

# CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

## Articolo 1.: Finalità e oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione agli alunni frequentanti rispettivamente le locali scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Cassine e fruenti del servizio, nonché agli insegnanti aventi diritto a fruire della mensa, di un pasto caldo giornaliero e limitatamente agli alunni della scuola dell'infanzia, di una merenda.

Il pasto caldo è fornito anche ai bambini della scuola ammessi alla frequenza di servizi di ampliamento dell'offerta formativa (doposcuola, etc) organizzati dal comune e dall'istituto scolastico durante il calendario scolastico.

E' richiesta inoltre all'occorrenza la preparazione dei pasti per il micronido comunale.

Il numero massimo dei pasti per ciascun anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza, ponderata con la popolazione scolastica, in circa 19.000 pasti così suddivisi:

- scuola dell'infanzia n. 210 pasti e 170 merende circa a settimana per bambini e insegnanti (fuenti della mensa per 5 giorni a settimana)
- scuola primaria n. 155 pasti circa a settimana per ragazzi e insegnanti (con turni tra le varie classi per 4 o 5 giorni a settimana).
- scuola secondaria di 1° grado n. 150 pasti circa a settimana per ragazzi e insegnanti (con turni di 2 o 3 giorni a settimana).
- micronido comunale n. 24 pasti circa a settimana (su 5 giorni )

Il numero dei pasti sopra indicato è presuntivo e non è vincolante per l'Amministrazione in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

La fornitura dovrà essere effettuata anche per quantitativi minori o maggiori rispetto alla previsione ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa.

## Articolo 2.: Obblighi dell'affidatario

L'affidatario dovrà provvedere alle seguenti attività:

- fornitura delle derrate alimentari e, per la scuola dell'infanzia, della merenda;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli del refettorio;
- confezionamento, porzionatura e distribuzione delle pietanze;
- pulizia delle stoviglie e dei locali adibiti al servizio.

L'affidatario nell'espletare le operazioni assegnate dovrà adottare le misure necessarie per garantire l'igiene dei prodotti alimentari secondo le disposizioni indicate dal D.Lgs n.155/1997 e s.m.i. ed uniformarsi ai principi dettati dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica formulate dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte nonché di ogni altra normativa statale o regionale che dovesse intervenire successivamente.

### a) fornitura derrate

Gli alimenti da utilizzare devono essere di ottima qualità e comunque rispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato A) al presente capitolato e nell'osservanza degli aspetti merceologici indicati nelle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica in Piemonte che qui si richiamano.

Le derrate fornite per la preparazione dei pasti devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

L'Amministrazione appaltante intende utilizzare per la preparazione dei menù anche prodotti biologici, a lotta integrata, tipici (D.O.C., D.O.P., I.G.P., S.T.G), tradizionali e prodotti a filiera corta.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi al reg. CEE 834/2007 e s.m.i. e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento.

Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste" in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale degli insetti e organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari.

Il Comune di Cassine aderisce al principio di precauzione in materia di sicurezza alimentare per quanto concerne l'esclusione dell'impiego di prodotti di derivazione transgenica. Pertanto nell'ambito del presente appalto, debbono venire impiegati solo gli alimenti non contenenti O.G.M.. Non è assolutamente consentito far uso di cibi precotti.

#### **b) confezionamento e porzionatura**

Il pasto da fornire dovrà essere conforme qualitativamente e quantitativamente alle indicazioni che saranno in seguito fornite dall'amministrazione comunale d'intesa con le competenti autorità scolastiche e sanitarie.

Il pasto comunque dovrà almeno consistere in un primo piatto; un secondo con contorno, pane fresco, frutta fresca di stagione (salvo quanto previsto per la scuola dell'infanzia dal successivo articolo 5); acqua minerale a volontà e - per la scuola dell'infanzia - anche la merenda.

