



**COMUNE DI SCIACCA**  
**Libero consorzio dei**  
**Comuni di di**  
**AGRIGENTO**

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE  
CHE EFFETTUANO IL TEMPO PROLUNGATO NEI SEGUENTI PERIODI:  
febbraio-maggio 2017**

**CAPITOLATO D'ONERI**

**Art. 1) OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primarie che effettuano il tempo prolungato.

Considerato che oggi sempre più bambini consumano il pranzo a scuola e sempre più spesso anche la colazione e la merenda, è importante che la mensa scolastica sia un'ottima ristorazione: la qualità è il primo diritto dei piccoli commensali e un inderogabile dovere per le Amministrazioni pubbliche che si occupano di scuola.

A tal fine si richiama il Decreto dell'Assessorato Reg.le alla Sanità del 20/05/1996, allegato 2 punto 1.3 a), riportante le norme sulla fornitura e trasporto dei pasti veicolati in regime fresco-caldo dai centri di cottura periferici, riguardante i tempi di stazionamento e di trasporto dei cibi caldi; in ogni caso la durata del trasporto dal centro (di produzione pasti) all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora...".

Si, precisa, inoltre, che, ai sensi del sopracitato Decreto, la Circolare Ass.to Sanità 30/10/1998 n. 975 così sancisce " ... è assoluto il divieto di commistione tra locali per la preparazione di pasti per la ristorazione collettiva con altri adibiti ad attività di pubblico esercizio (ristoranti, pizzerie, pub e similari...".

Il servizio comprende:

1. la preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria (I.A.);
2. il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole;
3. fornitura , per ogni pasto, di una bottiglia d'acqua, di 33cl

Spetta all'I.A. la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, esclusa la fornitura di posate.

**Art. 2) Durata del servizio**

Il servizio verrà espletato nel periodo febbraio-maggio 2017 e comunque sino alla concorrenza delle somme impegnate.

L'inizio del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione Comunale (A.C.);

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

**Art. 3) Importo da sottoporre a ribasso**

L'importo a base d'asta, soggetto a ribasso, è il costo del singolo pasto che viene stabilito in € 4,40 IVA (4%) esclusa. Il numero complessivo dei pasti è di circa 300 giornalieri.

#### **Art.4) Prezzi contrattuali**

I prezzi dei singoli pasti, depurati del ribasso d'asta, sono comprensivi

**a)** riguardo al personale e mezzi d'opera, di ogni spesa per fornire i medesimi di attrezzi e utensili del mestiere e assicurazioni di ogni genere.

**b)** riguardo agli alimenti, di ogni spesa nessuna eccettuata, che venga sostenuta per forniture di prodotti e loro lavorazione, eventuali imposte di qualsiasi tipo e genere, carico, trasporto e scarico di materiali, tasse, noli, perdite, cali, sprechi etc. e tutto quanto occorre per fornire i pasti pronti alla consumazione presso le relative Scuole secondo le prescrizioni delle Tabelle dietetiche allegate, elaborate dall'Ufficio "Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione" (SIAN) dell'ASP di Agrigento, ed, a perfetta regola d'arte, intendendosi nei prezzi compreso ogni compenso per tutti gli oneri che l'appaltatore dovesse sostenere a tale scopo, anche se non esplicitamente indicati nei vari articoli.

Nell'ambito dello stesso prezzo potranno essere apportate modifiche sul menu giornaliero secondo le disposizioni dell'Ufficio SIAN.

#### **Art. 5) Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole dell'obbligo del Comune di Sciacca che effettuano il tempo prolungato e dal personale docente e non docente operante in tali strutture che usufruisce del servizio mensa .

#### **Art. 6) Dimensione presumibile dell'utenza**

Dall'esame dei dati degli anni precedenti si presume che sarà necessaria la fornitura di giornaliera di n. di 300 pasti al giorno, detta fornitura dovrà essere effettuata per n.5 (cinque) giorni alla settimana.

Il numero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'A.C.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alle stesse condizioni del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere diritti di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A;

Si precisa, che il numero dei pasti potrà diminuire od aumentare senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcuna variazione dell'importo del singolo pasto, al variare della presenza giornaliera degli alunni o qualora i ragazzi dovessero rifiutare il cibo perchè non di loro gradimento, in quanto, trattandosi di servizio a domanda individuale, giusto quanto stabilito dalle vigenti disposizioni sulla Finanza Locale, gli alunni compartecipano, in relazione al reddito attestato dall'ISEE, al costo del pasto stesso.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria dovrà, ogni mattina, mettersi in contatto con le relative Scuole per sapere il numero di pasti da fornire.

