



## COMUNE DI ATTIMIS

PROVINCIA DI UDINE

33040 ATTIMIS - Piazza A. Moro n. 12

Telefono 0432/789028

Fax 0432/789080

Codice Fiscale 00343650305

### **CAPITOLATO SPECIALE D 'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA Anni scolastici 2015/16 e 2016/17**

*Duvri*

#### **Art. 1**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto per il servizio di refezione scolastica per le scuole materne ed elementari del Comune di Attimis per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17.

Il corrispettivo dovuto per il servizio in oggetto è quello risultante dall'offerta presentata dall'impresa aggiudicataria.

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica del secondo degli anni scolastici suddetti, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida o costituzione in mora. Il contratto potrà essere prorogato, sulla base di un provvedimento espresso dalla Amministrazione Comunale, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure di selezione di un nuovo appaltatore e del conseguente passaggio gestionale.

Il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure per l'individuazione del nuovo appaltatore.

La proroga del contratto è disposta dall'Amministrazione, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno tre mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato dal Comune alla Ditta appaltatrice prima dell'inizio dell'anno scolastico. La data di inizio effettivo del Servizio Refezione, per motivi organizzativi dipendenti dalle autorità scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico, di un numero di giorni variabile, tempestivamente comunicato alla Ditta in occasione dell'avvio del servizio.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla Ditta la variazione stessa entro il giorno successivo a quello in cui ne è venuta a conoscenza.

Il Servizio si articola nel seguente modo:

#### **1. Servizio di ristorazione per le scuole materne ed elementari e per gli insegnanti aventi diritto secondo le seguenti modalità:**

- α) Utilizzo della cucina delle scuole di Attimis per la preparazione dei pasti come di seguito specificato
- β) Il servizio di preparazione ai tavoli, distribuzione pasti, lavaggio stoviglie e riordino refettorio con l'onere
  - dell'approvvigionamento delle derrate alimentari per la preparazione e cottura pasti presso la cucina comunale
  - della porzionatura e distribuzione pasti agli alunni ed insegnanti aventi diritto delle scuole materna ed elementare di Attimis

- preparazione e riordino tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia e riordino e sanificazione dei locali ed attrezzature di cucina e refettorio (ivi compresa la rimozione ed il conferimento dei rifiuti, nonché il lavaggio dei pavimenti);
- garanzia e rispetto dei procedimenti HCCP

Si precisa che per lo svolgimento del servizio in parola la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione:

**A) Per il servizio di cottura pasti: n.1 cuoco/a più un ausiliario per il tempo necessario.**

**B) Per il servizio di distribuzione dei pasti dovranno essere presenti in sala per tutta la durata del servizio due addetti ( che potranno essere anche gli stessi di cui al punto A)**

Le forniture dovranno essere conformi alle tabelle dietetiche, grammature e menù riportate negli allegati. Il pasto dovrà comprendere primo, secondo, contorno e frutta o dessert, utilizzando anche una componente biologica così come più e meglio specificato all'art.3.

## **Art.2**

### **MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il Comune mette a disposizione la cucina delle scuole di Attimis, perfettamente attrezzata, che dovrà essere utilizzata esclusivamente per l'esecuzione del servizio. La ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso detta cucina assicurando il gusto e la qualità dei cibi, in conformità a quanto previsto dal presente capitolato. E' vietato l'utilizzo della cucina e delle attrezzature esistenti per il confezionamento dei pasti al di fuori dell'oggetto del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale, sentita la ditta appaltatrice, potrà autorizzare la preparazione ed il confezionamento di pasti per enti pubblici e per scopi sociali.

L'autorizzazione dovrà essere concessa con atto formale che dovrà indicare le modalità d'uso.

I locali cucina, con relative attrezzature, e sue pertinenze vengono forniti in comodato d'uso gratuito completi quanto a strutture ed attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, nello stato in cui si trovano. –Sono forniti altresì dal Comune le utenze per energie elettrica, acqua, gas. L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alla custodia ed alla manutenzione ordinaria (art. 1576 c.c.) nonché alla pulizia dei locali, impianti ed attrezzature e sarà responsabile di qualsiasi danneggiamenti o dovuto a sua colpa. Spetta al Comune la manutenzione straordinaria e, con riferimento ai beni mobili, le riparazioni non prevedibili, di valore non modico che comportino il ripristino o la sostituzione di parti essenziali dei beni.

