



**COMUNE DI LACEDONIA**

*PROVINCIA DI AVELLINO*

C.F. 82000470649 P. I.V.A. 00280370644

Via Amendola – C.A.P. 83046

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA  
SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL PERSONALE DOCENTE E PER IL  
PERSONALE AUTORIZZATO.  
ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il servizio oggetto dell'appalto consiste nella preparazione e nella distribuzione dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e quella secondaria di primo grado di Lacedonia, per il personale docente ed il personale autorizzato per l'anno scolastico 2018/2019 con opzione di proroga finalizzata esclusivamente a consentire l'espletamento e la definizione della procedura di gara volta all'individuazione di nuovo soggetto gestore.
2. Complessivamente saranno erogati circa 4.250 pasti per il periodo di durata dell'appalto, distribuiti tra scuola dell'infanzia laddove il servizio mensa va garantito su cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì), scuola primaria laddove il servizio mensa va garantito su quattro giorni alla settimana (lunedì, martedì, mercoledì e venerdì) e scuola secondaria di primo grado laddove il servizio mensa va garantito su due giorni alla settimana (martedì e venerdì). Tali dati sono indicativi, e potranno variare in aumento o in diminuzione, in quanto variano in base alle iscrizioni annuali, al calendario scolastico ed ai soggetti che faranno domanda per usufruire del servizio di refezione scolastica. Pertanto il numero dei pasti non è impegnativo per l'Ente appaltante essendo subordinato a circostanze non prevedibili, come sopra indicato. In ragione di ciò, il Comune si riserva la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.
3. Ai sensi di quanto richiamato nei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP), si elencano le principali norme, nonché le loro eventuali modifiche ed integrazioni successivamente intervenute da intendersi espressamente richiamate in questa sede, che dovranno essere rispettate nell'ambito della presente Concessione:
  - Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
  - Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
  - Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
  - Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
  - Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
  - L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
  - Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
  - Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
  - Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
  - Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
  - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
  - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
  - Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;
4. In un rapporto trimestrale l'Appaltatore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli e relativi allegati.

## **ART. 2 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

1. Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.
2. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, dei servizi, il Comune potrà sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio di essi, addebitando a questi eventuali maggiori costi sostenuti, fermo restando la responsabilità per i danni che, dalla sospensione o dall'abbandono, siano derivati al Comune o a terzi.
3. In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio il Comune provvederà con l'esecuzione in danno.
4. La ditta appaltatrice dovrà farsi carico di organizzare e gestire il servizio con proprio personale, provvedendo all'approvvigionamento diretto di generi alimentari, alla preparazione dei pasti secondo la tabella dietetica e i menù periodicamente stabiliti per ogni ordine e tipologia di scuola dal servizio di dietetica dell'Azienda A.S.L. di Avellino.
5. Il servizio oggetto dell'appalto consiste nella preparazione e nella distribuzione dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia, per gli alunni frequentanti la scuola

primaria nonché per gli alunni frequentanti la scuola secondaria di I° grado, nonché infine per il personale docente ed il personale autorizzato assegnato alle predette istituzioni scolastiche. La ditta appaltatrice dovrà farsi carico di organizzare e gestire il servizio con proprio personale, provvedendo all'approvvigionamento diretto di generi alimentari, alla preparazione dei pasti secondo la tabella dietetica e dei menù settimanali che verranno forniti. I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicatrice che non deve avere una distanza superiore a 25 Km dalla sede comunale di Lacedonia sita in Corso Amendola snc, trasportati a cura della stessa con mezzi idonei e conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti e sporzionati, da dipendenti della ditta stessa, presso idonei locali siti presso la scuola dell'Infanzia di Lacedonia per cinque giorni a settimana (con esclusione del sabato). Presso gli stessi locali verranno somministrati anche i pasti per la scuola primaria per quattro giorni alla settimana (lunedì, martedì, mercoledì e venerdì) e per la scuola secondaria di primo grado per due giorni alla settimana (martedì e venerdì). I pasti dovranno essere somministrati con il seguente orario: ore 12.30 per gli alunni della scuola dell'Infanzia - ore 13.15 per gli alunni della scuola primaria ed ore 13.20 per gli alunni della scuola secondaria di I° grado. Gli orari suddetti potranno essere variati dall'Amministrazione Comunale in accordo con le autorità scolastiche.

