legno o cartone per alimenti, oppure materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con esclusione di imballi in plastica a perdere; carta polipropilene idoneo per alimenti; confezioni di cellulosa vergine o altro materiale riciclabile ecc.) e rimarranno di proprietà del fornitore, che è tenuto a ritirarli (es. cassette di legno, o cartone per alimenti, oppure materiale plastico a rendere per il riutilizzo). Per l'ingresso nei locali cucina sono ammesse solo le pedane in plastica.

Nello svolgimento delle attività di consegna delle derrate alimentari dovranno essere scrupolosamente rispettate, a cura e con esclusiva responsabilità della ditta fornitrice tutte le norme vigenti in materia di igiene e di trasporto degli alimenti. A tal proposito gli ambienti per la lavorazione degli alimenti ed i magazzini per lo stoccaggio delle derrate, dei quali si avvarrà la ditta fornitrice, dovranno essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità preposte localmente, e l'attività in essi svolta, in conformità a quanto previsto dal

Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve essere provvista di procedure di autocontrollo (HACCP).

Il trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi idonei coibentati e refrigerati alle temperature indicate nelle rispettive schede merceologiche. Tutte le derrate alimentari consegnate alla stazione appaltante dovranno sempre essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto, in duplice copia, con l'esatta indicazione della qualità e quantità delle derrate consegnate, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna. La firma per ricevuta della merce non impegna la Stazione Appaltante che si riserva di comunicare le proprie osservazioni ed eventuali contestazioni con successive comunicazioni scritte.

### *3.5 Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)*

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore al 80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento. Esempio: scadenza confezionamento 30 ottobre confezionamento 3 ottobre

30 ottobre - 3 ottobre = 27 giorni X 80% = 21,6 giorni = 22 giorni.

**Il prodotto potrà essere accettato fino al 8 ottobre (8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).**

3.6 Personale addetto al trasporto e consegna delle derrate. La ditta fornitrice deve provvedere a garantire alla stazione appaltante che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti. Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Tutto il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari, deve perciò essere in regola con quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Azienda.

La ditta fornitrice dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE 852/2004), da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura. Il personale addetto alla consegna dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta fornitrice ed il proprio nome e cognome. 3.7 Interruzione della fornitura, sciopero La fornitura dovrà essere eseguita puntualmente secondo il calendario concordato. In caso di sciopero della ditta fornitrice, svolgendo la stazione appaltante un servizio pubblico essenziale, erogato ai sensi della L. 146/90, dovranno essere garantite ugualmente le forniture, concordando in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative. In particolare la Ditta fornitrice dovrà provvedere a segnalare alla stazione appaltante, con avviso scritto e con anticipo di 5 giorni, la data effettiva dello sciopero. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore (escluso il caso di sciopero) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta fornitrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

### 3.8 Corrispettivi e pagamenti

Il fornitore dovrà emettere la fattura riepilogativa mensile delle forniture eseguite con espressa indicazione del riferimento dei documenti di trasporto della merce e degli estremi dell'ordinativo di fornitura. Ogni fattura dovrà riportare i prezzi unitari per singola specie e varietà al fine di consentire i necessari controlli da parte degli uffici preposti alla liquidazione delle fatture. Alla fattura dovrà essere allegata copia/copie della/ delle relativa/ relative bolla/ bolle di consegna delle derrate firmata dal Responsabile del magazzino della stazione appaltante.

La fatturazione delle derrate dovrà essere mensile e ripartita per ciascun ospedale (Ospedale di Novi Ligure, Ospedale di Acqui Terme e Ospedale di Ovada).

Per quanto riguarda il Lotto n. 9 "*Prodotti ortofrutticoli freschi*", il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta complessiva della Ditta Aggiudicataria e l'importo triennale a base d'asta, verrà applicato alle quotazioni del listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano, assunto a riferimento per la determinazione dei prezzi.

