



Città di Bitetto

Medaglia d'Oro al Merito Civile

*1° Settore AA.GG. Segreteria e Personale
Servizio Pubblica Istruzione*

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER TRE ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017

CIG5837076B7C

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nel Comune di Bitetto **per tre anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017** ed esattamente l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione dei pasti (comprese le diete particolari per casi di intolleranza alimentare e lo sviluppo eventuali delle stesse), il confezionamento con sistema pluriporzione, il trasporto, la distribuzione agli alunni, oltre all'attività di riordino dei tavoli al termine della consumazione e di pulizia dei locali. Si precisa che i pasti devono essere preparati e confezionati presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria, per poi essere veicolati presso i plessi di Scuola Materna.

ART. 2

Utenza

L'utenza è costituita da alunni frequentanti la Scuola Materna Statale ubicata e funzionante nel Comune di Bitetto, plessi di via E. Fermi - via Estramurale Lucatoro e via Della Costituzione 1. L'appalto è riferito a n.9 sezioni per una utenza media giornaliera presunta di circa 215 bambini, di 10 insegnanti e di 3 collaboratori scolastici.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere, eventualmente, il servizio anche agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di I grado, alle stesse condizioni del presente capitolato e senza ulteriori oneri aggiuntivi per l'Ente.

ART. 3

Variazione utenza

I dati di cui al precedente art.2, essendo presunti, potranno subire variazioni in più o meno in relazione al numero delle sezioni autorizzate e che verranno mantenute tali dagli organi preposti.

Le variazioni potranno verificarsi anche per le fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione, nella frequenza degli alunni o per causa di forza maggiore (come scioperi, scarsa erogazione dell'acqua) o per ogni altra causa che possa impedire il servizio di refezione.

ART. 4

Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici e, in particolare, riguarderà gli anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017, presumibilmente dal mese di Settembre al mese di Giugno di ogni anno, il primo anno decorrerà dalla data di affidamento del servizio.

La decorrenza e la data di fine servizio per ciascun anno scolastico potrà subire variazioni a seguito di disposizioni dettate esclusivamente dalla stazione appaltante.

L'Ente Comunale si riserva la facoltà di avvalersi alla scadenza contrattuale, dell'applicazione dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006 per ulteriori tre anni scolastici.

ART. 5

Ubicazione plessi

Il servizio di refezione interesserà la scuola materna statale di Bitetto presso i plessi di via E. Fermi - via Estramurale Lucatorto e via Della Costituzione 1, per n.9 sezioni.

ART. 6

Attrezzature

Le attrezzature di proprietà della Ditta aggiudicataria, impiegate per l'espletamento del servizio, torneranno in possesso della Ditta aggiudicataria al termine del contratto.

ART. 7

Aggiudicazione

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge, mentre l'aggiudicataria rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione.

I prezzi di aggiudicazione sono per la Ditta aggiudicataria impegnativi e vincolanti per tutta la durata del servizio.

ART. 8

Ammontare dell'appalto

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta appaltatrice per ogni pasto effettivamente somministrato, la somma rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

ART. 9

Descrizione del servizio

Il numero dei pasti giornalieri da somministrare sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9.30 di ogni mattina a mezzo telefonico o altro mezzo a cura della Direzione Didattica, la quale darà altresì contestuale comunicazione scritta all'Ufficio Economato del Comune.

Il servizio sarà effettuato tutti i giorni feriali (escluso il sabato) e consisterà, secondo quanto descritto dall'art.1, in un pasto caldo per ciascun alunno, composto da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta, acqua minerale, in conformità all'allegata tabella dietetica,

proposta dall'Amministrazione Comunale ed approvata dal competente Servizio dell'ASL BA, con assoluto divieto di somministrare cibi in scatola.

Il servizio che forma oggetto dell'appalto prevede:

- l'impiego del personale della ditta in tutte le fasi;
- la fornitura ad ogni utente di stoviglie monouso "per alimenti" per la consumazione a norma di Legge;
- la consegna dei pasti presso le scuole, che avverrà fra le ore 11.30 e le ore 13.00, salvo eventuali modifiche concordate con l'Ente.

