

## **UNIONE MONTANA SUOL D'ALERAMO**

### **CAPITOLATO RELATIVO ALLA FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MELAZZO PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

#### **ART.1 – OGGETTO E TIPOLOGIA**

Fornitura e distribuzione con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, destinati al servizio di ristorazione scolastica (alunni e insegnanti), con le modalità stabilite nei successivi articoli.

L'appalto comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, inclusi il pane e la frutta;
- preparazione dei pasti come da menù già approvato dalla competente ASL territoriale (allegato 4);
- preparazione e cottura del cibo, trasporto con adeguati mezzi alla mensa della scuola dell'infanzia e primaria di Melazzo in multi porzione e scodellamento, preparazione dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti, sparecchiatura dei tavoli, pulizia dei locali di refezione delle scuole.

Fornitura di sale, olio e aceto;

- partecipazione alle sedute del Comitato Mensa e collaborazione con i servizi per ogni altra iniziativa;
- coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e il personale avente diritto che giornalmente è rilevato.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, in base a quanto disposto dall'allegato 1, in osservanza delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" della Regione Piemonte e alle Linee Guida, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità con generi alimentari di prima qualità, attenendosi a precisi standard qualitativi e merceologici;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato.

E' facoltà dell'Amministrazione e dei membri costituenti il Comitato Mensa effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali previste nel presente capitolato.

Il numero dei pasti previsti è di 3.500 ed è indicativo (attuale organizzazione e fruizione dei servizi) e pertanto non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato a eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini, assenze, adozione di nuovi moduli didattici, ecc.). Non è quindi fissato alcun numero minimo di pasti da garantire, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente.

L'importo del pasto sul quale sono ammesse **offerte solo al ribasso** è pari a € **6,10** oltre ad I.V.A. in misura del **4%**.

L'affidamento avrà durata di **1 anno**, con decorrenza indicativamente dal **25.09.2017 al 30.06.2018**, in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie dal servizio.

L'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate dal Responsabile del servizio del Comune di Melazzo.

I primi tre mesi di servizio avranno comunque valore di prova.

Pertanto è facoltà insindacabile dell'Amministrazione per prova negativa, vedi art.7, interrompere il rapporto con la Ditta alla scadenza del periodo di prova.

L'esito dell'esperimento sarà comunicato entro trenta giorni dal compimento del terzo mese del servizio. In caso di mancata comunicazione, l'esperimento si intenderà favorevolmente compiuto.

In caso di esito negativo il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che la Ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto.

Rimane peraltro in obbligo alla Ditta stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo l'Amministrazione potrà decidere l'indizione di una nuova gara, oppure l'affidamento del servizio alla ditta seconda classificata.

Anche la nuova Ditta affidataria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure e obblighi indicati nei commi precedenti.

## **ART. 2 – INIZIO E TERMINE DELL'APPALTO**

La data d'inizio e il termine dell'appalto come del resto eventuali ritardi o anticipi sarà comunicato dal Responsabile del servizio.

## **ART. 3 – CAUZIONE**

**Per partecipare all'Appalto le ditte concorrenti dovranno presentare, pena esclusione, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto pari cioè a Euro 427,00** (art.75 D.Lgs. n.163/2006) costituita a scelta dell'offerente:

- A) in contanti da effettuarsi presso la Tesoreria dell'Unione Montana Suol d'Aleramo: BANCA POPOLARE DI MILANO – Filiale di Acqui Terme – via Amendola 31 - coordinate bancarie IBAN IT61 X 05584 47941 000000000073. La ricevuta di versamento di deposito titoli (CHE DOVRA' INDICARE NELLA CAUSALE CHIARAMENTE CHE TRATTASI

DI CAUZIONE PROVVISORIA) dovrà essere accompagnata dall'impegno da parte di un istituto bancario oppure da una compagnia assicurativa, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. Lgs. n.385 dell'1/9/1993, a rilasciare la garanzia di cui all'art. 113 come indicato all'art. 75 comma 8 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. qualora l'offerente risultasse aggiudicatario a favore di questa stazione appaltante.

B) La cauzione può essere costituita sempre a scelta dell'offerente anche mediante fideiussione bancaria, oppure mediante polizza assicurativa fideiussoria.