6. La Ditta dovrà provvedere:
  - a) fornire piatti, bicchieri e posate del tipo "usa e getta" compostabili. La fornitura del materiale di consumo monouso in materiale biodegradabile e compostabile secondo la Norma EN 13432 ed idoneo al contatto con gli alimenti secondo le vigenti disposizioni in materia: tovaglie, bicchieri, piatti, posate, tovaglioli, ed ogni altro bene necessario;
  - b) fornitura di tutti quegli elementi (tovaglioli, tovagliette di carta per le tavole, ecc.) necessari per il consumo dei pasti;
  - c) sporzionamento e somministrazione dei pasti e dell'acqua minerale naturale, nelle fasce orarie stabilite per l'erogazione del servizio;
  - d) apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli e loro pulizia.
7. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire le seguenti prescrizioni:
  - a) È fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi.
  - b) È fatto assoluto divieto di somministrare prodotti contenenti organismi geneticamente modificati ed i fornitori devono dichiarare l'assenza di organismi geneticamente modificati o di prodotti da essi derivati negli alimenti somministrati, comunque provenienti da produzioni segregate prive di organismi geneticamente modificati.
  - c) È obbligatorio l'uso di olio extra vergine di oliva;
  - d) Laddove le tabelle dietetiche indicano prodotti stagionali fuori stagione di produzione, è consentito l'uso degli stessi allo stato surgelato. È vietato l'uso dei prodotti surgelati in tutti gli altri casi, ad eccezione per il pesce che può essere somministrato surgelato in tutto il periodo scolastico.
8. In caso di particolare intolleranza alimentare o patologie specifiche la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire pasti che rispondano alle esigenze dietetiche individuali.

### **ART. 3 – PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEL PASTO**

1. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della Asl ed alle caratteristiche qualitative previste nel presente capitolato.
2. È vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM". La Ditta appaltatrice deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei

relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

3. I prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.
4. Le confezioni non originali di ortofrutta devono essere identificate o accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale. Il Comune si riserva di verificare la conformità dei prodotti a quanto previsto nelle rispettive schede tecniche. In caso di non conformità, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 16 del presente Capitolato.
5. L'appaltatore, a fronte di segnalazioni, reclami oppure per motivi di opportunità legati comunque al buon andamento del servizio di ristorazione scolastica e alla garanzia del mantenimento della qualità del medesimo, su richiesta del Comune è tenuto alla sostituzione di specifici prodotti con altri di pari caratteristiche merceologiche.
6. I menù estivi ed invernali previsti potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base delle indicazioni fornite dalla competente Asl. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta.
7. La ditta dovrà assicurare il rispetto delle tabelle di grammatura stabilite dalla ASL per i singoli menù.
8. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione o dolce, pane, acqua minerale naturale.
9. La ditta dovrà inoltre, provvedere a cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.
10. I pasti del menù non sono sostituibili se non con altri equivalenti e, comunque da concordare con l'amministrazione comunale, tramite l'ufficio preposto. I cibi residuati al termine dei turni giornalieri non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti entro il giorno stesso. Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente, garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.  
In particolare si richiede:
  - a) Cuocere le verdure al vapore o al forno;
  - b) Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
  - c) Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
  - d) Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
  - e) Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
  - f) Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
  - g) Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
  - h) Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
  - i) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
  - j) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
  - k) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie, del peso superiore a 2/3 kg;
  - l) La carne trita deve essere macinata in giornata;
  - m) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- n) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- o) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- p) L'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- q) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- r) Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- s) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- t) I contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- u) I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e i + 4°C;
- v) I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- w) È ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, polpettone, lessi, roast beef) il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 6° C.
- x) Prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- y) La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- z) E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua;

11. Non devono essere utilizzati:

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale;
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinate;
- Prodotti di V gamma;
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM);
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

12. Da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. 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 60 minuti. Gli arrosti e stufati per essere manipolati dopo la cottura (tagliati e sporzionati) devono essere raffreddati completamente con l'uso di un abbattitore di temperatura. Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della ditta appaltatrice. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. 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, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le 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 alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento. L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia

attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

13. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

14. Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Gli addetti alla cucina devono essere adeguatamente formati sui rischi igienici derivanti dall'attività mediante corsi specifici; devono inoltre essere informati sulle caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti in modo da avere la possibilità di:

- registrare atteggiamenti dei bambini nei confronti dei menù e delle possibili variazioni dello stesso;
- di promuovere iniziative di educazione alimentare;
- facilitare l'accettazione dei menù da parte dei bambini.

#### **Art. 4 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**

1. L'Amministrazione comunale può richiedere all'Impresa la preparazione di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste, in caso di emergenza.
2. L'Impresa si impegna altresì a fornire:
  - "diete speciali" personalizzate per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, previa richiesta scritta dell'A.C. corredata da certificazione medica. In tal caso l'Impresa è obbligata a rispettare le sostituzioni dietetiche prescritte dall'ASL;
  - "diete speciali" per esigenze etniche-religiose previa richiesta scritta dell'A.C., corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.Saranno ammesse rettifiche del prezzo/pasto solo per alunni affetti da morbo celiaco, per un importo non superiore del 20% del prezzo offerto. Tali variazioni, accettate per iscritto, saranno oggetto di fatturazione a parte.  
Eccezionalmente potrebbero essere richieste, entro le ore 9,30 della stessa giornata diete in bianco per le quali non necessita il certificato medico; tali diete saranno costituite da pasta o riso in bianco, carne o pesce cotto al vapore o lessato, patate lesse.

