

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
TRA I COMUNI DI FERENTINO, FUMONE E MOROLO**

Piazza Giacomo Matteotti, n. 17

03013 - Ferentino (Fr)

Tel 0775.248254 - 247

Fax 0775.248246 - sito web: www.comune.ferentino.fr.it - e.mail:
segreteria generale@comune.ferentino.fr.it

Il presente appalto è espletato per conto del

COMUNE DI FERENTINO

Partita I.V.A. 00229230602

Indirizzo postale: Piazza Matteotti, 17 Comune: FERENTINO Codice Postale: 03013 Provincia:
FROSINONE

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE A TERZI DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA MATERNA PER GLI ANNI SCOLASTICI
DA 2017/2018 A 2021/2022**

ART. 1 - OGGETTO ED IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e lo sporzionamento di pasti per cinque anni scolastici con decorrenza dall'anno 2017/2018, nei seguenti plessi scolastici di scuola primaria siti nel territorio del comune di Ferentino:

- Plesso materna Capoluogo;
- Plesso materna Stazione;
- Plesso materna Colle Silvi;
- Plesso materna "Simone Cola" (Giardino);
- Plesso materna Belvedere;
- Plesso materna "Giovanni Paolo II" (Torre Noverana);
- Plesso materna Cartiera;
- Plesso materna Terravalle.

Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nei plessi.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quanto previsto dai competenti organi per ogni tipo di scuola.

La Società curerà a sue spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, impianti, automezzi, utenze e personale.

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Ferentino è indicato per brevità "Comune" e la società appaltatrice "Società".

Qualora l'Ente lo ritenga opportuno si procederà all'affidamento di servizi analoghi nei limiti previsti dalla normativa vigente.

ART. 2 - CRITERI DI SCELTA DEL CONTRAENTE

L'appalto sarà effettuato mediante la procedura aperta con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata secondo i parametri di cui al bando di gara.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata di anni cinque scolastici (**anni scolastici 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022**), a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2017.

L'accordo contrattuale alla scadenza si intende risolto di diritto senza alcuna formalità.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di poter affidare mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara servizi complementari o ripetitivi di servizi analoghi.

La Società affidataria, al termine della durata del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non ancora completata per cause tecniche organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio si impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto in applicazione della normativa vigente.

ART. 4 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto **in locali di proprietà dell'appaltatore, o reperiti dallo stesso e nella sua piena disponibilità**, con canone e utenze a suo carico, la cui distanza carrabile non potrà essere superiore a 20 Km dalla sede della Casa Comunale (*calcolata utilizzando il sito internet www.viamichelin.it, opzione "Percorso rapido"*), in grado di produrre almeno circa 350 pasti al giorno.

All'appaltatore inoltre competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciato dalle autorità competenti.

Le attrezzature saranno messe a disposizione dalla Società e dovranno rispondere alle relative norme di legge.

I pasti, in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della Società, saranno inviati ai punti di consumo (refettori), ubicati negli istituti scolastici di cui all'art.1.

La Società dovrà inoltre provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate. Detti menù sono assolutamente indicativi e passibili di variazioni su impulso dell'Ente appaltante e dell'ASL di riferimento.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù, non potranno essere precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

In occasione delle uscite esterne dei ragazzi, durante l'anno scolastico o durante i soggiorni estivi che interessano l'intera giornata la società, a richiesta, dovrà confezionare dei pasti a sacco (cestini) che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.

Lo sporzionamento dei pasti sarà a carico della società appaltatrice, che dovrà curarlo con propri mezzi e personale e nel rispetto degli orari previsti dalle istituzioni scolastiche.

Il servizio di sporzionamento si concretizza nelle seguenti prestazioni:

Momento della refezione

- 1) Apparecchiatura dei tavoli con le attrezzature e generi alimentari forniti dalla società appaltatrice del servizio mensa;
- 2) Ricevimento contenitori termici;
- 3) Sporzionamento e distribuzione ad ogni singolo alunno dei pasti così solitamente composti:
 - primo
 - secondo
 - contorno
 - frutta o dolce
 - bevande

Momento post-refezione

- 1) Sparecchiatura e pulizia dei tavoli con eliminazione, in appositi sacchi, degli avanzi di cibo e stoviglie a perdere e trasporto in appositi cassonetti;
- 2) Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- 3) Lavaggio e disinfezione delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti.

Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla Società le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

ART. 5 - ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili cadenti in tali cinque giorni.

Il numero dei pasti ammonta presumibilmente a 43.000. Ne discende quindi, in funzione della base d'asta, un quantitativo complessivo sul quinquennio di euro 909.450,00 + IVA circa. Detta quantificazione potrebbe essere soggetta ad aumento o diminuzione in funzione dei pasti erogati.

Inoltre, l'ente si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione, anche con l'esclusione di taluno degli istituti scolastici indicati all'art.1, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto sono ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati. In ogni caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'amministrazione provvederà ad applicare le previste penalità.