Le garanzie bancarie devono essere prestate da istituti di credito o da banche autorizzate all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del D.Lgs. n. 1/9/1993 n.385. Le garanzie assicurative devono essere prestate da imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione. E' ammessa la presentazione di fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D. Lgs. 1/9/1993 n.385 sopra citato, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro del bilancio e della programmazione economica. Si evidenzia pertanto che la garanzia fideiussoria dovrà in ogni caso essere conforme allo Schema tipo 1.1 allegato al Decreto Ministeriale Attività Produttive n.123 del 12/3/2004 (pubblicato sulla G.U. n.109 del 11/5/2004), purché integrato dalla dichiarazione del fideiussore di rinuncia a valersi dell'eccezione di cui all'art.1957 comma 2 c.c. I Concorrenti potranno comprovare l'avvenuta costituzione della garanzia producendo la sola Scheda Tecnica 1.1 allegata al D.M. debitamente compilata e sottoscritta (art.1 comma 4 del citato D.M.) con l'integrazione di cui al periodo precedente.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli presso le banche, le compagnie di assicurazioni e gli intermediari finanziari al fine di accertare l'effettivo rilascio della garanzia fideiussoria, nonché la legittimazione del sottoscrittore a impegnare validamente la banca, la compagnia di assicurazioni o l'intermediario finanziario. Ai sensi dell'art.75 comma 7 le sole imprese "certificate", ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45.000 e della serie UNI EN ISO /iec 17000, cioè in possesso della certificazione di sistema di qualità rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 9.000 (oppure la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema) possono prestare una cauzione di importo ridotto del 50%. Al fine di usufruire della riduzione, dovrà essere allegata la certificazione del sistema di qualità, anche in copia semplice o attestazione SOA oppure autocertificazione del legale rappresentante attestante il possesso del suddetto requisito dalla quale risulti il possesso della certificazione.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, ai sensi dell'art.75 sopracitato. Nei confronti dei non aggiudicatari la cauzione verrà svincolata e restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva. Un importo della cauzione comunque inferiore all'ammontare dovuto determinerà l'esclusione del concorrente dalla gara.

#### **ART. 4 – PROROGA DEL CONTRATTO**

Qualora, alla scadenza del contratto, l'Amministrazione non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, potrà richiedere con lettera raccomandata A.R. la proroga del contratto per un periodo non superiore a 12 mesi. In caso di proroga, condizioni contrattuali e prezzi resteranno invariati.

## **ART. 5 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

### **a) Prenotazione dei pasti**

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in base alle rilevazioni delle presenze degli alunni, del personale docente e del personale ATA effettuate a cura del personale della scuola che provvede a comunicarlo alla Ditta aggiudicatrice entro le ore 10,00.

Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 10,30, eventuali variazioni degli ordinativi.

### **b) Preparazione e cottura**

I pasti preparati devono rispondere ai dettami delle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla normativa igienico sanitaria vigente, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi o operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti e tra il confezionamento dei contenitori termici e la consegna degli stessi presso i refettori non deve superare i 35 minuti, distintamente per ogni turno e per ogni plesso di somministrazione.

Le quantità da utilizzare per le preparazioni sono quelle previste dall'allegato 3.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura della Ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento all'allegato 2, alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, la preparazione sostitutiva, prevista nella dieta speciale, deve essere il più possibile uguale al menù giornaliero.

Per la preparazione e distribuzione delle diete speciali è richiesta l'osservanza dei seguenti punti:

- gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;

- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino;
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

### **c) Trasporto**

Il trasporto dovrà essere effettuato con un numero di automezzi sufficienti appositamente allestiti e igienicamente idonei per il trasporto di sostanze alimentari. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici di proprietà del COMUNE DI MELAZZO dotati di sistemi attivi di mantenimento del calore (es.: a iniezione di vapore o elettrici) o di sistemi di refrigerazione, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti.

La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

### **d) Porzionamento, distribuzione e riassetto**

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione del vitto, allo sparcchiare e alla pulizia dei tavoli, nonché del locale destinato a questa operazione, alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. I materiali di pulizia devono essere forniti dalla ditta incaricata.

Poiché il locale refettorio è utilizzato su due turni, al termine del primo si dovrà provvedere, in tempo utile ad assicurare il regolare svolgimento della distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura completa di ciascuno dei posti a sedere dei locali adibiti a refettorio prima dell'inizio di entrambi i turni di distribuzione ed eseguendo, nella pausa intercorrente tra i due, le operazioni di preventiva sparcchiatura dei tavoli, di pulizia e rigoverno necessari ad assicurare il consumo del pasto in condizioni di perfetta idoneità dei locali.

Per quanto attiene lo specifico momento della distribuzione del cibo, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di porzionamento e distribuzione:

- i pasti dovranno essere forniti in due turni: indicativamente per le ore 12.00 (scuola materna) e per le ore 13.10 (scuola elementare) di tutti i giorni del funzionamento del servizio mensa riguardanti l'anno scolastico 2017/2018;
- per n. 5 giorni la settimana, per la Scuola dell'Infanzia dal Lunedì al Venerdì.
- per n. 2 giorni la settimana, per la Scuola Elementare più eventuali rientri nei restanti giorni;

-i pasti dovranno essere forniti anche se il giorno del funzionamento del servizio mensa coinciderà con il giorno di chiusura dell'esercizio aggiudicatario del servizio;

- l'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione che dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;

- la distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata mediante impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente;

- la frutta va lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato e all'occorrenza anche sbucciata per gli alunni della scuola dell'infanzia e delle prime 2 classi della scuola primaria.