Gli immobili, le attrezzature e gli impianti verranno inventariati e affidati con apposito verbale di consegna contenente l'esatta descrizione dei beni, verbale al quale verrà fatto riferimento per ogni controversia relativa a deterioramento sostituzioni o interventi periodici di manutenzione in senso lato

E' fatto divieto assoluto di apportare, senza preventiva autorizzazione del Comune, qualsiasi variazione ai beni consegnati.

La ditta provvederà alla preparazione dei pasti, nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente. Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere di gradimento dell'Amministrazione Comunale ed a tale scopo l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, i nominativi delle persone che presteranno servizio. Nei casi di non gradimento si procederà così come disposto all'art.9 del presente capitolato.

La ditta dovrà provvedere al reperimento delle merci necessario a preparare i pasti, il loro trasporto, la loro conservazione, le perdite, i cali, gli sfridi, ecc... (per quanto riguarda carni e pesce la fornitura dovrà essere effettuata giornalmente o il giorno precedente alla cottura);

Tutti i prodotti alimentari ed i pasti dovranno essere conformi e preparati nel rispetto dei menù e grammature indicate nelle **Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica (rinvenibile sul sito istituzionale della Regione/salute sociale/promozione della salute e prevenzione )** e con l'osservanza delle più scrupolose norme d'igiene.

Il personale incaricato dagli istituti scolastici comunicherà, entro le ore 09.00 di ogni giorno, il numero di pasti da fornire.

Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie.

Qualora nel corso d'esecuzione della fornitura siano necessari un aumento od una diminuzione della stessa, la Ditta è obbligata ad assoggettarsi fino alla concorrenza del quinto del prezzo d'appalto alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite, il prezzo sarà oggetto di libero accordo fra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altra ditta appaltatrice

### **Art. 3**

#### **CARATTERISTICHE DEI PASTI E CONTROLLO DELLE FORNITURE**

Le derrate alimentari ed i pasti dovranno essere di ottime qualità e corrispondenti, per caratteristiche merceologiche, grammature, ecc., a quanto sopra detto.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà, in qualsiasi momento di sottoporre la merce fornita ad esami merceologici presso laboratori di analisi A.S.S., con oneri a carico dell'appaltatore.

I generi alimentari dovranno essere freschi e di prima qualità. genuini, non avariati od adulterati e fornite da ditte di primaria importanza nazionale

. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. La ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle leggi vigenti in materia nonché di dichiarazione del responsabile del servizio attestante che tali prodotti sono stati effettivamente utilizzati per la preparazione dei pasti oggetto del presente appalto.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene O.G.M."

I pasti dovranno essere confezionati utilizzando i seguenti prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento CEE n. 2092 e successive modificazioni ed integrazioni e del regolamento CE n. 1084/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le Politiche agricole n. 350/1999: **pasta, riso , pelati, carote grattugiate, cipolle, mele, arance, mandaranci, olio extra vergine di oliva e yogurt (1 volta alla settimana)**, nonché l'utilizzo appunto di prodotti tipici regionali come il formaggio "**Montasio**" e il "**prosciutto di S.Daniele.**"

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire quelle diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

I pasti saranno preparati nel rispetto e condizioni di seguito indicate e dovranno rispettare menù e grammature elaborati dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" come da allegato.

La composizione del pasto, che verrà porzionato e distribuito in refettorio deve essere la seguente: merenda mattutina per le materne

un 1° piatto

un 2° piatto

un contorno di stagione cotto o crudo

frutta fresca di stagione

pane ed acqua

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti nel contratto.

I controlli relativi saranno effettuati dal comitato all'uopo formato che avrà il compito di verificare e raffrontare per conto dell'Amministrazione Comunale la corrispondenza dei pasti con i menù forniti, il rispetto delle grammature stabilite e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti utilizzati per la loro preparazione, nonché il rispetto delle norme igieniche.

