

**COMUNE DI PIGNOLA**  
Provincia di Potenza

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DEL  
SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE MATERNE STATALI E  
ASILO NIDO COMUNALE**

**BIENNIO SCOLASTICO 2007/2008 – 2008/2009  
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ANNI DUE**

*Approvato con determinazione servizio scolastico N. 321 del 01.10.2007*

## ART. 1

### Oggetto dei servizio

Il servizio di mensa delle scuole Materne Statali ed Asilo Nido Comunale, comprende le seguenti prestazioni:

- preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa (Scuole Materne Statali ed Asilo Nido Comunale) da servire sul posto;
- preparazione pasti caldi nella cucina della Scuola Materna Centro in Via Risorgimento e della Scuola Elementare e Materna in C.da Pantano, secondo il menù e la tabella dietetica (allegato 1) che potrà variare su indicazione dell'A.S.L. competente e secondo le caratteristiche merceologiche (allegato 2), compresa la fornitura di acqua minerale naturale;
- Ritiro e conteggio buoni pasto;
- Distribuzione dei pasti caldi agli utenti nei seguenti plessi scolastici:
  1. Refettorio di via Risorgimento (scuola materna Pignola-Centro)
  2. Refettorio di C.da Pantano – Pignola (scuola elementare e materna)
  3. Refettorio di C.da Tora - Pignola (scuola materna)
  4. Refettorio di Via Risorgimento (Asilo Nido Comunale)

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di individuare e successivamente attivare il servizio di mensa scolastica presso eventuali altre scuole, secondo le proprie esigenze e dei competenti organi scolastici.

Il pasto dovrà essere somministrato e distribuito secondo le esigenze degli alunni (frutta sbucciata o frullata, passata di legumi o verdura)

- sparcchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali refettorio dei suddetti plessi scolastici ;
- Pulizia locali centro cottura e servizi accessori;
- Lavaggio stoviglie;
- pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa;
- pulizia locali contenenti dette attrezzature.

Il servizio dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto nella tabella dietetica, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta affetti da intolleranza o allergia alimentare o celiachia o di altri disturbi che comportano una alimentazione specifica, debitamente certificata, il cui menù verrà redatto dal Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene degli Alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. n. 2 di Potenza, nonché garantire menù compatibili con scelte religiose.

Il confezionamento ed il trasporto dei pasti dovrà garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. L'automezzo per il trasporto dei pasti dovrà essere idoneo, pulito e igienicamente perfetto, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti in regime termico. Sino alla distribuzione dovrà essere garantita una temperatura di + 65° per i cibi caldi. Il mezzo di trasporto e i contenitori termici dovranno possedere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia. Prima dell'inizio del servizio il mezzo di trasporto ed i contenitori termici dovranno essere sottoposti ad esame della competente Autorità Sanitaria.

Il personale della ditta aggiudicataria, entro le ore 9:00 di ogni giornata di somministrazione, dovrà conteggiare il numero degli alunni cui erogare il pasto al fine di soddisfare il fabbisogno giornaliero e provvedere alla raccolta dei buoni pasto.

L'utente che assentandosi non consuma il pasto prenotato non ha diritto ad alcuna forma di rimborso o compensazione.

L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio personale in numero adeguato e professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio.

Il cuoco e l'aiuto cuoco dovranno avere un'esperienza professionale nel settore di almeno 2 anni. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio.

Il personale idoneo a garantire un ottimo servizio, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente dal Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola.

Resta inteso che tutto il personale:

- dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base della legge n. 626/96 e del D.Lgs. n. 155/1997;
- nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti per l'esercizio delle funzioni espletate, compresi mascherina e guanti monouso, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. N. 327/80;

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Pignola.