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:

1) approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto "a dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;

2) controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito il responsabile della Ditta – e non servire la "dieta speciale" se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino.

3) consegnare le porzioni sigillate e contrassegnate per l'esatta individuazione all'alunno.

Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP, per i locali dei refettori delle scuole, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti.

## **ART. 6 – CORRISPETTIVO**

Il costo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara d'appalto.

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data in cui la fattura elettronica è pervenuta all'Ufficio Protocollo dell'Unione Montana Suol d'Aleramo, salvo che l'Ente disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, al respingimento.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dall'Ente tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

## **ART. 7 – RESPONSABILITÀ VERSO TERZI**

La Ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Unione Montana Suol d'Aleramo da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali dell'assolvimento dei medesimi.

La Ditta risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà derivare a persone o cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

Ogni risarcimento di danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause a esso connesse, derivassero all'Ente o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta, senza diritto di rivalsa.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare, per l'intera durata del contratto, una polizza di assicurazione con primaria compagnia assicurativa per la copertura della responsabilità conseguente a danni relativi ai rischi inerenti la gestione del servizio in oggetto. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti. Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico della Ditta. La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresa l'Unione Montana Suol d'Aleramo.

## **ART. 8 – DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB-APPALTO**

Resta vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione del contratto la cessione e qualsiasi altra forma di sub-appalto totale del servizio.

## **ART. 9 – PENALITA'**

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge concernenti la materia.

Stante l'età e le condizioni degli utenti e in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità, l'Ente si rimette alla correttezza professionale dell'Imprenditore. Al contempo fa presente che in questo contratto, all'ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie, indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

- 1) Il ritardo di oltre 35 minuti nella consegna dei pasti oltre l'orario definitivo di consegna stabilito come dall'art. 5;
- 2) La consegna dei cibi a temperatura inferiore a quella prevista dal presente capitolato;
- 3) La qualità e la quantità dei cibi inferiori a quelle precisate nell'allegato 1 e 3;
- 4) La violazione delle norme d'igiene;
- 5) Le interruzioni del servizio per caso da imputare alla Ditta;
- 6) Ogni altra inadempienza che possa recare disagi o disservizi all'utenza.

Per ogni inadempienza l'Appaltatore sarà tenuto a corrispondere una penale da un minimo di € 300,00 a un massimo di € 1.000,00 in base al danno economico prodotto.

L'applicazione della penalità deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Unione Montana Suol d'Aleramo mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

La penalità e ogni altro genere di provvedimento dell'Unione Montana Suol d'Aleramo sono notificate alla Ditta in via amministrativa.

E' comunque fatta salva l'eventuale azione penale.

## **ART. 10 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Unione Montana Suol d'Aleramo si riserva il diritto di risolvere il contratto di fornitura, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., con conseguente facoltà di chiedere eventuale risarcimento di danni, in caso di gravi o ripetuti inadempimenti da parte della Ditta fornitrice relativamente:

- alla puntualità della fornitura dei pasti;
- al rispetto del menù stabilito;
- alla qualità dei generi alimentari utilizzati;
- al rispetto dei requisiti igienico sanitari sia per quanto riguarda gli alimenti forniti, sia per quanto riguarda il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti;
- la consegna e la distribuzione dei cibi a temperature non rispondente alla normativa vigente;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- mancato, o non idoneo, allestimento, sanificazione e riordino dei locali;
- la violazione alle norme di igiene;
- interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta.

L'Unione Montana Suol d'Aleramo farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie.

Se entro 5 (cinque) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova giustificativa, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione sarà applicata la risoluzione del contratto.

L'Ente ha diritto, oltre che nei casi sopra indicati, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, anche nei casi seguenti:

- motivi di pubblico interesse;
- frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
- gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
- impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
- continua violazione delle disposizioni concordate con il responsabile del servizio, e loro effettuazione fuori dai tempi convenuti;
- nel caso di sub-appalto;



## **ART. 11 – RINVIO A NORMATIVA VIGENTE**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero essere eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

## **ART. 12 – TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, si informa che i dati forniti dalle Imprese sono trattati dall'Amministrazione esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'Unione Montana Suol d'Aleramo.

## **ART. 13 – SPESE**

Dopo l'aggiudicazione definitiva si addiverrà alla stesura del contratto. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico della Ditta appaltatrice.