



CITTÀ DI SULMONA

Medaglia d'Argento al Valor Militare

PROVINCIA DELL'AQUILA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L' AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE DEL COMUNE DI SULMONA

ART. 1 DEFINIZIONI

Per “Appaltatore”, “Impresa”, “Ditta appaltatrice”, “Appaltatore”, “Ditta” deve intendersi il soggetto d’impresa che sarà risultato aggiudicatario al termine della gara pubblica e al quale verrà affidata la gestione del servizio di cui al presente capitolato e relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale (menù-grammature, tabelle merceologiche, DUVRI).

Per “Amministrazione Comunale”, “Comune”, “Ente”, “Committente” deve intendersi il Comune di Sulmona nel cui territorio sarà svolto il servizio di refezione scolastica.

Per “Centro di cottura” deve intendersi il luogo in cui verranno preparati i pasti.

ART. 2 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione dei pasti agli utenti (alunni, personale docente e non docente avente diritto al pasto), la pulizia e la sanificazione dei locali in cui verrà espletato il servizio, che interesserà le seguenti scuole con le rispettive unità di personale ed ore lavorative complessive a servizio, da considerarsi minime:

Sede	Unità addette	Ore giornaliere x n.5 giorni settimanali
-Materna viale Mazzini	n.1 addetto	2 x 5 = 10 ore
-Materna via Trento	n.1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna via Togliatti	n.1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna via Sallustio	n.1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna ex ONMI, via Dalmazia	n.1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna via Angelini	n.1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna viale Costanza	n. 2 addetti	2 x 5 = 10
-Materna via Cornacchiola	n. 1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna via Crispi	n. 2 addetti	2 x 5 = 10

-Materna via Matteotti	n. 1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna -Frazione Bagnaturo	n. 1 addetto	2 x 5 = 10
-Materna -Frazione Marane	n. 1 addetto	2 x 5 = 10
-Elementare I° Circolo –viale Mazzini	n. 3 addetti	2 x 5 = 10
-Elementare II° Circolo – viale Roosvelt	n. 4 addetti	2 x 5 = 10
-Elementare III° Circolo – via Togliatti	n. 5 addetti	2 x 5 = 10
-Media Serafini via Volta	n. 3 addetti	2 x 5 = 10
-Media Ovidio via Togliatti	n. 1 addetto	2 x 5 = 10
-Media Capograssi via Dalmazia	n. 2 addetti	2 x 5 = 10
Coordinatore distribuzione	n.1 addetto	3 x 5 = 15
Trasporto	n.2 addetti	6 x 5 x 2 = 60
Trasporto	n. 2 addetti	4 x 5 = 20
Segreteria	n. 1 addetto	6 x 5 = 30
Preparazione	n. 4 addetti	6 x 5 = 30
Cuochi	n. 4 addetti	6 x 5 = 30
Pasti speciali cuochi	n.1 addetto	6 x 5 = 30
Preparazione pasti speciali (celiaci, allergie etc.)	n.1 addetto	6 x 5 = 30
Pulizia e sanificazione	n. 5 addetti	4 x 5 = 20
Responsabile del Servizio	n. 1 addetto	8 x 5 = 40.

I pasti verranno somministrati nel rispetto dei menù, delle grammature e delle tabelle merceologiche che vengono fornite in allegato, predisposte dalla locale Asl.

L'Appaltatore, svolgerà il servizio con dotazione propria di personale, strumenti, attrezzature, arredi, materiali, accessori, prodotti per la pulizia necessari all'ottimale assolvimento dello stesso e sarà tenuto alla fornitura di pasti da viaggio nelle occasioni in cui se ne ravvisasse la necessità (gite scolastiche, raduni etc.) per gli utenti sopra indicati, secondo quanto stabilito nel successivo art 5.

L'Appaltatore garantisce l'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

ART. 3 – DURATA

Il contratto avrà durata di 5 anni con presuntiva decorrenza dall'anno scolastico 2009/10 oppure dalla diversa data in esso indicata.