La Ditta dovrà inoltre tener conto che fra gli utenti della mensa ci potrebbero essere alunni appartenenti a religioni diverse che impongono particolari regimi alimentari o specifici casi, comprovati da certificato medico, di allergie, intolleranze o controindicazioni mediche per la somministrazione di particolari alimenti o singoli componenti di essi. In tali casi dovrà predisporre menù alternativi, dieteticamente idonei sotto il profilo dell'alimentazione per gli utenti in questione, senza sovrapprezzi.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in un contenitore monoporzione contrassegnato con etichetta adesiva al fine di essere perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione.

La Ditta deve uniformarsi alle direttive CEE 43/93 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti impegnati che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi ed 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'HCCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda dall'Azienda Sanitaria per i Servizi Sanitari n.4 "Medio Friuli" – Dipartimento di Prevenzione, U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione, qualora la stessa Azienda per i Servizi Sanitari attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.

In tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

#### **ART.4**

##### ***DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLA MENSA SCOLASTICA***

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

1. il personale dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come previsto dall'art.42 del DPR 327/80;
2. la Ditta sarà tenuta al rispetto dell'art.29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguire secondo il programma specificato nell'art.5;
3. la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparcchiamento dei tavoli, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia di cui al precedente punto 2, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento ed aggiornamento professionale;
4. la Ditta dovrà predisporre ed attuare un sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) per ciascuna mensa scolastica;

#### **ART.5**

##### ***PULIZIA DELLE MENSE SCOLASTICHE***

La Ditta appaltatrice si impegna a adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) della mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme all'art. 29 del DPR 327/80 e comunque non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

**PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE  
FREQUENZA ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI**

Dopo ogni uso : Fornelli e simili, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio.

Giornalmente : Pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici utilizzati dal personale di cucina, spogliatoio. settimanalmente Frigoriferi e congelatori, davanzali

Quindicinalmente : Cappa, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte.

Mensilmente : Pareti lavabili area cucina, cappa, lavastoviglie.

Bimestralmente : Tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, ecc. altre pareti.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione, devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il servizio.

**Art. 6**

**ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

L'Impresa aggiudicataria garantisce l'organizzazione del servizio secondo le indicazioni del capitolato:

- organizza il personale e risolve le problematiche relative;
- organizza e gestisce il servizio al fine di garantirne il corretto svolgimento;
- segnala tutte le difficoltà che rendano necessaria una rielaborazione dei programmi di lavoro.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

- Acquisire e stoccare i generi necessari al corretto funzionamento del servizio, assumendosi il compito della conservazione ed i rischi del loro naturale deterioramento
- Mettere a disposizione il personale di cui all'art. 1 per una corretta gestione e funzionamento del servizio cucina e refettorio
- Gestire la sala refettorio con preparazione dei tavoli
- Fornire il materiale per la preparazione dei tavoli (tovagliette, tovaglioli, accessori vari) nonché quanto necessario al condimento delle pietanze
- Distribuire con proprio personale dipendente i pasti agli aventi diritto
- provvedere al lavaggio e sanificazione di tutti i materiali e apparecchiature utilizzati per l'espletamento del servizio
- Fornire i detersivi e i materiali di consumo e di gestione occorrenti
- Provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale e controllare il rispetto di tutte le norme igieniche
- Assumere la responsabilità del rispetto dei procedimenti HCCP

La ditta aggiudicataria provvederà a designare un responsabile del servizio per gli aspetti gestionali e organizzativi e più in particolare designare il responsabile del trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs 196/2003 e comunicare all'Amministrazione il responsabile della sicurezza, di cui al D. Lgs 81/2008, i nominativi del personale impiegato Sarà inoltre tenuta a collaborare con l'Amministrazione Comunale per consentire la verifica delle forniture e l'attuazione di tutte le indicazioni finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

La Ditta è la sola responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato nel servizio per l'esecuzione di quanto previsto dall'appalto. Essa inoltre si impegna all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi di lavoro applicabili al predetto personale.

La Ditta si impegna ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza, implicitamente prevista dal presente Capitolato.

La ditta dovrà inoltre garantire la tempestiva comunicazione di ogni e qualsiasi notizia relativa a variazioni, sospensioni, cessazioni, e modificazioni di qualsiasi tipologia ed entità nella fase di attuazione del programma di intervento, curandone la formalizzazione scritta via fax o e-mail all'amministrazione

essa sarà, direttamente e indirettamente, totalmente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose causati dal personale dipendente, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati.