## **ART. 2**

### **Locali ed attrezzature a disposizione dell'appaltatore**

La preparazione dei pasti caldi deve avvenire nei locali cucine messi a disposizione dall'Amministrazione ed annessi ai plessi scolastici della Scuola Materna di Pignola Centro in via Risorgimento e della Scuola Elementare e Materna in C.da Pantano. I suddetti locali ed arredi ivi presenti per la preparazione dei pasti sono trasferiti in comodato d'uso nello stato in cui si trovano, con l'obbligo di usufruirne unicamente per la preparazione e distribuzione dei pasti agli alunni iscritti per il servizio ed al personale docente con compiti di assistenza e vigilanza.

#### **Sono a carico della ditta aggiudicataria:**

- 1) Acquisto generi alimentari necessari, secondo il menù e la tabella dietetica (allegato 1);
- 2) Acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- 3) Le attrezzature, a norma di legge, che consentono il corretto svolgimento nel rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria ed il mantenimento della salubrità degli alimenti per tutte le fasi, dalla conservazione delle materie prime alla distribuzione del prodotto finito;
- 4) Le stoviglie, i bicchieri, i piatti, le tovaglie, le posate e tutte le suppellettili;
- 5) i detersivi, sanificanti e attrezzature impiegati per le operazioni di pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali;
- 6) Gli indumenti e idonei strumenti di lavoro del personale;
- 7) La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti ivi esistenti;
- 8) Automezzo per trasporto pasti e contenitori termici idonei.

#### **Sono a carico del Comune**

- 1) La fornitura idrica;
- 2) L'energia elettrica;
- 3) Il combustibile utilizzato nei locali cucina dei centri di cottura;

4) Il riscaldamento.

### **Allestimento sala refettorio**

Le sale refettorio indicate nell'art. 1 devono essere allestite con tovaglie, bicchieri, piatti e posate monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e D.Lgs. 108/92).

### **Allestimento cucine**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio, laddove mancanti, gli arredi delle cucine che consentano un agevole movimentazione e lavorazione (piani di lavoro, scaffalature, armadi ecc.) e le attrezzature per la conservazione degli alimenti alle condizioni ed alle temperature previste per l'alimento considerato. (frigorifero, congelatore).

Il pentolame, le suppellettili e le stoviglie dovranno essere in acciaio inox o comunque in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

Inoltre dovranno essere presenti presso i centri cottura una bilancia per il controllo della grammatura degli alimenti e tutte le attrezzature necessarie per rendere gli alimenti accessibili ai fruitori più piccoli (frullatori, grattugie ect).

Per i pasti veicolati l'impresa dovrà dotarsi di contenitori a chiusura ermetica e consentire il trasporto e la distribuzione in legame caldo come più dettagliatamente specificato nell'Art 1.

L'impresa dovrà dotare, ove mancante, a proprie spese, i servizi igienici di armadietti per consentire il ricambio dell'abbigliamento del personale e di tutto il materiale necessario a consentire la cura dell'igiene della persona (asciugamani di carta monouso, erogatore di sapone ect).

### **Manutenzione e pulizia**

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo della manutenzione ordinaria delle attrezzature, nonché della loro sostituzione in caso di guasto, impegnandosi in ogni caso ad assicurare l'efficienza delle stesse attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

La manutenzione straordinaria dei locali è a carico del Comune, eventuali interventi richiesti dovranno pervenire per iscritto. La detersione e la disinfezione dei locali e degli arredi, il lavaggio delle stoviglie e di tutte le suppellettili impiegate, dovranno essere eseguiti a fine somministrazione pasti o qualora sia ritenuto necessario. I prodotti impiegati per le attività di pulizia e disinfezione dovranno essere corredati delle opportune schede tecniche e conservati in appositi armadietti, lontano dagli alimenti.

## **ART. 3 Prezzo d'appalto**

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in €3,15 + IVA per ogni singolo pasto fornito ed è comprensivo di tutti gli oneri richiesti dal presente Capitolato per l'espletamento del servizio.