La stazione appaltante, determinerà le tipologie e quantità che verranno ordinate nel mese di riferimento sulla base del relativo listino prezzi mensile, con la seguente procedura:

- 1) la fornitura della frutta e verdura, come sopra individuata, decorrerà dal primo giorno lavorativo del mese di riferimento;
- 2) per la individuazione del prezzo e dei parametri merceologici di riferimento dei prodotti ortofrutticoli (varietà, cultivar specifico, provenienza, classificazione, calibratura imballaggio, ecc.), si farà riferimento a quelli presenti nel listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano, emesso il giorno corrispondente della settimana precedente (settimana intera);
- 3) in caso di festività, si farà riferimento al giorno lavorativo antecedente (ad es. i prezzi ed i parametri merceologici riportati sul listino di lunedì 24 febbraio 2023, avranno validità per tutto il mese di marzo 2023, e così via);
- 4) per la determinazione del prezzo, si farà riferimento a quello indicato nella colonna "prezzo prevalente" del listino di cui al punto 2;
- 5) a tale prezzo verrà applicato il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta complessiva triennale presentata della Ditta Aggiudicataria e l'importo triennale a base d'asta;
- 6) i prodotti ortofrutticoli di riferimento ed il prezzo ribassato, così determinati, rimarranno fissi ed immutabili per tutto il mese;

### 3.9 Revisione dei prezzi

Fatta eccezione per le modalità di determinazione del corrispettivo del Lotto n. 9 precedentemente dettagliate, i prezzi offerti in sede di gara rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

## **4 Controllo delle forniture**

### *4.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni*

All'atto del ricevimento della merce la Stazione Appaltante effettuerà, tramite proprio personale all'uopo incaricato, controlli quantitativi e qualitativi sulle merci che dovranno risultare conformi a quanto stabilito dalle schede merceologiche allegate al presente capitolato d'appalto. Nel caso in cui una o più partite di merci siano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché ritenute non conformi alle condizioni contrattuali, la ditta fornitrice dovrà provvedere al loro ritiro, senza obiezioni nel più breve tempo possibile. La ditta fornitrice dovrà sostituire, a proprie spese immediatamente la merce rifiutata, reintegrando, altresì, la stazione appaltante di ogni spesa o danno derivati dalla mal somministrazione nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito della stazione appaltante che avrà la facoltà di rivalersi sull'importo dei pagamenti da eseguirsi.

### *4.2 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni*

In ogni caso quando il prodotto somministrato anche se accettato per esigenze di servizio, risultasse non rispondente a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, la Stazione Appaltante ne darà comunicazione scritta alla ditta fornitrice ed effettuerà sugli importi fatturati una detrazione pari al minor valore attribuito alla merce stessa. Resta comunque inteso che l'esame e l'accettazione della merce da parte del personale incaricato della stazione appaltante non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce fornita.

La stazione appaltante si riserva: di effettuare, tramite propri tecnici incaricati, prelievi di campioni da prodotti consegnati che verranno successivamente sottoposti, a spese della ditta fornitrice, ad analisi di laboratorio. La stazione appaltante farà pervenire alla ditta fornitrice i risultati dei controlli. Nel caso in cui i predetti risultati evidenzino l'inidoneità dei prodotti esaminati, la ditta fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse entro 8 giorni dalla data del ricevimento delle stesse. In caso contrario la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato; di effettuare, a campione, controlli sulla data di scadenza dei prodotti; di effettuare controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari;

4) l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere al campionamento di prodotti, al fine di procedere alla determinazione delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche al fine di determinarne la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche di cui al precedente par. 2.2. [descrivere, inoltre, le modalità di campionamento (da effettuarsi in contraddittorio) e l'attribuzione dei costi delle prove da effettuare] di effettuare controlli presso le aziende di produzione al fine di verificare la corretta applicazione delle norme e dei cicli di produzione. In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura aziendale.

I controlli potranno riguardare:

le fasi di produzione

lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti

le modalità di stoccaggio

lo stato igienico-sanitario del personale

La ditta fornitrice deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.