Per gli utenti del micronido deve essere seguito lo schema di menù articolato per le varie fasce d'età come predisposto e approvato dal competente servizio SIAN dell'ASL di appartenenza.

Si rinvia, a titolo indicativo, alle grammature delle pietanze tipo approvate dal competente Servizio dell'ASL in precedenza sia per quanto riguarda le tipologie che la quantità che sono suscettibili di variazioni e integrazioni con l'accordo delle parti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo - al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole dovute ad eventuali diverse disposizioni ministeriali - sia nelle tipologie dei generi alimentari o nelle tabelle dietetiche e relativi menù, in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza o a proposte da parte di organismi competenti ed in applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (in questi ultimi casi le variazioni saranno concordate con l'impresa affidataria).

I menù e le relative grammature possono venire - con l'accordo delle parti - rideterminate annualmente e/o in corso d'anno dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Immediatamente dopo l'aggiudicazione saranno comunicate all'affidatario le tabelle dietetiche e il menù da applicare.

Eventuali alternative o sostituzioni di prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato o stagionali, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione senza oneri a suo carico.

Tutte le operazioni di cottura e le relative preparazioni devono essere eseguite esclusivamente nei locali comunali a tal fine forniti e nello stesso giorno in cui i pasti vengono distribuiti e consumati dagli utenti.

L'affidatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche quali malattia celiaca, diabete, alterazioni metaboliche, allergie alimentari, richieste dall'utenza mediante

presentazione di certificato medico, formulate per quanto possibile in coerenza al menù settimanale corrente e concordate di volta in volta con genitori e Medico del SIAN.

L'affidatario si impegna inoltre alla predisposizione di eventuali diete in bianco la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale.

### **c) distribuzione**

L'appaltatore dovrà provvedere a tutte le operazioni di governo e rigoverno dei refettori curando l'approntamento dei tavoli mediante utilizzo di stoviglie fornite dall'Amministrazione.

Al termine di ogni distribuzione giornaliera dei pasti, le eventuali giacenze non consumate o non distribuite, devono essere asportate dai locali adibiti al servizio di modo che ne sia impossibile il riutilizzo per il servizio di refezione.

### **d) pulizia delle stoviglie e locali**

L'appaltatore dovrà, con proprio personale e con ogni altro onere a suo carico, assicurare la giornaliera pulizia delle stoviglie, posaterie, impianti e quant'altro utilizzato per l'effettuazione del servizio nonché dei locali adibiti allo stesso. A tal fine devono essere rispettati gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.

La ditta affidataria si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

I rifiuti prodotti nell'espletamento del servizio dovranno essere raccolti in modo differenziato in sacchetti o recipienti e conferiti negli appositi contenitori posti nelle vicinanze del plesso scolastico in maniera differenziata secondo le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre permettere alle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla stazione appaltante, di ritirare le derrate integre non consumate nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Infatti, in aderenza alla legge 155/2003, la Stazione Appaltante potrà promuovere progetti relativi al ritiro di preparazioni alimentari, secondo le modalità concordate con la Ditta e con le Associazioni Onlus.

I residui potranno invece essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dalla Legge 179 del 31 luglio 2002. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui delle mense si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituisce rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà

## **Articolo 3.: Prestazioni a carico dell'Amministrazione committente.**

I locali di mensa, dispensa e cucina da destinare all'effettuazione del servizio verranno resi disponibili dall'Amministrazione committente unitamente agli impianti ivi esistenti per il cui uso l'affidatario corrisponderà un canone di Euro 500,00 oltre I.V.A. da corrispondersi entro il 31 dicembre di ogni anno.

Al momento della consegna all'impresa aggiudicataria dei locali ed attrezzature, impianti e materiali in essi contenuti, sarà redatto apposito verbale di consistenza a cura di un rappresentante

dell'Amministrazione appaltante e di un incaricato della ditta affidataria che prenderà in consegna il tutto. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e se ritenuto necessario reintegrato dall'Amministrazione appaltante. Pertanto tutto il materiale messo a disposizione dell'Impresa affidataria si intende funzionante ed in buono stato.