In caso di concessione di proroga, a decorrere dall'anno scolastico 2009/2010, viene prevista la revisione del prezzo ai sensi dell'art. 115 del Decreto Legislativo n. 163/2006. L'aggiornamento del prezzo avverrà secondo l'aumento ISTAT del costo della vita.

I dati presunti dell'appalto sono i seguenti:

Pasti presunti totali annui:

Scuole Materne Statali 24.000;

Asilo Nido Comunale 3.000;

Insegnanti 2.000.

Importo presunto di appalto per gli anni scolastici 2007/2008 e 2008/2009 è stimato complessivamente in € 182.700,00 + IVA.

L'aggiudicazione ha per oggetto, presuntivamente, la fornitura di 29.000 (ventinovemila) pasti per anno scolastico.

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, sulla base della programmazione delle attività didattiche dell'Istituto Comprensivo (Scuola dell'Infanzia, Primaria e secondaria di 1° grado).

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

#### **ART. 4**

##### **Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto è di due anni scolastici (2007/2008 - 2008/2009) dal 22 ottobre 2007 al 15 giugno 2009). Il Comune si riserva, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 57, comma V, lett. B) del D.Lgs. N. 163/2006, la facoltà di aggiudicare mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara, allo stesso soggetto risultato aggiudicatario della presente gara, servizi analoghi conformi al progetto di base delineato dal presente Capitolato, per una durata massima di ulteriori due anni scolastici.

La proroga sarà disposta dalla Giunta Municipale su proposta del Responsabile del servizio scolastico che relazionerà sulla convenienza e sul gradimento del servizio offerto da parte dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio di refezione scolastica, in caso di inagibilità dei locali, dovuti a causa di forza maggiore (calamità naturali, incendio, scoppio, allagamento etc), in tali casi nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta gestore del servizio.

#### **ART. 5**

##### **Modalità di gara**

L'appalto sarà aggiudicato mediante gara a procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 55 e 83 del D.Lgs. N. 163/2006 con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa con esclusione delle offerte anormalmente basse (artt 86, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006). Per tale verifica saranno applicati i criteri di cui all'art. 25 del D.Lgs. n. 163/2006. Nel caso vi sia una sola offerta valida l'aggiudicazione sarà effettuata alla stessa.

#### **ART. 6**

##### **Giorni e orario di mensa**

Il servizio mensa deve essere assicurato tutti i giorni come da calendario scolastico per le scuole materne statali e secondo il calendario stabilito per i bambini dell'asilo nido comunale. La somministrazione e distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari stabiliti dal Dirigente Scolastico e/o dai Responsabili delle Scuole Materne e Asilo Nido.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa.

Qualora lo sciopero interessi il personale della Ditta, questa ha comunque l'obbligo di garantire il servizio.

## **ART. 7**

### **Tabella dietetica**

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù predisposto con le grammature indicate (allegato 1 al presente Capitolato), utilizzando le materie prime aventi le caratteristiche merceologiche minime indicate nell'allegato 2) e quelle offerte in sede di gara.

## **ART. 8**

### **Piano di autocontrollo HACCP e Piano di sicurezza**

La ditta appaltatrice del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94).

Il suddetto Piano di autocontrollo HACCP dovrà essere sottoposto ad un riesame periodico secondo necessità, una copia dovrà essere rilasciata al Comune.

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

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

## **ART. 9**

### **Autorizzazioni**

La ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni richieste dalle normative vigenti per l'espletamento del servizio, nonchè di provvedere alla richiesta di voltura delle autorizzazioni sanitarie necessarie.

## **ART. 10**

### **Obblighi, impegni**

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune di PIGNOLA da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa dell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da queste rimborsate.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo. E' pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni del personale e dei mezzi impiegati potessero derivare al Comune.

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto prescritto nel presente disciplinare.