In ogni caso l'appaltatore dovrà procedere tempestivamente ed a proprie spese al risarcimento dei danni causati a beni mobili ed immobili.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, dipendenti dell'Amministrazione comunale, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

#### **Art. 7**

#### **ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Il Comune dal canto suo assicurerà, assumendo l'onere:

- La messa a disposizione in comodato d'uso gratuito, dei locali cucina, dotati di relativi impianti e attrezzature
- La fornitura di energia elettrica, gas metano, acqua calda e fredda
- Fornitura riscaldamento dei locali cucina e refettorio
- La manutenzione straordinaria di locali, attrezzature ed impianti
- La messa a disposizione di una linea telefonica per l'espletamento del servizio

#### **Art.8**

#### **PERSONALE: OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nei confronti del personale dipendente, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti durante tutto il periodo di validità del presente appalto. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a rispettare tutte le normative di sicurezza, retribuzione e contrattazione derivanti dall'applicazione del C.C.N.L. di settore.

In caso di violazione dei predetti obblighi, viene effettuata un'adeguata ritenuta (20%) sui certificati di pagamento e/o sulla cauzione.

La Ditta aggiudicataria è la sola responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato in servizio.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la ditta è responsabile del controllo dell'adempimento di regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora il Comune sollevato da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La ditta appaltatrice si obbliga in particolare:

- 1.a osservare la normativa vigente in materia di previdenza, malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovessero subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- 2.ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti adibiti allo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato il trattamento giuridico ed economico previsto dal contratto

collettivo di riferimento previsto nel settore di attività in argomento e indicato in sede di offerta;

3.a garantire, nel caso in cui la Ditta aggiudicataria fosse in società cooperativa, ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.

La Ditta appaltatrice solleva il comune da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

#### **Art.9**

#### **PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

Il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto relativo al presente appalto è effettuato dall'Amministrazione entro sessanta (60) giorni dalla presentazione da parte del soggetto proponente di fattura o documento fiscale equipollente mediante ordinanza di liquidazione. Il documento fiscale dovrà essere emesso dopo l'avvenuta verifica di conformità o l'emissione di attestazione di regolare esecuzione. In ogni caso il tempo previsto per l'attestazione di regolare esecuzione sospende il tempo previsto per il pagamento della fattura, in caso essa pervenga in anticipo. Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere dedotto in capitolato, sarà disposto dall'Ufficio comunale competente entro 60 giorni dal ricevimento di regolari fatture sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento, così come risultanti dalle apposite registrazioni di servizio di cui al punto 11 dell'art. 11 e della bolla di consegna di cui all'art. 2., previa attestazione di regolare esecuzione ai sensi dell'art.325 DPR.207/2010, come sopra specificato. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui all'art. 22, fino all'emissione del relativo provvedimento.

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

1. estremi della comunicazione dell'Amministrazione con la quale la stessa ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
2. l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
3. codice CIG;
4. tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN.

I pagamenti dovranno essere effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, mediante accredito su conto corrente dedicato.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'aggiudicatario, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interessi è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del Codice civile vigente alla data di pubblicazione del bando di gara. In caso di ritardato pagamento, resta fermo quanto previsto dal decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231.

A norma del medesimo decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, qualora la stazione appaltante riceva fattura in periodo anteriore alla conclusione delle verifiche previste dalla legge per il controllo di conformità comunque denominato, la decorrenza dei termini previsti per l'applicazione degli interessi moratori decorrono dall'ultimazione delle suddette verifiche, anziché dalla data di ricezione della fattura.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti connessi alle operazioni di verifica e/o in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, in particolare il DURC e le verifiche presso EQUITALIA, o a fine anno per il rispetto delle condizioni nei pagamenti poste dal patto di stabilità, ovvero altre condizioni esterne rispetto alla volontà dell'amministrazione comunale l'aggiudicatario non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata

regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà applicare le penali previste nel contratto e, nei casi più gravi, risolvere il contratto stesso.