Restano a carico dell'Amministrazione le spese di energia elettrica, di riscaldamento, acqua, gas e di manutenzione dei locali e degli impianti fissi per i quali l'affidatario dovrà comunque aver cura di assicurare un buono stato di conservazione. Al fine di evitare interruzioni del servizio, la ditta dovrà segnalare all'Amministrazione la necessità di lavori di riparazione entro 6 ore dal verificarsi dell'anomalo funzionamento.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa la Ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato;

#### **Articolo 4.: Durata dell'appalto**

L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2014/2015 a decorrere dalla data di inizio dell'effettuazione delle lezioni in orario pomeridiano (data stabilita dalle preposte autorità scolastiche) e termine il 30 Giugno di ogni anno scolastico e salvo rinvii eventualmente richiesti dall'Autorità scolastica stessa.

Il servizio resterà sospeso in concomitanza con i periodi di interruzione delle attività scolastiche incluse tra le suddette date senza che l'appaltatore maturi alcun compenso.

L'Amministrazione comunale, in attesa della stipula del contratto, può se necessario, chiedere l'avvio della prestazione del servizio alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

#### **Articolo 5.: Periodicità del servizio**

Il servizio dovrà essere effettuato giornalmente per gli alunni della scuola dell'infanzia e micronido e nei giorni indicati dalle autorità scolastiche in relazione all'esecuzione dei corsi ad orario prolungato per gli scolari e studenti delle scuole primaria e secondaria di 1° grado. Gli orari saranno quelli definiti con le autorità scolastiche.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia la frutta sarà somministrata, anziché al termine del pasto, durante la mattinata, in orario da concordare con il personale educativo e con l'Amministrazione Comunale.

#### **Articolo 6.: Personale da adibire al servizio**

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione secondo le normative vigenti ed in possesso dei necessari requisiti e attestati previsti dalla legge in tema di idoneità sanitaria per la somministrazione e manipolazione degli alimenti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione appaltante e con il personale scolastico statale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Nei confronti del personale dipendente, l'affidatario dovrà applicare le norme dei contratti collettivi di lavoro nonché osservare tutte le norme e prescrizioni tecniche delle Leggi, Decreti e Regolamenti

sulla tutela, protezione, prevenzione infortuni sul lavoro, sicurezza, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

L'impresa affidataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Impresa affidataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione appaltante da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione appaltante deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa affidataria ed i suoi dipendenti.

In base alle norme contrattuali vigenti, l'Impresa affidataria è tenuta ad assumere in carico il personale dipendente della ditta già appaltatrice uscente, addetto allo svolgimento dello stesso servizio.

Sarà cura della ditta appaltatrice segnalare i nominativi delle persone responsabili del servizio con competenza a poter disporre per le soluzioni di eventuali evenienze.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

## **Articolo 7.: Rischi e copertura assicurativa**

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica e fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme vigenti.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti e a carico del gestore.

Il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'antinfortunistica.

Nell'esecuzione delle prestazioni l'affidatario dovrà adottare di sua iniziativa tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la buona riuscita del servizio e l'incolumità degli addetti e dei terzi assumendosi, in caso d'infortunio o di danni alle persone avvenuti a causa o in connessione con lo svolgimento delle prestazioni contrattuali ogni responsabilità civile e penale, da cui solleva completamente l'Amministrazione affidante, senza riserve ed eccezioni alcune.

All'uopo garantisce che verrà stipulata idonea assicurazione per i danni che possano derivare al proprio personale o che questi causasse a terzi o comunque derivabili agli utenti, alle loro cose, alle strutture ed attrezzature di proprietà comunale dall'esercizio delle attività connesse al servizio.