Il pagamento sarà corrisposto in base al numero di pasti giornalieri effettivamente forniti.

#### **Art. 7) Subappalto del servizio**

E' vietata ogni forma di subappalto. Non sono, in ogni caso, considerati sub-appalti le commesse date dall'I.A. ad altre Imprese per fornitura di generi alimentari che devono essere consumati senza cottura, ne' ulteriori preparazioni, ne' divisione in porzioni.

#### **Art. 8) Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

S'intende che i prodotti utilizzati oppure forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti in misura complessivamente non inferiore al 50% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate da prodotti tipici tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati seguendo la filiera corta ed eco-sostenibile.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle dietetiche predisposte dall'Ufficio SIAN. I pasti caldi verranno forniti in apposite "vaschette" per alimenti reattivi. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

#### **Art. 9) Confezionamento degli alimenti e Modalità di trasporto**

L'I.A. dovrà avere, ovvero impegnarsi ad aprire entro 30 giorni dalla data di comunicazione dall'aggiudicazione e per tutta la durata del servizio, un Centro Cottura autorizzato e idoneo a garantire quantitativamente e qualitativamente l'oggetto del servizio illustrato nel presente bando di gara, che disti non più di 25 Km dalla sede municipale del Comune di Sciacca.

Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dal D.P.R. n° 327/1980 e successive modifiche ed integrazioni.

E' a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio centro di cottura, ciò al fine di evitare qualsiasi forma di interruzione di erogazione del servizio. Per la preparazione dei pasti l'I.A. può utilizzare alimenti surgelati (vegetali, carni e pesce), essendo stato provato scientificamente che tali prodotti surgelati conservano al meglio le loro caratteristiche, purchè gli stessi prodotti surgelati siano muniti di regolare certificazione.

Alla I.A. spetta di trasportare i pasti dal proprio centro di cottura ai vari plessi scolastici. Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal Regolamento CE 852/04 e successive modifiche ed integrazioni

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore.

Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione;

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

### **Art.10) Responsabilità**

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni Responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a causa di esso derivassero al Comune, terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

### **Art. 11) Sospensione del servizio**

L'A.C. può procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 10 gg continuativi, e per non più di due volte nel periodo scolastico considerato, dandone motivata anticipata comunicazione all'I.A. senza che questa abbia nulla a pretendere.

### **Art. 12) Personale e Adempimenti specifici dell'Impresa Aggiudicataria**

Tutto il personale impiegato per il servizio deve osservare le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario (art. 14 L n. 283/1962 es.m.i.)

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'I.A. dovrà produrre un elenco dell'organico aziendale in cui siano evidenziati, oltre ai nominativi dei titolari della ditta, quelli dei responsabili, completi di recapiti anagrafici e telefonici.

Nella scheda aziendale dovranno essere inoltre riportati:

- a) - il domicilio della ditta, completo di recapito telefonico;
- b) - i nominativi degli operatori che si intendono destinare al servizio e relativi requisiti, l'organizzazione del personale da utilizzare per l'espletamento del servizio;
- c) - l'elenco delle macchine in dotazione all'impresa, che saranno impiegate nel presente appalto.

I dati prima riportati saranno tempestivamente aggiornati e comunicati per iscritto all'A.C. ogni qualvolta subentrino variazioni, anche in relazione a periodi temporanei di assenza (ferie, malattia) con particolare riferimento alla posizione del responsabile.

L'appaltatore non residente a Sciacca, al momento della stipulazione del contratto, dovrà eleggere domicilio, a tutti gli effetti, nel Comune di Sciacca.

L'I.A. deve provvedere alle necessarie sostituzioni di personale per le assenze che venissero a verificarsi.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

### **Art.13) Osservanza di leggi e regolamenti**

Le prestazioni sono regolate dalle norme del presente capitolato d'oneri e dalle leggi vigenti in materia che non ne siano in contrasto.