#### **Art.10 TRACCIABILITA'**

1. Ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, gli appaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi ai servizi pubblici devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

2. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'articolo 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, il codice unico di progetto (CUP). In regime transitorio, sino all'adeguamento dei sistemi telematici delle banche e della società Poste italiane Spa, il CUP può essere inserito nello spazio destinato alla trascrizione della motivazione del pagamento. L'appaltatore e il subcontraente comunicano alla stazione appaltante o all'amministrazione concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture, inserisce, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore (se c'è subappalto) o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante o l'amministrazione concedente (Prefettura di Udine).

La stazione appaltante verifica che nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Per quanto ivi non previsto, si rinvia all'art. 3 L. 136/2010.

#### **Art.11 GARANZIE D'IGIENE E CONTROLLI**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio delle stoviglie. Dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia istruito in tema igienico-sanitario come disposto dalla normativa vigente.

Il Direttore/Responsabile dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (infezioni gastrointestinali, ferite ecc.) venga escluso dalle attività produttive sino al superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).



E' obbligatorio, pena la risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 26.05.1997, n.155 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

La vigilanza sul servizio spetta al Comune per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi alle competenze ASS per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. La ditta appaltatrice è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, che avverrà comunque nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

Il controllo tecnico-ispettivo viene svolto da incaricati individuati dal Comune oppure da un comitato tecnico (un rappresentante del Comune, un rappresentante della ditta e un rappresentante dell'ASS) e comprende il controllo della rispondenza quali/quantitativa delle derrate alimentari e dei pasti serviti rispetto a quanto previsto nel capitolato, controllo del rispetto delle norme igieniche e verifica del rispetto delle modalità stabilite dal presente capitolato.

Il controllo ufficiale è di competenza dell'ASS che verifica tramite il proprio personale di vigilanza il completo rispetto alla normative vigenti. L'ispezione può riguardare le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato nella produzione dei pasti, i prodotti finiti nonché i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

Il controllo sul funzionamento del servizio può essere effettuato dal Comitato mensa, regolarmente autorizzato dall'Amministrazione comunale o dall'Autorità scolastica, che potrà accedere ai locali di somministrazione. Comprende sostanzialmente il controllo sull'appetibilità e gradimento del cibo, sulla conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione, compreso il comportamento degli addetti.

Qualsiasi irregolarità rilevata andrà segnalata in maniera precisa e circostanziata all'amm.ne comunale.

In caso di ripetute (almeno tre) ed accertate (da parte dell'amministrazione) irregolarità di cui ai commi precedenti, l'amministrazione potrà richiedere la sostituzione del personale addetto. La ditta appaltatrice dovrà provvedervi entro 20 gg. dalla richiesta medesima, con personale di gradimento, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere

## **Art. 12** **SITUAZIONI PARTICOLARI**

In caso di sciopero programmato da personale della scuola od altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla ditta entro le ore 9.00 del giorno stesso. In difetto il Comune corrisponderà alla ditta l'importo relativo al numero dei pasti preparati e non consumati.

Per scioperi del personale dipendente dalla ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Scolastico con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque venisse limitata la produzione, la ditta medesima consegnerà in sostituzione, per un solo giorno in cui si verificherà l'evento, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico. Qualora il problema sussistesse anche nei giorni seguenti la ditta dovrà utilizzare il proprio centro di cottura sostitutivo, previa esplicita autorizzazione dell'Ente.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso poi in cui la ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'amministrazione comunale, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio.

## **ART.13**

## **PENALITÀ**

In caso di mancata fornitura del servizio, totale o parziale, nei termini fissati, L'Amministrazione Comunale applicherà, con semplice provvedimento amministrativo, una penale pari al 20% del valore delle merci non fornite o dei servizi non prestati e potrà sostituirsi alla ditta per la gestione del servizio stesso, riservandosi inoltre la facoltà di effettuare la fornitura delle derrate presso altra ditta o con l'azione di personale proprio o esterno con addebito della relativa spesa all'Impresa inadempiente, fatti salvi ulteriori eventuali danni.

Qualora le caratteristiche merceologiche delle derrate non corrispondano a quanto previsto nell'allegato, l'Amministrazione Comunale potrà, a seconda dei casi, rifiutare "in toto" la fornitura, procedendo all'esecuzione d'ufficio, ovvero applicare una penale variabile, in considerazione della gravità dell'infrazione, fra il 5 e il 50% del valore della merce non conforme.