ART. 6 - IMPORTO A BASE D'APPALTO

Importo annuale (riferito all'anno scolastico) a base d'asta: € 181.890,00 esclusa I.V.A., comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,012 per il singolo pasto), di cui al DUVRI allegato al presente capitolato d'appalto.

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è pari ad € 4,218 IVA esclusa.

Totale a base di gara per il quinquennio: € 909.450,00 esclusa I.V.A., comprensivo di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (€ 0,012 per il singolo pasto), di cui al DUVRI allegato al presente capitolato.

Totale previsto in caso di rinnovo: € 1.273.230,00 esclusa I.V.A., comprensivo di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (€ 0,012 per il singolo pasto), di cui al DUVRI allegato al presente capitolato.

ART. 7 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Società dovrà essere preavvisata dal Settore n.2 - Ufficio Scuola, possibilmente 24 ore prima.

Per scioperi non programmati, la Società dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della Società, la stessa dovrà darne comunicazione alle direzioni scolastiche ed al comune di Ferentino con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Società dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART. 8 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Società aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire, nei modi previsti dalla legge, la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/16.

ART. 9 - DIVIETO DI CESSIONE – SUB APPALTO

E vietata la cessione del contratto. È consentito il subappalto limitatamente a :

- pulizia del centro di produzione pasti;
- trasporto pasti.

Nel caso suddetto l'impresa dovrà indicare in sede di offerta i servizi, tra quelli sopra citati, che intende eventualmente sub-appaltare.

ART. 10 - COPERTURA ASSICURATIVA

La società aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprie spese, di contratto assicurativo per responsabilità civile con massimale pari a Euro 2.500.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto, come anche l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati e di altro rischio derivante dalla esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, compresi i danni derivanti al comune in conseguenza di quanto sopra.

ART. 11 - AUTORIZZAZIONI

La società aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

ART. 12 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Società risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Società è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 13 - ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

La Società dovrà provvedere:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature della cucina;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

ART. 14 - SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico della Società le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, le spese per il personale di trasporto e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART. 15 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato alla Società sulla base dei pasti effettivamente somministrati nei mesi da ottobre a maggio (mesi di funzionamento del servizio), dietro presentazione di fattura fiscale ed allegata documentazione giustificativa, ed il pagamento avviene entro 60 giorni, previa verifica dei servizi resi e della regolarità degli stessi, relativamente al mese oggetto di fatturazione. La fattura dovrà essere corredata della documentazione giustificativa relativa al n. di pasti forniti agli alunni ed insegnanti che quotidianamente usufruiscono del servizio. Con il suddetto corrispettivo, la Società si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati al soggetto gestore, o il rimborso spese a pagamento di penalità.

L'amministrazione comunale, al fine di garantire in modo efficace la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti in favore del soggetto gestore, in caso di contestazione di inadempienza nell'esecuzione del servizio, fino a che non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali. La sospensione non potrà avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica, che avverrà in forma amministrativa, e non giudiziale.

ART. 16 - PERSONALE

L'assuntore dell'appalto è tenuto a gestire il servizio con un numero idoneo di personale, e dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Il soggetto affidatario si impegna a preservare la prelazione di legge per le attività lavorative del personale già utilizzato nel precedente contratto per il servizio da espletare, a norma dei vigenti contratti collettivi di lavoro.

L'appaltatore dovrà individuare un "Responsabile tecnico" per lo svolgimento del servizio.

Tutti gli operatori impiegati nel servizio rispondono del loro operato all'impresa, la quale è ritenuta l'unica responsabile delle obbligazioni assunte con il presente affidamento.

L'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio e ad adempiere regolarmente agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi a favore dei lavoratori.

In caso di inottemperanza agli obblighi anzidetti accertata dal Comune o ad esso segnalata dalla competente Autorità, il Comune comunicherà all'Impresa e, se del caso, anche all'Autorità suddetta, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti, se il servizio è in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se il servizio è ultimato, destinando le somme così accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra l'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni al comune né avere titolo al risarcimento di danni.

Il comune si riserva la facoltà di espletare periodici controlli sul rispetto della normativa di cui sopra.

All'atto della stipula del contratto il soggetto affidatario dovrà fornire l'elenco nominativo del personale addetto alla gestione, con indicazione delle qualifiche e delle mansioni. L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale.

Il soggetto gestore dovrà, in ogni caso, assicurare sempre il regolare svolgimento dei servizi organizzando il personale in maniera tale da garantire il corretto svolgimento delle attività e dei rapporti previsti con l'utenza.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Società la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Società provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

ART. 17 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

La Società deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La Società si impegna ad includere tra gli alimenti utilizzati, prodotti di natura biologica e prodotti provenienti da aziende locali (prodotti nell'ambito della Regione Lazio).

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la nuova stesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

ART. 18 - ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 19 - GARANZIE DI QUALITÀ

La Società deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ART. 20 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

La società dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto dal D. Lgs. 193/2007, e dotarsi di idonea documentazione relativa all'autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP.