## **Articolo 8.: Corrispettivi per il servizio**

Il corrispettivo spettante all'affidatario è stabilito in cifra equivalente al prezzo-pasto di aggiudicazione, moltiplicato per il numero effettivo dei pasti somministrati durante il periodo di validità del contratto. Nel costo del pranzo convenuto è ricompresa la merenda e la somministrazione della frutta nella mattinata per la scuola dell'infanzia.

Il costo del servizio, salvo quanto disposto dal successivo articolo, è posto a carico degli utenti ammessi al servizio dall'Amministrazione affidataria e comunicato all'affidatario.

L'affidatario provvederà secondo modalità concordate con l'Amministrazione comunale e senza spese aggiuntive a consegnare i buoni pasto agli utenti, a riscuotere il corrispettivo dovuto, nonché a ritirare un esemplare del buono al momento della somministrazione del pasto. Al termine dell'anno scolastico dovranno essere ritirati e rimborsati i buoni pasto non consumati dagli utenti.

## **Articolo 9.: Contribuzione dell'Amministrazione committente**

L'Amministrazione committente contribuirà al costo del servizio in base alla differenza tra il costo contrattuale di ogni pasto e la quota tariffaria stabilita dal Comune a carico degli utenti sulla base del reddito familiare degli utenti medesimi, calcolato adottando l'I.S.E.E. (indicatore situazione economica equivalente).

L'Amministrazione potrà altresì assumere l'intero onere del pasto in particolari casi.

Sono esclusi da contribuzione gli utenti non residenti in Cassine, fatti salvi accordi presi con le Amministrazioni interessate e casi particolari da valutare di volta in volta.

L'elenco degli utenti ammessi a contribuzione agevolata o totale sarà comunicato all'affidatario.

Il pagamento della quota assunta a proprio carico dall'Amministrazione comunale avverrà, tenendo conto della normativa vigente e previa verifica positiva di conformità al contratto e della regolarità contributiva dell'appaltatore, a rate mensili posticipate, a seguito presentazione di fattura e riscontro delle avvenute forniture sulla base delle presenze giornaliere al servizio mensa che l'affidatario dovrà provvedere a rilevare e consegnare all'Amministrazione Comunale.

L'affidatario inoltre si impegna a rispettare, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'appaltatore si obbliga a inserire in caso di contratto con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni

## **Articolo 10.: Cauzioni**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la Ditta concorrente è obbligata a presentare una cauzione provvisoria, (mediante polizza assicurativa, fideiussione bancaria o versamento presso la Tesoreria) dell'importo pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto.

Se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa la cauzione provvisoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 15 giorni a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, possono beneficiare della riduzione del 50% (cinquanta per cento) della cauzione provvisoria, i concorrenti in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEN EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO /IEC 17000.

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore dovrà presentare una cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché al rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere per fatti imputabili all'appaltatore per inadempimenti o cattiva condotta del servizio, la cui misura è fissata nel **10%** dell'importo complessivo dell'appalto determinato in sede di aggiudicazione con l'applicazione della riduzione del 50% come previsto dalla norma vigente per gli operatori economici in possesso di idonee certificazioni di qualità rilasciate da organismi accreditati e ai sensi delle norme europee.

In ogni caso, la garanzia, da costituire a norma di legge, dovrà prevedere espressamente la rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art.1944 del Codice Civile e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile.

Detta cauzione potrà essere costituita mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa

Resta salva per l'Amministrazione la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più idonea alla garanzia per variazione del compenso annuo.

L'Amministrazione è autorizzata a prelevare dalla cauzione tutte le somme di cui diventasse creditrice nei riguardi dell'affidatario per inadempimenti contrattuali o danni allo stesso imputabili.

Conseguentemente alla riduzione della cauzione, per quanto al precedente capoverso, l'affidatario è obbligato nel termine di trenta giorni a reintegrare la cauzione. In caso di inadempienza, la cauzione verrà integrata d'ufficio, prelevandola dal corrispettivo di prossimo versamento, il quale verrà quindi ridotto di un equivalente importo.