Le stoviglie monouso (piano piatto, piatto fondo, bicchiere, forchette) devono essere conformi alle normative vigenti in materia di imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari; devono essere di colore lucido (escluso il bicchiere) e prodotte in polipropilene.

Le dimensioni di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

piatto piano: peso non inferiore a gr. 10;

piatto fondo: peso non inferiore a gr. 10;

bicchiere: capacità ml 200 circa all'orlo; deve essere di buona stabilità e flessibilità, resistente alle rotture ed in particolare non subire, alla pressione, la rottura vitrea;

posate: peso non inferiore a gr. 4;

tovaglioli di carta: devono essere costituiti da un velo bianco dalle dimensioni di almeno cm.30x30.

Le stoviglie monouso devono essere per alimenti.

Tutti i prodotti sopra elencati devono avere caratteristiche in comune:

elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta condotte nel Comune di Bitetto.

ART. 10

Osservanza del Capitolato Speciale

L'appalto è soggetto all'osservanza di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato Speciale e nel Bando di gara.

ART. 11

Condizioni di ammissibilità alla gara

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione del servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto nel Bando/disciplinare di gara i documenti richiesti.

ART. 12

Visite di controllo

L'Amministrazione Comunale, a mezzo del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente, avrà il più ampio ed insindacabile diritto di vigilanza e controllo di carattere sanitario, igienico e tecnico; inoltre la ditta assuntrice dovrà garantire la conservazione in frigorifero ed in appositi contenitori di campioni dei cibi cotti per 72 ore dall'ora di somministrazione dell'ultimo pasto per eventuali controlli successivi su ciascuna di tali

ART. 13
Corrispettivi

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dalla ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alla scuola.

Tali fatture dovranno, pertanto, riportare il visto di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono da parte della Direzione Didattica e dell'Economo Comunale.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta fornitrice, il rimborso di spese e pagamento di penalità, potrà operare una ritenuta **pari al 5%** in sede di pagamento dell'importo del corrispettivo mensile.

Il pagamento della fattura mensile avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della stessa.

ART. 14
Stipulazione del contratto

L'impresa aggiudicataria della gara si presenterà per la firma del contratto nel giorno che le sarà comunicato da questa Amministrazione.

Se l'offerente aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto entro detto termine sarà considerato rinunciatario.

ART. 15
Divieto di subappalto

È assolutamente vietato, pena la immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione, il subappalto, anche parziale, della fornitura oggetto dell'appalto, senza la prescritta autorizzazione dell'Amministrazione stessa.

ART. 16
Organizzazione del servizio

L'impresa appaltatrice potrà organizzare lo svolgimento del lavoro come riterrà più opportuno, ma comunque con gran cura e scrupolosità secondo le indicazioni dettate dagli atti di gara.

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) tutti i costi del personale necessario per il buon esito delle operazioni stesse, ivi compresi gli oneri erariali previdenziali ed assistenziali, tenendo presente che il personale assente dovrà sempre essere sostituito;
- b) tutti i lavoratori dipendenti o somministrati da agenzia autorizzata, della ditta ed addetti al servizio appaltato dovranno essere muniti di attestato di idoneità sanitaria, secondo legge.

La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di tutte le attestazioni/autorizzazioni di idoneità sanitarie previste.

ART. 17
Personale d'impresa

L'impresa dovrà provvedere all'espletamento effettivo del servizio con personale idoneo di provata capacità ed adeguato numericamente alle necessità del servizio medesimo.

L'impresa risponde dell'idoneità di tutto il personale addetto.

La Ditta aggiudicataria si impegna formalmente ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro (Decreto legislativo N. 81/2008). In relazione a questo la Ditta aggiudicataria sarà obbligata a fornire prima dell'inizio del servizio il piano predisposto dal responsabile della Sicurezza.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di assunzione di personale in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

ART. 18 Responsabilità

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

La Ditta si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti e/o Amministratori.

ART. 19 Assicurazioni

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare idonea polizza assicurativa contro:

- a) infortuni derivanti dalle attività oggetto dell'appalto che dovrà prevedere un massimale non inferiore ad Euro 80.000,00 in caso di morte e di invalidità permanente contro i danni che possano colpire gli utenti e gli operatori a prescindere dalla responsabilità della Ditta;
- b) RCT/RCO con massimale non inferiore ad Euro 2.500.000,00 unico a copertura dei danni cagionati a terzi e ai prestatori di lavoro.