Qualora la decorrenza del servizio non coincida con l'inizio dell'anno scolastico 2009/2010, il corrispettivo sarà determinato con riferimento all'effettivo periodo di svolgimento del servizio stesso.

In relazione all'eventualità che il Comune di Sulmona costituisca una Società Multiservizi, a capitale pubblico o misto, cui affidare la gestione in house di servizi, ivi compreso quello oggetto del presente appalto, gli effetti del contratto stipulato verranno meno, ai sensi degli artt. 1353 e seguenti del c.c.

La ditta che risulterà appaltatrice, consapevole di quanto innanzi esposto, presta il suo consenso sin da ora al Comune di Sulmona.

ART. 4 – PROCEDURA DI GARA E RELATIVO IMPORTO

La gara sarà espletata mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 3 comma 37, e 55 del D.Lgs. n. 163/2006 e verrà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente di cui all'art. 83 del medesimo decreto.

L'importo presunto a base d'asta è **€4,2075** (costo pasto unitario indicizzato), Iva esclusa per ogni pasto, al netto di €0,0425 per oneri sicurezza.

L'importo presunto relativo all'intero quinquennio è di **€2.613.750,00 oltre Iva** (di cui **€26.137,50 per oneri di sicurezza relativi a tutto il quinquennio** non soggetti a ribasso) considerando un'utenza annuale presunta di circa n. 123.000 pasti, oltre a quelli offerti gratuitamente dalla Ditta in sede di gara.

Il numero dei pasti, in quanto presuntivo, non è vincolante per le parti in contratto poiché il reale quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica ed a causa dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

La Ditta sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificassero spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nel territorio comunale.

ART. 5 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Il Committente, in osservanza di quanto disposto dal D. Lgs. 81/08, ha provveduto a predisporre il DUVRI, avendo valutato, in relazione all'attività oggetto d'appalto, l'esistenza di rischi interferenti che rendono necessaria l'adozione di misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare o ridurre i rischi in argomento. Gli oneri relativi sono stati quantificati e riportati nel precedente articolo.

Prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice potrà proporre l'integrazione delle misure di sicurezza previste. Le proposte modificative o integrative non potranno variare l'importo del contratto.

Il Dirigente competente o suo delegato potrà modificare e/o integrare il Duvri prima di allegarlo al contratto.

In ogni caso restano immutati gli obblighi a carico dell'Impresa in merito alla sicurezza sul lavoro. La "ditta appaltatrice" dovrà fornire un "piano operativo" con le procedure di sicurezza relative alla propria specifica attività e concernenti la propria idoneità tecnico-professionale.

ART. 6 – ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

I pasti giornalieri verranno approntati presso il centro di cottura dell'azienda aggiudicataria, trasportati con idonei mezzi e distribuiti a tutti gli utenti aventi diritto delle scuole di cui all'art. 1.

L'accertamento delle presenze quotidiane verrà eseguito dal personale scolastico che provvederà anche al ritiro dei buoni mensa ed alla consegna degli stessi alla ditta aggiudicataria al momento della distribuzione dei pasti.

La preparazione dei pasti sarà "a legume caldo", con perizia gastronomica, con il sistema della cucina tradizionale, prodotti freschi e cotti ogni giorno immediatamente prima del trasporto. La consegna dei pasti dovrà essere assicurata dalla ditta con proprio personale ed automezzi adeguati dal punto di vista igienico e sanitario e muniti di apposita autorizzazione sanitaria. All'Amministrazione Comunale dovranno essere comunicati i dati identificativi dei mezzi utilizzati. Le vivande dovranno essere racchiuse in idonei contenitori multiporzione che mantengano la temperatura fra +60C e +65C, come prescritto dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/80.

