

**Comune di Maniace**  
**C i t t à   m e t r o p o l i t a n a   d i   C a t a n i a**  
**SETTORE AFFARI GENERALI-- SERVIZI SOCIALI-SERVIZI DEMOGRAFICI**  
**PUBBLICA ISTRUZIONE**

**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI E DEL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA MATERNA DELL'ISTITUTO CARLO LEVI DI MANIACE CHE EFFETTUANO L'ORARIO PROLUNGATO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 E 2020/2021 - PERIODO DA GENNAIO 2020 A MAGGIO 2020 E DA OTTOBRE 2020 A MAGGIO 2021**

**ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione e consegna di pasti caldi per gli alunni delle scuole materne di Maniace, per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021- PERIODO DA GENNAIO 2020 A MAGGIO 2020 E DA OTTOBRE 2020 A MAGGIO 2021", e comunque dalla conclusione della procedura di gara e sino all'esaurimento delle somme previste dalla G.M. con delibera n.121 del 7.10.2019 L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti presso i seguenti plessi scolastici:

SCUOLA MATERNA C. LEVI – PIAZZA AUTONOMIA -MANIACE per un numero presunto di n.151 pasti, di cui n. 20 pasti destinati al personale docente e personale ATA, come comunicato dalla scuola. Il numero può subire modifiche per l'anno scolastico 2020/2021.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, così come i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari stabiliti dal Dirigente Scolastico.

**ART. 2 - SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**

I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

A1. Fornitura del servizio completo di refezione scolastica con la produzione, il trasporto giornaliero di pasti pronti per il consumo, destinati agli alunni ed agli insegnanti della scuola

materna site nel Comune di Maniace, con le modalità stabilite nei successivi articoli. Tutti gli alimenti dovranno essere conformi al D.Lgs. 114/2006.

A2. Fornitura di generi sussidiari necessari alla preparazione e distribuzione dei pasti: tovaglie, tovaglioli di carta, stoviglie e posateria nell'ottica del plastic free, privilegiando l'uso della carta o comunque di materiali riciclabili per confezionare i cibi, nonché per le stoviglie e di tetrapak da mezzo litro in luogo delle bottigliette di plastica.

A3 Riordino, pulizia e detersione dei locali adibiti a refettori, con la fornitura dei materiali di Pulizia e gestione dei rifiuti.

A4. Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola dovrà essere rilevato entro le ore 9.30 di ogni giorno di servizio. Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

A5. Il Comune si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree e i locali oggetto del presente capitolato in ogni momento, senza obbligo di preavviso, al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato, ai relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dalla ditta appaltatrice;

A6. La ditta appaltatrice si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare, sia in ambito nutrizionale che igienico-sanitario.

### ART. 3 INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo del pasto caldo è stabilito in €4,09 (oltre IVA) per ogni pasto fornito agli alunni della scuola materna ed elementare ed € 5,11 (oltre IVA) solo per il corpo insegnante /ata.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso per comprovate inadempienze, anche solo parziali, da parte della ditta aggiudicataria, del capitolato speciale, per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art.1664 2° comma codice civile sono a carico della ditta aggiudicataria. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta se l'evento avviene prima delle ore 9.30, dopo sarà corrisposto l'importo dei pasti comunicati in quella data e solo per un giorno. Il corrispettivo da pagare alla ditta sarà determinato in base alle effettive presenze giornaliere degli alunni, inoltre il pagamento avverrà previo riscontro tra: i pasti indicati in fattura e il prospetto degli effettivi pasti forniti. Il Comune si obbliga a corrispondere al concessionario il prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti

forniti per gli alunni ed insegnanti aventi diritto. .In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e/o vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo le somme eventualmente già corrisposte.

#### ART. 4 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente *le* tabelle dietetiche, vistate dal servizio igiene alimenti e nutrizione dell'A S.P. di Catania, che vengono allegate e costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale.

La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica si impegna a rispettare la qualità merceologica degli alimenti descritti nelle predette tabelle dietetiche .Gli alimenti devono essere conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. La ditta deve acquisire da i propri fornitori e rendere disponibile all'Amm.ne, quando ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste dall'asp.