## **ART. 11**

### **Commissione**

Il Comune provvederà alla nomina di una commissione avente il compito di giudicare sulla qualità dei pasti forniti così composta:

- Medico Servizio Igiene e Sanità Pubblica A.S.L. N. 2 – PZ del Comune di Pignola
- Dirigente Scolastico
- n. 1 insegnante designato dall'Istituto Comprensivo di Pignola
- n. 3 genitori degli alunni frequentanti la mensa designati dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Pignola

- dal Responsabile del Servizio Scolastico dell'Ente o suo delegato.

## **ART. 12 Controlli**

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica. Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto.

L'Ente si riserva il diritto di effettuare, senza preavviso dei controlli propri circa l'esatta esecuzione del servizio con personale dipendente, con personale specializzato mediante visite ispettive e prelievo per l'esecuzione di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche sugli alimenti con tamponi di superficie per verificare l'idoneità igienico-sanitaria delle attrezzature e dei locali. Qualora dall'esito delle analisi, gli alimenti non fossero ritenuti conformi ai requisiti di legge dal Laboratorio di Analisi, fatto salvo il diritto a procedere in caso sussista un reato penale, saranno addebitate alla ditta le spese sostenute per l'esecuzione delle analisi.

L'Ente e/o la Commissione di cui al precedente articolo potranno effettuare, senza preavviso, nell'ambito della rispettiva competenza, i controlli ritenuti opportuni senza che l'appaltatore possa frapporre qualsivoglia eccezione.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare, mediante affidamento a Laboratorio di Analisi autorizzato e certificato, verifiche sullo stato di igiene dei locali e delle attrezzature (certificati di analisi per i tamponi superficiali) per ogni centro cottura con una frequenza non inferiore a due volte nel corso dell'anno scolastico e per un numero di 5 attrezzature, consegnandone copia al responsabile del servizio scolastico dell'Ente.

## **ART. 13**

### **Penalità**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- Qualora la ditta appaltatrice fornisca pasti diversi, anche per una sola pietanza, da quelli prescritti nella tabella dietetica, sarà applicata una penale del 50% sul prezzo contrattuale previsto per ogni pasto per il giorno in cui si verifichi l'inadempienza.
- Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche sarà applicata una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati nella giornata.
- In caso di rinvenimenti di prodotti alimentari scaduti o alterati in giacenza o che non rispettano i requisiti previsti dalle normative vigenti e definite nel capitolato (allegato 2), sarà applicata una penale di € 1.000,00.
- Per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sarà applicata una penale di € 1.000,00.
- Qualora si verificassero ritardi oltre i 30 minuti nella somministrazione e/o consegna mediante trasporto dei pasti, sarà applicata una penale di € 300,00 per ogni giorno.
- In caso siano riscontrati microrganismi patogeni, corpi estranei negli alimenti, sarà applicata una penale di € 250,00.
- Per la mancata erogazione di pasti differenziati, sarà applicata una penale pari a 10 volte il costo unitario del pasto.

- Per altri casi di inadempienza non sopra ricompresi, l'Ente appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare ulteriori penalità calcolate in analogia a quanto sopra indicato.

- Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'appaltatore sarà gravato di una penalità di Euro 1.032,91 per ogni giorno di interruzione, fatto salvo il maggior danno dimostrato dall'Amministrazione Comunale.

- L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre gg. 10 dalla notifica della contestazione.

- Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune, o mediante ritenuta diretta sul corrispettivo spettante nel periodo in cui è stato assunto il provvedimento o prelevandola dal deposito cauzionale che dovrà essere reintegrato entro il mese successivo al prelevamento.

- L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificate.

- Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla ditta in via amministrativa.

## **ART. 14**

### **Liquidazione competenze**

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal responsabile del servizio sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno. Il compenso risultante verrà rapportato a mese e pagato posticipato entro il 30 di ogni mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolari fatture e previo controllo delle presenze giornaliere che saranno indicate nei rendiconti che verranno visti dal personale scolastico competente. In tali rendiconti saranno espressamente indicati i giorni in cui sono distribuiti i pasti ed il numero dei pasti erogati giornalmente.