## **5. Contestazioni e penali**

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali per le casistiche a fianco riportate:

€ 2.000,00 (duemila) IVA esclusa, per il mancato rispetto degli standard merceologici;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, per non corrispondenza del peso netto della merce con quello dichiarato nelle bolle di accompagnamento;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, nel caso di non conformità tra la merce consegnata e la dichiarazione riportata sulla bolla di accompagnamento;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, nel caso di fornitura di prodotti alimentari aventi cariche microbiche;

€ 500,00 (cinquecento) IVA esclusa, per confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del capitolato e alle disposizioni legislative e vigenti in materia;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, nel caso di non rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari come previsto dalla legge vigente;

€ 500,00 (cinquecento) IVA esclusa, per ogni giorno di ritardo nella consegna delle derrate o per mancato rispetto dei giorni o degli orari concordati per la consegna;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti l'igiene degli alimenti, delle norme sul personale, del piano di controllo qualità che la ditta fornitrice dovrà autocertificare;

€ 5.000,00 (cinquemila) IVA esclusa, nel caso di prodotti biologici che risultino inquinati da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'autorità giudiziaria;

€ 4.000,00 (quattromila) IVA esclusa, ogniqualvolta venga negato l'accesso ai tecnici della stazione appaltante ad eseguire i controlli previsti dal presente capitolato.

Al verificarsi delle suddette inadempienze verranno applicate le penali di cui sopra alla prima infrazione, con il raddoppio delle penalità già comminate per le successive infrazioni. Dopo la terza applicazione della penale, la stazione appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza contrattuale.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa alla ditta fornitrice per eventuali difese scritte, La Stazione Appaltante potrà altresì compensare mediante trattenute sui pagamenti dovuti alla ditta fornitrice ogni danno che potrà esserle derivato da inadempimento degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato, nonché ogni recupero di costi della fornitura fatta eseguire da terzi.

## 6. Responsabilità

La ditta fornitrice, per quanto di sua competenza, è responsabile sotto il profilo civile, penale e amministrativo in merito all'osservanza di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa che regola la materia, oggetto dell'appalto. Pertanto, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime riconducibile, si intendono assunte dalla ditta fornitrice che ne risponderà in via esclusiva, esonerando fin d'ora la Stazione Appaltante.

## 7. Risoluzione del contratto

Come previsto dall'art. 1456 c.c., il contratto si risolve con provvedimento motivato, previa comunicazione del procedimento stesso, nei seguenti casi:

- a) per gravi inadempienze, tali da configurare i reati di inadempimento o frode (artt. 355 e 356 Codice penale);
- b) per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- c) in caso di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, amministrazione controllata, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta Aggiudicataria;
- d) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate nel corso della procedura di gara;
- e) qualora gli accertamenti antimafia presso la prefettura competente risultino positivi;
- f) qualora le transazioni non siano eseguite con strumenti di pagamenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni come previsto dalla legge 13 agosto 2010 n. 124 e successive modifiche ed integrazioni;
- h) interruzione non giustificata della fornitura superiore a 7 giorni (giorni solari) consecutivi dalla data dell'ultimo ordine inevaso
- i) subappalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs.163/2006;
- j) cessione del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs.163/2006;

k) la Ditta Aggiudicataria provvede:

- per due volte consecutive a somministrare il prodotto carente dei requisiti richiesti in sede di gara, - provvede per tre volte consecutive a consegnare il prodotto richiesto con ritardi superiori a 3 giorni solari rispetto ai calendari di consegna previsti nel punto 3.2

- provvede per almeno due volte alla mancata sostituzione

l) ulteriori inadempienze della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di tre penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;

Nel caso previsto nelle precedente lettera a), la Ditta Aggiudicataria, a titolo di penale, è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, che l'ASL AL sarà chiamata a sopportare per il rimanente periodo contrattuale, a seguito dell'affidamento della fornitura ad altro Operatore economico. Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione avviene di diritto quando la Stazione Appaltante concluso il relativo procedimento, deliberi di avvalersi della presente clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta alla Ditta Aggiudicataria.

#### 8. Foro competente

Qualsiasi controversia insorta in ordine alle norme del presente Capitolato Tecnico e d'Oneri e del contratto dovrà essere deferita al giudice civile o amministrativo nella cui competenza territoriale è ricompresa la Stazione Appaltante.