#### ART. 5 PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura dei pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari , ed anche per alunni che per motivi religiosi seguono una dieta particolare, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

#### ARTICOLO 6 - TABELLE DIETETICHE

le tabelle dietetiche sono allegate al presente capitolato. Innovazioni o modifiche alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulle base delle indicazioni concordate tra il SIAN, la Commissione Mensa e la Ditta aggiudicataria. I menù dovranno essere strutturati come di seguito specificato:  Primo piatto  Secondo piatto Contorni (cotto e crudo)  Frutta fresca o dessert o yogurt  Pane. Per ogni alunno dovrà essere prevista una bottiglia di acqua naturale da 0,50 l, preferibilmente in tetrapak.

#### ART. 7- CENTRO COTTURA E MEZZI E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI -

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di disporre di un unico centro di cottura per tutta la durata

dell'appalto. Il centro di cottura deve possedere tutte le autorizzazioni previste dalla legge sotto il profilo igienico- sanitario. La copia dell'eventuale contratto di affitto dei locali, copia della D.I.A o altre autorizzazioni devono essere fornite all'amm.ne.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta e recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso la scuola . Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori termici perfettamente integri e numero automezzi sufficienti, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti. La ditta infatti deve averne la proprietà o comunque poter disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo ed a proprio rischio.

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente da garantire le consegne e dovranno essere in ottime condizioni meccaniche con chiusura ermetica e perfettamente idonei dal lato igienico-sanitario previsti dalla legge e tali da assicurare una adeguata protezione degli alimenti, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno possa derivarne dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali alle sostanze alimentari trasportati. I mezzi devono essere altresì puliti quotidianamente e almeno una volta a settimana sanificati.

#### ART. 8 - DURATA DEL CONTRATTO DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata dal mese di gennaio 2020 a maggio 2020 e dal mese di ottobre 2020 al mese di maggio 2021, con le interruzioni dovute alla chiusura delle scuole e comunque sino all'esaurimento delle somme.

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare complete le formalità per indire una nuova gara, la ditta aggiudicataria dovrà garantire il servizio sino al subentro del nuovo aggiudicatario per il periodo strettamente necessario.

Se durante l'anno scolastico la Ditta riceve almeno 2 contestazioni per le quali propone delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si darà luogo alla risoluzione automatica del contratto. Per quanto riguarda le scuole, il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo Statale di Maniace C.Levi, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.30 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.E' fatto salvo il

diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

#### ART. 9 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 16 del presente capitolato.

#### ART. 10 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della Commissione Mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si

riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

#### ART. 10 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta aggiudicataria deve dimostrare di essersi uniformata al Regolamento Ce 852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell' HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

#### ART 11 - FORMAZIONE DEL PERSONALE E VESTIARIO PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sugli aspetti igienico-sanitari.

Il personale impiegato nel servizio deve indossare durante le ore di servizio, indumenti da lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti gli indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. L'autorità presso la quale la ditta può ottenere informazioni sugli obblighi in materia di protezione ed impiego e condizioni di lavoro è l'ASP di Catania-Dip. Prevenzione;

#### ART. 12 – PRENOTAZIONE PASTI

Il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente sarà comunicato quotidianamente alla ditta da un dipendente incaricato dalla scuola entro le ore 9.30 di ogni giorno. La ditta presenterà il documento attestante i pasti consegnati insieme alla tabella riepilogativa mensile che verrà trasmessa insieme alla fattura.

#### ART. 13 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità economicamente più vantaggiosa, come da bando. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara. L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione. All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti. In caso di offerte anormalmente basse, la Stazione Appaltante si riserva di applicare l'istituto previsto dagli artt. 86, commi 2 e 3, 87 e 88 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

#### ART. 14 - RESPONSABILITA' DELL' APPALTATORE

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

#### ART. 15 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di competenza territoriale

#### ARTICOLO 16 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Il Comune di Maniace, previa contestazione alla ditta appaltatrice, potrà applicare sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante PEC. Entro 8 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie

controdeduzioni scritte, sempre con PEC. In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accettabili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il pagamento delle penalità non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati. La quota relativa alla penale sarà decurtata d'ufficio dalle successive fatture relative al servizio prestato.

Le sanzioni previste sono le seguenti:

- □ □ da € 1.000,00 a € 5.000,00 nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (basso € 1.000,00, medio € 3.000,00, alto € 5.000,00), effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS.
- □ □ € 1.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente.
- □ □ € 500,00 in caso di mancata consegna dei pasti.