I buoni pasto saranno ritirati direttamente dall'appaltatore e allegati alla fattura di riferimento, unitamente ai fogli di presenza sottoscritti dagli insegnanti che hanno usufruito del servizio.

## **ART. 15**

### **Revisione prezzi**

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile per il primo biennio d'appalto. In caso di proroga si richiama l'art. 3 del presente Capitolato.

## **ART. 16**

### **Cauzione e Polizza RCT**

Le ditte partecipanti alla gara, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. N. 163/2006, dovranno presentare la documentazione attestante il versamento del deposito di un cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto d'appalto di € 182.700,00, con le modalità indicate nel bando di gara;

Nel caso di partecipazione da parte di A.T.I., già costituite o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere prestata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.

La ditta aggiudicataria dell'appalto, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. N. 163/2006, dovrà costituire a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto stesso cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale calcolato per il biennio.

Detta cauzione potrà essere costituita in contanti, mediante versamento dell'importo relativo presso la Tesoreria Comunale BancApulia – Filiale di Pignola - oppure mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria, rilasciata a favore del Comune di Pignola, da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. della legge 10.6.1982, n. 348.

La stipula del contratto è inoltre subordinata alla presentazione della polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio di refezione scolastica nel Comune di Pignola, compresi intossicazione, avvelenamento,



ingestione di cibi o bevande avariate e per ogni danno non menzionato, con un massimale unico minimo garantito di € 3.500.000,00.

La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso di persone del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti. La stessa deve essere altresì operativa per la conduzione e/o l'utenza e/o uso degli immobili occupati nonché delle attrezzature/impianti/macchinari utilizzati sia propri che di terzi durante l'esplicazione delle attività di refezione.

## **ART. 17**

### **Svincolo cauzione**

Lo svincolo della cauzione sarà effettuato 30 giorni dopo la cessazione del servizio.

Qualora il contratto dovesse essere rescisso per negligenza dell'aggiudicatario la cauzione di cui all'articolo precedente, verrà incamerata, oltre ad eventuale richiesta di risarcimento danni.

## **ART. 18**

### **Risoluzione del contratto**

L'Ente appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni, se si verificassero da parte della ditta appaltatrice le seguenti inadempienze:

- a) Qualora la ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa;
- b) In caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- c) Qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie;
- d) Dopo tre contestazioni di inadempienza ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio senza che le relative controdeduzioni siano ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione Comunale;
- e) Contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta appaltatrice e del personale adibito al servizio;
- f) Mancanza, da parte della ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- g) Quando la ditta appaltatrice si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento;
- h) Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- i) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e seguenti del codice civile.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze, potendo rivalersi l'ente appaltante su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione definitiva, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

In caso di risoluzione del contratto l'Ente appaltante può affidare il servizio ad altri, a trattativa privata, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio. In tal caso verrà addebitata alla ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni diritto per danni eventuali.

## **ART. 19**

### **Documenti allegati al contratto**

Il presente Capitolato ed i suoi allegati costituiranno parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

## **ART. 20**

### **Spese contrattuali**

Le spese di contratto, nessuna esclusa, (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a totale carico dell'appaltatore.

## **ART. 21**

### **Controversie**

Le eventuali controversie che insorgessero tra l'Ente appaltante e l'affidatario, relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato e che non potessero essere risolte in via amministrativa, verranno deferite alla competenza giurisdizionale del foro di Potenza.

## **ART. 22**

### **Domicilio legale**

Per quanto concerne l'appalto in questione l'appaltatore elegge domicilio legale nel Comune di Pignola.

## **ART. 23**

### **Verifiche preliminari alla stipula del contratto**

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

## **ART. 24**

### **Dati personali**

Ai sensi dell'art. 10 della L. 31.12.1996, n. 675 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

## **ART. 25**

### **Norme finali**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento ed invio a tutte le disposizioni normative vigenti che, in quanto applicabili, regolano la materia.