L'I.A. si intende inoltre obbligato all'osservanza:

- a) - di leggi, regolamenti e disposizioni vigenti o che fossero emanate durante l'esecuzione del servizio, relativi alle assicurazioni del personale contro gli infortuni sul lavoro, all'invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie del genere, alla disoccupazione involontaria, agli

assegni familiari, alla malattia, al lavoro delle donne e dei fanciulli, alla assunzione della manodopera locale, agli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra etc.;

**b)**-di tutte le leggi e norme vigenti sulla prevenzione infortuni;

**c)**-di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, con particolare riferimento alle leggi antimafia 13.09.1982 n.646, 23.12.1982 n. 936, 19.05.90 n°55 e successive modifiche ed integrazioni.

L'osservanza di tutte le norme prescritte si intende estesa a tutte le leggi, decreti, disposizioni, etc. che potranno essere emanati durante l'esecuzione del servizio riguardanti l'accettazione e l'impiego dei materiali e quant'altro attinente alla fornitura.

Inoltre:

**1)** Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'Impresa si impegna ed obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle aziende affini e negli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori suddetti.

Le Imprese Artigiane si obbligano ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese artigiane e negli accordi locali integrativi dello stesso per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori.

L'Impresa si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi predetti anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulati o receda da essi e indipendentemente dalla struttura e dimensione, salva, naturalmente, la distinzione prevista per le Imprese Artigiane.

**2)** In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dalla stazione appaltante medesima o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'Impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, 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 dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall' Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per la detrazione dei pagamenti di cui sopra, l'Impresa non può opporre eccezione alla stazione appaltante, nè ha titolo al risarcimento di danni.

#### **Art.14) Inadempienza contrattuale e penalità'**

Qualora venga accertato che la Ditta Appaltatrice non rispettasse la qualità e/o le quantità degli alimenti previste dalle allegato Tabelle dietetiche, sarà applicata una detrazione percentuale, sull'importo fatturato per la fornitura eseguita in tutte le Scuole nel giorno della verifica, pari al 20% (venti per cento) del prezzo del pasto.

#### **Art.15) Oneri ed obblighi diversi a carico dell'Impresa Aggiudicataria**

L'I.A. accetta ed assume a suo completo ed esclusivo carico i seguenti obblighi ed oneri, con rinuncia a diritto di rivalsa comunque derivantegli nei confronti dell'Amministrazione comunale:

**a)** Le spese di contratto, registro ed accessorie, nessuna eccettuata od esclusa;

**b)** Il luogo di preparazione dei pasti deve essere dotato di tutte le apparecchiature, le macchine, i materiali e il personale occorrente, con l'osservanza delle vigenti norme in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro.

A tal fine dovrà essere predisposto il piano sicurezza lavoratori previsto dall'art.18 della legge 55/90, che dovrà essere allegato al contratto prima della registrazione.

**c)** Il pagamento di ogni imposta, tassa o tributo comunque dipendente dal presente contratto;

**d)** Le spese per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità agli operai, alle persone addette ai lavori ed ai terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati. Ogni responsabilità ricadrà, pertanto, sull'appaltatore, con pieno sollievo tanto dell'Ente appaltante quanto del personale da essa preposto alla direzione e sorveglianza;

**e)** La trasmissione all'A.C., entro i termini prefissati dalla stessa, di tutte le notizie relative all'impiego della manodopera, notizie che dovranno pervenire in copia anche alla direzione e sorveglianza, nonché le caratteristiche di tutti gli alimenti forniti, che devono essere documentate da opportune autocertificazioni di qualità della ditta fornitrice e da attestato di conformità degli alimenti alle suddette certificazioni da parte della ditta aggiudicataria.

Quando l'appaltatore non adempia a tutti questi obblighi, l'Ente appaltante sarà in diritto, previo avviso dato per iscritto, e restando questo senza effetto, entro il termine fissato nella notifica, di provvedere direttamente alla spesa necessaria, disponendo il dovuto pagamento a carico dell'appaltatore. In caso di rifiuto o di ritardo di tali pagamenti da parte dell'appaltatore, essi saranno fatti d'ufficio e l'appaltante si rimborserà della spesa sostenuta sul prossimo acconto.

Sarà applicata una penale pari al 10% sull'importo dei pagamenti derivati dal mancato rispetto degli obblighi sopra descritti nel caso che ai pagamenti stessi debba provvedere l'appaltante.