Il Comune avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- □ □ violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali del Comune;
- □ □ subappalto del servizio;
- □ □ accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

#### ART. 17 - PREVENZIONE DELLA DELINQUENZA MAFIOSA

La documentazione antimafia, relativa all'impresa aggiudicataria, verrà acquisita ai sensi degli art. 82 e segg. del D.lgs. n.159 del 6 settembre 2011 prima della stipula del contratto. Fino all'acquisizione della suddetta documentazione, ogni atto di aggiudicazione è da ritenersi del tutto provvisorio. Qualora emergesse la sussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa ai sensi dell'art. 84, comma 4 e dell'art. 91, comma 7 del citato decreto legislativo, non si procederà alla stipula del contratto e si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 94 del decreto.

Qualora l'impresa aggiudicataria risultasse nelle condizioni di cui sopra, di esclusione dalla possibilità di contrattare con la stazione appaltante, quest'ultima si riserva di aggiudicare al concorrente che si sia qualificato con il punteggio immediatamente più basso ovvero di indire una nuova gara.



## ARTICOLO 18 - ASSICURAZIONE

Oltre a quanto previsto negli articoli del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti e persone incaricate al controllo del servizio di ristorazione scolastica, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, con massimale ritenuto idoneo dalle ditte e comunque non inferiore e € 100.000,00, copia della quale dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio del servizio. La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dalla ditta stessa nell'esecuzione del presente appalto provvedendo a proprie spese a rifondere i danni causati.

## ART. 19 - RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 81/2008 E VALUTAZIONE RISCHI

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m. ed i. ed in particolare del disposto dell'art. 28. L'impresa nella formulazione dell'offerta economica- ai sensi dell'art. 87, comma 5, del D. Lgs. n. 163/06 - dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza.

L'impresa è tenuta a trasmettere all'Amm.ne entro 20 giorni, salvo proroga del termine, un piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:

- una relazione sulla valutazione dei rischi e l'individuazione delle misure di prevenzione degli stessi;
- il programma delle misure ritenute opportune per migliorare nel tempo i livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del soggetto preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze;

## ART. 20- TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI-FATTURAZIONE

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche. In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i.

L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa. Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero

di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3. In tale caso l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura-competente in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il comune a seguito di emissione della fattura, procederà ad eseguire, possibilmente in contraddittorio con il responsabile della ditta, la verifica dei conteggi esposti in fattura entro 20 giorni. Successivamente, ad avvenuto accertamento della regolarità della fattura ricevuta, entro 60 giorni si procederà alla liquidazione. Dai pagamenti saranno decurtati eventuali somme dovute per le sanzioni irrogate alla ditta. Con il corrispettivo si intendono compensati tutti i servizi, prestazioni, spese accessorie, oneri riferite al servizio ed all'appalto.

#### ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dal precedente art. 23, nei modi e nelle forme di legge, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

1. motivi di pubblico interesse;
2. frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
3. gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
4. sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
5. ogni altra inadempienza qui non contemplata, o di fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione;

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa inadempiente. Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte della ditta concessionaria seconda in graduatoria, l'affidamento avverrà 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 dei servizi affidati e degli importi relativi. All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento danni, quantificate nella somma pari alla differenza di

prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti presunto). Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa. 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. L'impresa può chiedere la risoluzione del contratto 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.

#### ART. 22 - RINUNCIA

Nel caso di rinuncia da parte della ditta aggiudicataria, da notificarsi a mezzo PEC. con preavviso di almeno 90 giorni, l'Amministrazione Comunale incamererà per intero la cauzione prestata.

Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta aggiudicataria la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

#### ART. 23 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali la ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione definitiva come previsto dall'art. 113 del Decreto Legislativo n. 163/2006, ridotta del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità ISO. Per usufruire di tale beneficio la ditta concorrente segnala in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi previsti dalla normativa vigente.

Essa potrà essere presentata mediante Polizza fidejussoria assicurativa o bancaria, che dovrà contenere i seguenti requisiti minimi:

- le generalità anagrafiche, la qualifica e i poteri del soggetto che sottoscrive la fidejussione,
- validità per l'intero periodo contrattuale,
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c.;
- l'obbligo di versare al Comune, a semplice richiesta scritta senza eccezione alcuna o ritardi, l'ammontare della somma garantita.
- L'ammontare della cauzione sarà comunicato assieme all'aggiudicazione e la ditta dovrà provvedere alla costituzione della stessa entro il termine stabilito dall'Amministrazione.

#### ART. 24- SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro eventuale onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, sono a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa verso l'Amministrazione Comunale.

#### ART. 25 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

#### ART 26- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE 2016 n. 679, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

\*\*\*\*\*

Il Responsabile Area Affari Generali  
Avv. Galati Giordano Pamela