## **Articolo 11.: Controlli**

L'Amministrazione Comunale potrà disporre in qualsiasi momento l'effettuazione di controlli sul regolare adempimento delle forniture e prestazioni stabilite dal presente Capitolato, a mezzo di proprio personale o avvalendosi di competenti organismi esterni.

L'Amministrazione comunale, in presenza di fondati dubbi sulla conformità al Capitolato dei prodotti forniti dall'appaltatore, potrà disporre l'effettuazione di analisi merceologiche o chimiche con ogni onere a carico dell'appaltatore stesso.

Le irregolarità riscontrate saranno tempestivamente contestate all'appaltatore che sarà invitato a presentare le proprie controdeduzioni.

## **Articolo 12.:Sanzioni**

Nel caso di inadempienze che arrechino pregiudizio al regolare svolgimento del servizio affidato, l'Amministrazione Comunale, sulla scorta dei rapporti dei propri agenti o di segnalazioni di autorità preposte e sentite le controdeduzioni dell'affidatario potrà erogare una sanzione da euro 200,00 ad euro 1000,00 per ogni inadempimento, in relazione alla sua gravità, da addebitare sui crediti dell'appaltatore.

Nel caso di ripetute contestazioni anche non seguite da irrogazioni di sanzioni o di gravi inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza senza bisogno di diffida o di altro atto interlocutorio, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente subiti anche per effetto della necessità di proseguire il servizio fino alla scadenza naturale del presente affidamento, e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

## **Articolo 13.:Divieto di cessione e subappalto**

E' fatto divieto all'impresa di cedere o subappaltare il servizio, salvo formale autorizzazione dell'Amministrazione committente.

## **Articolo 14.: Controversie**

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione appaltante e l'impresa affidataria relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dall'appalto è competente il Foro di Alessandria.

## **Articolo 15.: Recesso e risoluzione del contratto**

Ad entrambe le parti è consentito recedere dal rapporto contrattuale anche nel corso della sua esecuzione, previo preavviso da comunicare all'altra parte almeno tre mesi prima dell'operatività del recesso.

Inoltre ai sensi dell'art.1 comma 13 del D.L. n.95 del 6 Luglio 2012, convertito nella legge n.135 del 7/8/2012, l'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, 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, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip spa ai sensi dell'art.26 comma 1 della legge 488 del 23/12/99 successivamente alla stipula del contratto per il servizio oggetto della presente procedura, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stesso, salvo che l'appaltatore acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche, tale da rispettare il limite di cui art.26 comma 3 della Legge 488/99.

E' facoltà inoltre dell'Amministrazione affidataria risolvere il rapporto contrattuale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata alle disposizioni di legge, regolamenti e degli obblighi previsti dal capitolato, previa diffida da parte dell'Amministrazione;
- concessione in subappalto del servizio senza espressa autorizzazione.

nel caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni dovuti alla necessità di procedere a nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Il contratto verrà risolto anche per inadempimento e per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

Inoltre, la ditta aggiudicataria in nessun caso potrà sospendere il servizio di propria iniziativa, nemmeno quando siano in corso controversie con l'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, la sospensione del servizio, per decisione unilaterale dalla ditta aggiudicataria, costituisce, inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto, restando a carico dell'inadempiente tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale evento.

## **Articolo 16.: Spese a carico della ditta aggiudicataria.**

Sono a carico della ditta concessionaria tutte le spese, le imposte ed i diritti relativi e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata o esclusa, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

## **Articolo 17.: Domicilio dell'aggiudicatario**

Per tutti gli effetti del presente contratto l'aggiudicatario elegge domicilio presso .....

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo messo comunale oppure a mezzo posta.

## **Articolo 18.: Rinvio**

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge ed ai regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto applicabile.

Le disposizioni ivi previste si intendono integrate con quanto stabilito nella lettera invito.