All'atto della consegna dovrà essere rilasciata apposita bolla di accompagnamento contenente l'indicazione dei pasti e firmata per ricevuta della merce dal personale incaricato. La Ditta, con proprio personale provvisto di certificato di idoneità temporanea per 6 mesi in attesa dello svolgimento del corso per Alimentaristi oppure di attestato di avvenuto svolgimento del suddetto corso nonché provvisto di materiale e divisa necessari al corretto espletamento delle diverse mansioni, dovrà somministrare i pasti a ciascun utente e presso i vari plessi scolastici che fruiscono della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei messi a disposizione dalla medesima ditta ad integrazione di quello già in uso presso le scuole, ove esistente. Detto personale dovrà inoltre provvedere :

- ad apparecchiare, sparecchiare i tavoli di mensa;
- a lavare piatti e stoviglie utilizzati con l'impiego di prodotti ed attrezzature forniti dalla ditta aggiudicataria;
- a rigovernare, riassetare ed igienizzare i locali mensa.

In caso di iniziative didattiche attuate fuori dai plessi scolastici la ditta è obbligata a fornire, allo stesso prezzo, pasti da viaggio confezionati secondo la vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

La Ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/00, modificato dal Reg. CEE 816/04 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. In particolare, le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46 e s.m.i.).

L'Amministrazione comunale, a seguito di valutazioni di opportunità collegate all'evolversi della Scienza dell'Alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'Azienda USL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa, necessità di particolari gruppi di utenti, si riserva la facoltà insindacabile di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Tali modifiche saranno comunicate con congruo anticipo all'Appaltatore che dovrà uniformarsi senza diritto a maggiori o diversi compensi unitari e complessivi rispetto a quelli aggiudicati in sede di gara.

Anche nei casi di emergenza, è fatto espresso divieto alla ditta di modificare il menù senza preventiva autorizzazione del Comune.

La Ditta, su espressa indicazione del competente Ufficio comunale o dei Dirigenti scolastici, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- in tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

ART. 7 - CENTRO DI COTTURA

Il Centro di cottura, munito di autorizzazione igienico-sanitaria in corso di validità, così come prescritta dalla normativa vigente in materia, dovrà essere adeguatamente attrezzato, dimensionato e idoneamente strutturato a norma di legge in relazione al quantitativo di pasti richiesto in appalto.

ART. 8 - IGIENE DEL PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti dovranno curare scrupolosamente l'igiene personale.

Essi non dovranno avere smalti sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale dovrà indossare idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso, zoccoli anatomici e quant'altro previsto dalla normativa di riferimento.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e, comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

ART. 9 - SCIOPERI

In caso di sciopero del proprio personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa dovrà darne informazione con almeno 4 giorni di anticipo alle Scuole ed al Comune.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegna a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

ART. 10 - ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio. Pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone, anche propri dipendenti, o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici. A tal riguardo la ditta stipulerà un'assicurazione contro i rischi di danno a persone e cose, anche per casi di colpa grave, inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno ad €10.000.000,00 (diconsi diecimilioni).

ART. 11 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume l'obbligo di dare esecuzione anticipata al contratto, nelle more della stipula del medesimo, a richiesta del Committente, ai sensi dell'art. 11 co. 12 del D. Lgs. 163/2006.

Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto l'Impresa dovrà comunicare per iscritto i nominativi delle persone impiegate in cucina e nella consegna dei pasti nonché il nominativo di un proprio referente in grado di fornire in ogni momento le informazioni al Comune ed agli addetti al controllo del servizio. Analoga comunicazione dovrà essere effettuata in caso di sostituzione del personale impiegato.

L'Impresa è tenuta all'osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme in materia di assicurazioni, assistenza e previdenza, di igiene e sicurezza del lavoro, e dovrà corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente CCNL di settore.

Nel caso di accertata violazione, verranno applicate le norme di legge vigenti in materia nonché le sanzioni di cui al presente capitolato.