I risultati delle analisi periodiche chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo devono essere tempestivamente rimessi al comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di laboratori analisi a tale scopo individuati.

ART. 21 - MENU' SETTIMANALI – TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

primo – secondo – contorno – frutta o dessert – pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Tali tabelle sono state predisposte dal competente servizio di medicina preventiva dell'età evolutiva della Azienda USL di Frosinone, Distretto "B".

Qualora per motivi tecnici di servizio debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, la società appaltatrice dovrà richiedere preventiva autorizzazione al Comune.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dalla competente Azienda ASL, sia su espressa richiesta della stessa ASL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della ASL.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la Società Appaltatrice.

ART. 22 - DIETE SPECIALI

La Società si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche e ai competenti organi della ASL. Il certificato dovrà essere accompagnato dalla documentazione di laboratorio accertante l'esistenza di allergie alimentari.

ART. 23 - VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Società alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Compete inoltre alla Azienda USL il servizio igienico – sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio, a tale scopo la Società appaltatrice dovrà giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Società Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Il personale autorizzato al controllo sarà munito di tessera sanitaria.

Il Comune di Ferentino si riserva di rescindere il contratto di appalto nel caso di accertamento di violazioni e/o inadempienze delle norme nello stesso stabilite.

ART. 24 – PENALITA'

Nel caso in cui l'Aggiudicataria contravvenga ad uno degli obblighi contrattuali sarà soggetta ad una penale per ogni infrazione dal € 100,00 a € 1.000,00 in base alla gravità dell'infrazione.

In caso di recidiva durante il periodo contrattuale sarà applicata una sanzione del valore doppio rispetto a quelli indicati in precedenza.

Per le inadempienze più gravi, ove non si ravvisi a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale l'inadempienza che risolve il contratto, ai sensi dell'articolo 1453 del Codice Civile, l'Amministrazione Comunale si riserva di adottare misure più severe con formale atto del Responsabile del Servizio.

Gli addebiti devono essere contestati entro i 10 giorni successivi dall'avvenuta conoscenza del fatto. L'Aggiudicataria può far pervenire nei 7 giorni lavorativi successivi le controdeduzioni all'addebito. Qualora l'Amministrazione Comunale a suo insindacabile giudizio valuti positivamente gli elementi giustificativi presentati dall'Aggiudicataria, ne darà comunicazione alla stessa entro il termine di trenta giorni.

Qualora l'Amministrazione Comunale a suo insindacabile giudizio ritenga insufficienti gli elementi presentati dall'Aggiudicataria a giustificazione della mancanza contestata o non riceva alcunché, comunicherà, entro il termine di 30 giorni, l'ammontare della penale che l'Aggiudicataria dovrà versare entro il termine di 30 giorni, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di rivalersi sul deposito cauzionale o mediante ritenuta diretta sui pagamenti che l'Amministrazione deve effettuare all'Aggiudicataria.

Anche a seguito dell'applicazione di penalità l'Amministrazione Comunale mantiene inalterato il diritto all'azione risarcitoria quando ne ricorrano le condizioni.

ART. 25 - RIMBORSO DELLE SPESE

Per ottenere il rimborso di spese e/o il risarcimento di danni, il Comune di Ferentino potrà operare mediante ritenuta sui crediti del soggetto gestore.

ART. 26 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese quelle di registrazione ed i diritti di segreteria, sono a totale carico del soggetto appaltatore del servizio.

ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO ED EFFETTI

Il Comune di Ferentino ha diritto di promuovere, ai sensi e per gli effetti degli artt.1453 e 1454 del Codice Civile, e ciò a suo insindacabile giudizio e discrezione, la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio per il risarcimento del danno:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e dal contratto stipulato;
- c) concessione in subappalto, totale o parziale dei servizi.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, il soggetto gestore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi, ivi compresa l'eventuale detrazione di penalità e/o rimborsi spesa dovuti.

Nel caso di risoluzione anticipata del contratto sarà dato preavviso alla parte interessata almeno due mesi prima della scadenza, con inoltro di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Con la risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del soggetto appaltatore. L'affidamento a terzi viene notificato al contraente inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi. Allo stesso soggetto inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'amministrazione comunale rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti del soggetto gestore, senza pregiudizio dei diritti dell'amministrazione sui beni dello stesso. Nel caso di minore spesa, nulla competerà al soggetto contraente inadempiente.

ART. 28 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non previsto, si rinvia alle norme del Codice Civile ed alle Leggi in materia.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Menù settimanale indicativo e tabella dietetica con le caratteristiche merceologiche degli alimenti e grammature, predisposti dalla locale Azienda ASL di Frosinone;
- DUVRI.

Il Responsabile del Procedimento comunale
Dott. Domenico Spilabotte

Per quanto di propria competenza:
Il Responsabile del Procedimento della CUC
Dott. Franco Loi