Tale penale sarà ridotta del 5% qualora l'appaltatore ottemperi all'ordine di pagamento entro il termine fissato nell'atto di notifica.

Di tutti gli obblighi e oneri convenuti con il presente articolo si è tenuto conto nella determinazione dei prezzi a misura sicché resta escluso qualsiasi speciale compenso.

#### **Art.16) Contabilità della fornitura**

La contabilità sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri effettivamente forniti ed ai prezzi del presente capitolato, depurati del ribasso d'asta. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato a fornitura eseguita su presentazione di regolare fattura corredata delle bolle di consegna, previo riscontro di regolarità da parte dell'Ufficio preposto entro 30 gg. dal ricevimento della stessa al Protocollo Generale del Comune.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

#### **Art. 17) Cestini freddi**

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà provvedere, per particolari esigenze, quali gite, visite didattiche ed altro alla fornitura di pasti freddi in cestini da viaggio.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio verranno prenotati almeno 24h prima del consumo, e dovranno essere consegnati presso le sedi da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche.

I cestini saranno costituiti secondo le indicazioni che verranno fornite dall'Ufficio SIAN - ASP di Agrigento.

#### **Art. 18) Diete speciali**

Per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, debitamente certificate, il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali predisposte dall'Ufficio SIAN di Agrigento.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che usufruiscono della mensa.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

#### **Art. 19) Diete differenziate per esigenze etnico-religiose**

L'I.A. è tenuta a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane. Le variazioni vanno concordate nelle prime settimane di attivazione del servizio attraverso l'A.C. con l'Ufficio SIAN di Agrigento.

#### **Art. 20) Piano di autocontrollo**

L'I.A. deve predisporre ai sensi della vigente normativa, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed la somministrazione.

#### **Art. 21) Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASP, il personale incaricato dell'A.C., nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall'A.C..

#### **Art. 22) Controllo da parte del committente**

E' consentito il libero accesso al centro di cottura al personale tecnico amministrativo dell'A.C., ogni qualvolta si renda necessario, previo preavviso di almeno 1 ora all'I.A.;

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione o alla risoluzione del contratto per inadempimento;

L'I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati.

#### **Art. 23) Commissione di valutazione in itinere**

E' istituita dall'A.C. una commissione di valutazione del servizio, costituita da:

n° 1 rappresentante delle famiglie per le scuole dell'infanzia

n° 1 rappresentante delle famiglie scuole elementari

n° 2 rappresentante per le istituzioni scolastiche

n° 1 rappresentante dell'A.C.

n° 1 rappresentante dell'ASP – Sciacca

La commissione ha facoltà di valutare in itinere il buon andamento del servizio e suggerire all'I.A. eventuali non sostanziali modifiche relative al servizio.

#### **Art. 24) Spese**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito

della cauzione, sono a carico dell'I.A. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto-offerta.

#### **Art. 25) Ipotesi di risoluzione del contratto**

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

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- f) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione totale o parziale del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio;

Nei casi sopra previsti, è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra quasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

#### **Art.26) Cauzione**

Al momento della stipulazione del contratto deve prestarsi la cauzione nella misura del 2% dell'importo netto d'appalto.

La cauzione, costituita secondo le norme specifiche di legge vigenti al momento dell'appalto, è a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, del risarcimento dei danni, nonché delle spese che eventualmente l'Amministrazione dovesse durante l'appalto sostenere per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o inesatto adempimento dei suoi obblighi.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Lo svincolo della cauzione avverrà secondo le vigenti modalità di legge.

#### **Art.27) Documenti facenti parte integrante del contratto.**

E' allegato al contratto e ne forma parte integrante, il presente capitolato d'oneri con le allegate Tabelle dietetiche.

Il contratto è regolato, inoltre,dalle disposizioni del Codice Civile relative alla somministrazione (art.1559 e seguenti) e da tutte le norme di contabilità dello Stato e altre leggi amministrative afferenti alla fornitura di beni e servizi nella Regione Siciliana,compatibili e non contrastanti con la natura del presente contratto.



**Art. 28) Foro competente**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Sciacca.

**Art.29) Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto, senza obbligo per il Comune, per la costituzione in mora dell'appaltatore.

**Art.30) Rinvio alle norme vigenti**

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme vigenti in materia e alle disposizioni di legge in vigore.