L'applicazione della 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 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Nel caso si dovesse ricorrere più di due volte all'applicazione delle penali sopradescritte l'Amministrazione Comunale provvederà alla rescissione immediata del contratto.

### **Art. 14**

#### **REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

I prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dall'art. 115 del Codice dei contratti pubblici.

La revisione dei prezzi è effettuata dall'Amministrazione con specifica istruttoria, condotta dal Responsabile di Servizio responsabile del processo di acquisto dei servizi oggetto del presente appalto, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio, se disponibili, ai sensi dell'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice dei contratti pubblici.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT relativi al mese di luglio.

Il valore assunto a riferimento in base all'indicatore di cui al precedente comma 2 o 3 è modulato per l'effettiva definizione della revisione di prezzo considerando l'incidenza sullo stesso dei limiti di spesa per l'amministrazione disposti dalla normativa vigente o a valere sul periodo contrattuale per cui viene a essere effettuata la revisione medesima.

L'amministrazione informa l'appaltatore sulle disposizioni di legge comportanti per essa limiti all'autonomia di spesa entro 30/45 giorni dall'inizio dell'esercizio finanziario e comunque entro termini analoghi dall'entrata in vigore delle disposizioni vincolanti, fornendo indicazioni sui valori percentuali delle limitazioni stesse.

I

### **Art. 15**

#### **CAUZIONE DEFINITIVA**

La Ditta aggiudicataria è tenuta altresì a costituire idonea cauzione definitiva pari al 5% dell'importo di aggiudicazione, I.V.A. esclusa, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente Capitolato ed al successivo contratto.

La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, secondo quanto previsto dall'art. 13 del presente Capitolato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la

conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

#### **Art. 16**

### **DANNI RESPONSABILITA' E POLIZZE ASSICURATIVE**

La ditta dovrà indicare il Responsabile dell'industria alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità secondo quanto previsto dal D.Lgs. 155/97.

La ditta si obbliga ad assumere a suo totale carico – senza riserve ed eccezioni – ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune, agli utenti del servizio, a terzi, ovvero a cose.

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione al lavoro prestato dal suo personale, potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo.

La Ditta si assume tutte le responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale od a terzi, persone o cose, responsabilità che si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare prima della stipulazione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio una assicurazione con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "responsabilità civile generale"), a copertura dei rischi da responsabilità per qualsiasi danno che la ditta appaltatrice stessa possa arrecare al Comune di Attimis, ai propri dipendenti e collaboratori, nonché a terzi, in relazione alle prestazioni previste nel presente capitolato. Il massimale della polizza assicurativa non dovrà essere inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro/persona/cose per ogni anno assicurativo per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e con massimale non inferiore ad euro 1.500.000,00 per sinistro/persona/cose per ogni anno assicurativo per Responsabilità Civile per prestatori d'opera (RCO).

La polizza dovrà prevedere - fra l'altro- le seguenti estensioni:

- a) danni per interruzione e/o sospensione del servizio;
- b) danni materiali diretti a cose di terzi;
- c) danni materiali verificatisi durante l'esecuzione dei lavori e/o servizi presso terzi .

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Detta polizza dovrà includere una garanzia della responsabilità civile per i danni eventualmente causati a terzi nell'esecuzione dell'appalto. La polizza dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata del contratto. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alle quietanze di intervenuto pagamento del premio. L'appaltatore dovrà trasmettere tempestivamente le quietanze di pagamento del premio per gli anni successivi al fine di permettere di verificare il permanere della loro validità nel corso della durata del servizio. Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Art.17**

### **IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura di concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
2. Messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività della ditta;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto
4. impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;
5. inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine dei centri di produzione pasti e dei centri di distribuzione (mense scolastiche);
6. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche ovvero utilizzo per almeno tre volte di derrate non previste dal presente capitolato;
7. verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
8. venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
9. mancata reintegrazione della cauzione;
10. violazioni ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione
11. Ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n.3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico negli altri casi previsti dall'art. 11

L'Amministrazione procederà a contestare gli addebiti all'appaltatore, con Raccomandata RR, che potrà formulare le sue giustificazioni ed osservazioni entro 15 giorni, trascorsi i quali l'Amministrazione assumerà le determinazioni del caso.

Reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto comporterà la risolvibilità del contratto a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'A.C. il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione comunale. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili e penali della ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione. Per quanto concerne la risoluzione del contratto per reati accertati, si rinvia a quanto previsto dall'art. 135 D.Lgs. 163/2006.

#### **ART. 18**

#### **CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE – PIANO DI SICUREZZA**

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (d.lgs. n. 81/2008 e normative correlate), tenendo sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio. Il referente presso il quale i concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego, di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, è individuato nel Responsabile della sicurezza dell'Amministrazione Comunale.

Prima del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Saranno date alla Ditta le informazioni di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e la Ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature. All'appaltatore compete ogni adempimento in materia di sicurezza di cui al Dlgs 81/ 2008 in merito alla gestione dei locali cucina, e relative attrezzature, concessi in comodato.

Eventuali necessità di adeguamento dei locali e delle strutture dovranno essere tempestivamente comunicati all'Amministrazione comunale a mezzo raccomandata RR

#### **Art. 19**

#### **RECESSO DELL'AMMINISTRAZIONE**

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in base all'art. 21-sexies della legge n. 241/1990 ed ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 2.

#### **Art. 20**

#### **RECESSO DELL'AMMINISTRAZIONE EX ART. 1, CO. 13, L. 135/2012**

In forza dell'art. 1 co. 13, l. 135/2012, l'amministrazione si riserva di recedere dal contratto di fornitura o servizi nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26, co. 1, della legge n. 94 del 1999 successivamente alla stipula del predetto contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in corso di esecuzione.

Il diritto di recesso va esercitato previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

Non si fa ricorso al diritto di recesso se l'appaltatore acconsente a una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, co. 3, della legge n. 94 del 1999.

#### **Art. 21**

#### **RECESSO DELL'APPALTATORE**

Si rinvia agli artt. 302 e 305 D.P.R. 207/2010.

#### **Art.22**

#### **PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI ALL'INADEMPIMENTO**

Per quanto concerne i provvedimenti conseguenti all'inadempimento, si rinvia agli artt. 138-140 D.Lgs. 163/2006.

#### **Art. 23**

#### **VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Per quanto concerne le vicende soggettive dell'esecutore del contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 116 D.lgs. 163/2006.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario affidatario si applica l'art. 140 del D. Lgs. 163/2006.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di cedere il contratto ad enti selezionati o costituiti appositamente per l'affidamento di funzioni/servizi pubblici, alla gestione delle/dei quali siano funzionali o anche indirettamente connesse le prestazioni oggetto del contratto.

#### **Art. 24**

#### **CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO**

In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 117 D.Lgs. 163/2006

**Art. 25**  
**STIPULA DEL CONTRATTO**

Il contratto relativo al presente capitolato è stipulato in forma pubblica amministrativa con firma digitale entro sessanta (60) giorni dall'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento, ai sensi dell'art. 11, comma 9, D.Lgs. 163/2006.

**Art. 26**  
**SPESE RELATIVE ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO**

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'appaltatore.

**Art.27**  
**DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Le controversie relative al contratto e all'esecuzione del contratto sono devolute al Giudice ordinario e, in particolare, alla competenza del Foro di UDINE.  
Le controversie individuate dall'art. 244 D.Lgs. 163/2010 e dal D.Lgs. 104/2010 sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Giudice amministrativo.

**Art.28**  
**TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali, si applica la vigente normativa in materia di privacy (D.Lgs. 196/2003) e la vigente regolamentazione comunale in materia.  
Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il Comune in qualità di titolare del trattamento dei dati, designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali strettamente inerenti allo svolgimento dei servizi di cui al presente Capitolato, la quale dovrà accettare tale nomina e si impegnerà conseguentemente ad operare in ottemperanza alle relative disposizioni normative indicate dal predetto decreto legislativo e dalle sue successive modificazioni ed integrazioni, nonché in aderenza alle disposizioni emanate dal Comune in termini di sicurezza e tutela della riservatezza.

**ART. 29**  
**DIVIETO DI SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO**

Resta vietato alla ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

**Art. 30**  
**CLAUSOLA DI RINVIO**

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici (in particolare, il D.Lgs. 163/2006 e il D.P.R. 207/2010) e al regolamento dei contratti del Comune di Attimis.

Firma

---

**(legale rappresentante dell'impresa)**