L'Impresa si obbliga ad attuare tutte le misure a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari impiegati secondo il sistema HACCP ex D. Lgs.n. 155/97 e D. Lgs. 156/97, contenuto nell'offerta presentata in sede di gara, rendendosi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

L'Impresa dovrà garantire, per ogni anno di durata del contratto, minimo n.1 seminario a carattere didattico-nutrizionale rivolto agli utenti, personale insegnante, famiglie e addetti al servizio di ristorazione, salvo il maggior numero proposto in sede di gara, nonché n.1 iniziativa di informazione verso l'utenza (opuscoli e altri sistemi di comunicazione), salvo il maggior numero proposto in sede di gara.

L'Impresa provvederà alla raccolta dei pasti o porzioni di pasti non consumati che verranno ritirati nella sede convenuta dal gestore del Canile Municipale.

L'Impresa assume ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni arrecati all'Amministrazione, ai terzi ed ai fruitori della refezione in dipendenza di dolo o colpa nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato e risponde del fatto dei propri dipendenti a norma dell'art. 2049 del C.C.

L'Impresa, a norma delle leggi vigenti, dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti speciali nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 12 RELAZIONE PERIODICA DI SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di autocontrollo, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle iniziative di informazione verso l'utenza, ai seminari svolti e ad eventuali disfunzioni registrate nel corso dell'anno con relative soluzioni adottate.

ART. 13 - SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI

L'Appaltatore dovrà garantire la continuità dei contratti in vigore e, pertanto, dovrà assumere alle proprie dipendenze il personale impiegato alla data di pubblicazione del bando nel rispetto delle norme contenute nel vigente CCNL di Settore e s.m.i.

ART. 14 - VERIFICHE PERIODICHE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di verificare in ogni momento il corretto e soddisfacente espletamento del servizio secondo le prescrizioni del presente capitolato nonché secondo le modalità e standards qualitativi offerti dall'aggiudicatario in sede di gara. A conferma l'Impresa, su richiesta dell'Ente, per ciascun produttore e fornitore, mensilmente e per tutta la durata dell'appalto, rimetterà copia delle relative fatture di acquisto.

ART. 15 - CONTROLLI E PENALI

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato alla locale ASL, alla Commissione Mensa nominata dalla Giunta Comunale e composta da un rappresentante del Comune, uno della dirigenza scolastica e da tre genitori, nonché al personale del Settore 1° del Comune all'uopo incaricato. La Commissione potrà avvalersi a tal fine di un tecnico di fiducia. I membri della Commissione, nel rispetto delle norme igieniche e muniti di abbigliamento adeguato, possono eseguire visite quotidiane al centro di cottura ed ai centri di deposito e stoccaggio delle derrate alimentari per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera di cui alla tabella dietetica della ASL. La Commissione, inoltre, sorveglia che non si verifichi spreco di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Ente.

L'Impresa, per l'effettuazione dei controlli ed in occasione dei sopralluoghi di cui al precedente capoverso, dovrà mettere a disposizione camici monouso, mascherine e cuffie.

Qualora dalle ispezioni effettuate dovessero risultare irregolarità, l'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 10 giorni dalla data della

comunicazione. Trascorso tale termine, se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni di seguito previste:

€ 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

€ 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;

€ 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

€ 500,00 per ogni caso di mancato rispetto della sanificazione, pulizia e controllo qualità;

€ 500,00 per eventuali rinvenimento di corpi estranei nei cibi;

€ 500,00 per ritardi nella consegna dei pasti nei plessi scolastici rispetto agli orari concordati;

€1000,00 in caso di recidiva, salvo quanto previsto dall'art.18;

€500 in ogni altro caso di non corrispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolato.

ART. 16 - PAGAMENTI

Il Comune di Sulmona pagherà il corrispettivo a favore della ditta appaltatrice previa rimessa di regolare fattura, vistata per regolare esecuzione dall'ufficio competente. Il pagamento avverrà in rate mensili entro 60 giorni dalla data di presentazione della fattura previo avvenuto espletamento delle procedure di verifica prescritte dal Decreto del Ministero Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008.