In particolare, entrambe le polizze (Infortuni, RCT/RCO) dovranno prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'accezione di cui all'articolo 1957, comma 2° del codice civile nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il Comune di Bitetto, nella sua qualità di committente, e l'utenza dei servizi dovranno essere considerati terzi ai fini della copertura assicurativa. Rimane in ogni caso ferma la responsabilità della Ditta per eventuali danni eccedenti i massimali sopraccitati.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. La Ditta si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni su indicate.

ART. 20 Caratteristiche degli alimenti

Le caratteristiche degli alimenti da impiegare per la preparazione dei pasti, secondo la tabella dietetica allegata, devono essere le seguenti, utilizzando prodotti anche biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (si precisa che l'utilizzo dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, non costituisce obbligo ma solo facoltà della Ditta concorrente a scegliere gli alimenti che intenderà utilizzare conseguendo, in tal modo, un punteggio proporzionale al numero dei prodotti in parola che si obbliga ad impiegare – **con questo il Comune di Bitetto intende perseguire e sostenere la politica del bando di gara "Verde"**):

- Verdure: devono essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise

caratteristiche merceologiche di specie; devono, inoltre, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti di altri corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipiente (non bagnate);

- Frutta di stagione: deve essere fresca e di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili; deve presentare le caratteristiche organolettiche della specie; deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta a consumo; non deve essere bagnata artificialmente;
- Pane: il pane deve essere fresco, del tipo comune, ben lievitato e cotto, di pezzatura di 60 gr., privo di grassi aggiunti; la farina da impegnarsi è quella di tipo 00 o rispondente ai requisiti di legge (umidità 14,5%, glutine 9%, cellulosa 0,20%, ceneri 0,65%); il lievito deve essere naturale, la mollica soffice ed a porosità uniforme;
- Carne: la carne di cavallina o bovino, refrigerata e di prima qualità; i quarti di carne devono essere privi di grasso, cioè provenienti da animali non grassi nè denutriti ed essere in buono stato di conservazione;
- Uova: appartenenti alla cat. A in confezione da n.6 uova con la data di confezionamento;
- Petti di pollo: in confezione con i relativi sigilli e visita sanitaria;
- Pomodori pelati S. Marzano o altro simile: pelati e naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco ed a giusta maturazione, sani, ben lavati, contenuti in scatole di latta nuova (banda stagnata), di colore rosso vivo, senza difetto, senza bombatura sui due coperchi e macchie di ruggine sulle congiunture, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima lavorazione;
- Passata di pomodoro: i prodotti utilizzati devono essere di prima qualità;
- Pasta: dovrà essere della qualità prodotta mediante impiego di semola di grano con caratteri organolettici di uso a quello prescritti dalle norme di legge; deve essere resistente alla cottura e dovrà rispondere anche a tutti gli altri requisiti previsti dalla legge, tipo cotto, in confezione di carta graft;
- Riso: proveniente da agricoltura biologica, deve essere quello denominato "vialone nano o parboileit" con elevato grado di purezza e con le caratteristiche proprie di detta qualità, brillante, grani interi e lucidi, bianchi senza punteggiature nere, nè perforazioni, nè rigature;
- Fagioli: dovranno essere bianchi, cannellini, uniformi, d'annata, puliti, di facile cottura e non trattati con anticrittogamici e privi di parassiti;
- Lenticchie: devono essere del raccolto d'annata ed assolutamente prive di impurità e corpi estranei ed, inoltre, non trattate di recente con anticrittogamici e prive di parassiti;
- Olio: deve essere del tipo extravergine d'oliva, di produzione della provincia di Bari, con acidità inferiore all'1,5%, liquido, di gusto buono, produzione d'annata e rispondere alle disposizioni di leggi vigenti;
- Bocconcini o mozzarelle: da gr.50/60 con contenuti in grassi del 40% ed in confezione come da normativa vigente;
- Formaggio Parmigiano Reggiano: pasta di colore paglierino, aroma delicato, gusto saporito non piccante, struttura della pasta granulosa con occhiatura minuta appena visibile, grasso sulla sostanza secca almeno del 32%, stagionatura minima 2 anni: deve, inoltre, essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura; il formaggio da rifornire alle scuole dovrà essere grattugiato in appositi contenitori per alimenti, che rispettino le norme vigenti in materia nelle quantità richieste;
- Patate: dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, nè affette da malattie parassitarie;
- Pesce: del tipo mollare (seppie, polipi, totani), trance di merluzzo, filetto di merluzzo o di sogliola, dovrà essere del tipo surgelato privo di lische, prodotto in confezioni munite del timbro "per alimenti". Per il controllo e l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce l'Amministrazione Comunale si avvarrà del Servizio Igiene Pubblica e Veterinario;
- Ortaggi: gli ortaggi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti

estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti. Gli ortaggi se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi. In particolare:

- le carote devono essere di prima qualità;
- i pomodori devono essere tondi, lisci, media pezzatura da insalata;
- i finocchi devono essere di prima qualità senza gambo (senza fiamma) con uno scarto, dopo la prima pulitura non superiore al 10%;
- l'insalata a palla chiusa, di prima scelta e con uno scarto dopo la pulitura non superiore al 10%;
- le zucchine di prima qualità;
- le melanzane di prima qualità;
- le cipolle bianche di pezzatura media;
- aglio ben secco;
- spinaci di prima qualità.

ART. 21 Qualità dei prodotti

Fermo restando quanto indicato per ogni singolo prodotto nel precedente art.18, gli stessi prodotti devono essere di prima qualità.

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'impresa ha l'obbligo di attuare:

- a) un sistema HACCP conforme alla normativa vigente;
- c) tutelare sotto il profilo delle norme in materia di sicurezza vigenti i lavoratori impegnati.

ART. 22 Cauzione Provvisoria

La Ditta offerente dovrà costituire - a mezzo di polizza fideiussoria o assicurativa - una cauzione provvisoria di € **9.191,25** pari al 2% dell'importo previsto per l'appalto. Il deposito deve avere validità di almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta. La stessa cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Per le altre Ditte, sarà svincolata con la comunicazione di non aggiudicazione. Il documento attestante la costituzione della cauzione provvisoria, pena l'esclusione dalla gara, deve essere corredato da una dichiarazione del fideiussore dalla quale risulti l'impegno a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 113 del D.Lgs. 163/2006).

ART. 23 Cauzione definitiva

La Ditta prima della stipula del contratto dovrà costituire a mezzo di polizza fideiussoria o assicurativa, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo totale dell'appalto, a garanzia degli obblighi derivanti dal contratto, per eventuale risarcimento di danni, nonché per rimborso di spese sostenute dall'Ente appaltante a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione dei servizi appaltati. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento dei servizi.

ART. 24 Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, l'Amministrazione Comunale si riserva dopo aver chiesto chiarimenti alla Ditta e ritenuti non esaustivi, di procedere in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

1. qualora fossero usate derrate diverse o con termini di conservazione scaduti o di qualità inferiore a quanto previsto e quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 800,00= al giorno per derrata;
2. per eventuali cambiamenti nei menu non concordati con il Servizio Comunale, penale di €. 800,00= al giorno;
3. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 400,00 per inadempienze accertate;
4. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 800,00=;
5. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei attribuibili alla Ditta, nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 900,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione;
6. per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione previste dal piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di €. 800,00;
7. per deficienze qualitative nei pasti erogati, penale di €. 800,00;
8. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
9. per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 150,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte durante ciascun anno scolastico, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

ART. 25

Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto e genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) subappalto dei servizi non previsti dal presente capitolato;
- g) cessione del contratto a terzi;
- h) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;

- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- k) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati del pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- di affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla Ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dalla Ditta ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

ART. 26

Documenti che fanno parte del contratto

Il presente capitolato speciale con la allegata tabella dietetica fa parte integrante del contratto di appalto.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute nel Disciplinare di gara e nel presente Capitolato darà luogo alla esclusione dalla gara, in quanto le stesse costituiscono "Lex Specialis" della procedura di appalto.

Il Responsabile del Servizio
Dot. Vincenzo Marcario