Le fatture dovranno recare obbligatoriamente il numero di pasti erogati distinti in:

- plessi scolastici di riferimento

- classe

Il prezzo contrattuale è soggetto a revisione, secondo le modalità di seguito precisate.

Entro il 30 Luglio del 2010 ed entro lo stesso termine degli anni successivi, l'Appaltatore può inoltrare al Comune istanza di variazione del prezzo, prevista dall'art. 115 del D. L.vo 12.4.2006 n. 163, accompagnata dalla documentazione dimostrativa della variazione richiesta costituita dagli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicati dall'Istat.

La prima variazione di prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici intervenuta tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dal 1 Ottobre dell'anno successivo.

Per gli anni successivi la variazione di prezzo è riconosciuta con le stesse modalità e nella medesima misura indicata ai capoversi precedenti, assumendo come base il prezzo oggetto dell'ultima revisione oppure quello iniziale nel caso in cui non sia intervenuta alcuna revisione.

Per il pagamento delle fatture farà fede il numero dei pasti accertati dalla ditta aggiudicataria del servizio congiuntamente ai Responsabili a ciò addetti nei singoli istituti scolastici. Il riepilogo dei pasti mensili, distinti per ciascuna scuola, dovrà risultare da apposito prospetto scritto che, controfirmato dai Dirigenti scolastici competenti, sarà allegato ad ogni fattura.

ART. 17 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di subappaltare anche parzialmente ad altra ditta la fornitura dei pasti senza il consenso del Comune, pena la risoluzione di diritto del contratto e salvi i danni per il Comune.

ART. 18 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa;
- b) motivi di pubblico interesse o necessità;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- d) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- e) subappalto non autorizzato del servizio;
- f) cessione del contratto a terzi;
- g) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;
- i) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- j) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 15 con una pena pecuniaria.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva.

Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni.

ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune, inoltre, potrà invocare la risoluzione del contratto:

- a) in caso di frode, inadempimento contrattuale dipendente da dolo o colpa;
- b) in caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale qualora la cauzione definitiva sia stata, anche solo parzialmente, utilizzata a copertura di danni o oneri sostenuti a causa della mancata, imperfetta, ritardata o irregolare esecuzione delle prestazioni contrattuali.

In caso di risoluzione, all'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, con deduzione delle eventuali penalità comminabili ai sensi del presente capitolato nonché delle spese connesse all'affidamento del servizio a terzi, come precisato al successivo art.19.

L'Appaltatore potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo per causa sopravvenuta allo stesso non imputabile secondo quanto previsto dal Codice Civile.

ART. 20 - AFFIDAMENTO A TERZI CONSEGUENTE A RISOLUZIONE

Con la risoluzione del contratto, sorgerà in capo al Comune il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa. L'affidamento a terzi, mediante scorrimento di graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di gara, viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione delle nuove condizioni di esecuzione del servizio affidato e dei relativi importi.

All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, con salvezza del diritto dell'Amministrazione di rivalersi anche sui beni dell'Impresa. Nel caso di minore spesa, nulla competerà all'Impresa inadempiente.

ART. 21 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, da stipulare in forma pubblico-amministrativa, registro, bolli, diritti e quant'altro attinente.

ART. 22 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Agli effetti del contratto l'Appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione il proprio domicilio legale prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto e, inoltre, il nominativo del Responsabile nei rapporti con l'Amministrazione rintracciabile in ogni momento via mail, a mezzo fax e telefono cellulare.

ART. 23 – CAUZIONE DEFINITIVA

Per l'adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto ed a titolo di cauzione, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fideiussoria ai sensi e con le modalità di cui all'art.113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

ART. 24 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art.13 del D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i. tutti i dati acquisiti a seguito di espletamento della gara di cui al presente capitolato saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati mediante supporto sia cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità dello stesso.

ART. 25 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Eventuali controversie saranno definite dal giudice del Foro di Sulmona.

ART. 26 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si applicano le norme vigenti in materia.

Allegati 2 : menù/grammature, tabelle merceologiche