#### **ART. 5 - DURATA DEL CONTRATTO**

1. Il contratto ha la durata di un anno scolastico, decorrenti dalla data del verbale di consegna del servizio. Il servizio si svolgerà secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento.
2. Alla fine di tale periodo l'Amministrazione si riserva il diritto di prorogare il servizio al medesimo appaltatore per il tempo strettamente necessario a garantire l'espletamento di nuova procedura di individuazione e scelta del contraente ed a condizione che l'Istituto Scolastico interessato confermi il tempo prolungato di frequenza scolastica anche per il successivo anno didattico. Il costo dell'eventuale opzione di proroga è stato computato nell'ambito degli oneri complessivi di erogazione del servizio.
3. Qualora allo scadere del periodo contrattuale non siano state completate le formalità relative ad un nuovo affidamento del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà garantirne l'espletamento fino alla data di assunzione del servizio da parte della Ditta appaltatrice

subentrante. Durante tale periodo di servizio, che non potrà essere superiore a 3 (sei) mesi decorrenti dalla data di scadenza dell'appalto, rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel presente Capitolato.

4. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

#### **ART. 6 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI E RELATIVI CONTROLLI**

1. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nell'espletamento del servizio di cui al presente appalto, oltre alle norme previste da questo capitolato, tutte le disposizioni contenute in leggi o atti aventi forza di legge, in regolamenti e in direttive vigenti o che dovessero essere emanate nel corso del contratto a livello comunitario, nazionale, regionale e comunale. La ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad eseguire tutti gli ordini e ad osservare le direttive impartite dall'Ufficio Comunale competente, fatta salva la facoltà di presentare, entro 3 (tre) giorni dal ricevimento delle comunicazioni, le osservazioni ritenute opportune. Il servizio dovrà essere svolto anche in conformità alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e nel rispetto di tutte le disposizioni igienico-sanitarie vigenti.
2. Il controllo ed il giudizio sulla regolare esecuzione del servizio spetta al Comune di Lacedonia che lo esercita tramite il Responsabile del Procedimento, il quale può avvalersi di una commissione mensa composta da: Rappresentanti dei genitori, del Comune e del personale scolastico. Il Comune di Lacedonia ha infatti la facoltà di effettuare in qualsiasi momento opportune verifiche volte ad accertare l'osservanza delle condizioni contrattuali da parte della Ditta appaltatrice, sia mediante controlli *in loco* sia attraverso la documentazione presente negli uffici della Ditta.
3. È inoltre possibile da parte del responsabile o suo delegato, richiedere all'aggiudicatario, attraverso comunicazione scritta, ogni tipo di documentazione inerente il servizio che la ditta si è aggiudicata.

#### **ART. 7 – CORRISPETTIVI**

1. Per l'esecuzione del servizio indicato e con le modalità generali e particolari risultanti dal presente capitolato e dagli altri atti legislativi e regolamentari richiamati, l'Amministrazione Comunale riconoscerà all'Impresa un corrispettivo determinato a seguito dell'esperimento della procedura di gara/confronto comparativo che rimarrà fisso ed invariabile. L'importo del corrispettivo sarà pari al prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria, applicando il ribasso offerto in sede di gara/confronto, per il totale dei pasti effettivamente erogati. La misura del corrispettivo così determinata si intenderà remunerativa di tutti gli oneri, obblighi, condizioni e prestazioni poste a carico dell'appaltatore.
2. L'importo a base d'asta è di € 5,00 per ogni pasto completo sia per la scuola secondaria di I° grado, sia per la scuola primaria, sia per la scuola dell'infanzia oltre iva ai sensi di legge, per un importo complessivo presunto di Euro 31.250 oltre iva per i servizi indicati nel presente Capitolato per la durata del contratto.
3. L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il prezzo praticato dalla ditta concorrente obbligatoriamente inferiore alla base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, comprensivo di tutti gli oneri e costi della sicurezza aziendale (non soggetti a ribasso), tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e correlati, poste a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.
4. La ditta affidataria verrà individuata sulla base del miglior prezzo offerto al ribasso rispetto a quello iniziale previsto nel presente capitolato. Il prezzo si intende fermo ed immutato per tutta la durata dell'appalto.

#### **ART. 8 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

1. Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'aggiudicatario entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica della regolarità del servizio svolto.
2. La rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni e del personale aventi diritto in ciascuna delle scuole sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola per mezzo di buoni pasto cartacei per gli alunni e appositi elenchi per il personale. Tali elenchi e buoni pasto cartacei dovranno essere riconsegnati all'Ufficio Comunale di riferimento, alla fine del mese di utilizzo. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice. Il numero dei pasti risultanti dai buoni pasto cartacei e da detti elenchi dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al Comune di Lacedonia.
3. Se venga disconosciuta la regolarità delle fatture e il Comune proceda a contestazioni, verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano la ditta in alcun modo dagli obblighi e oneri ad essa derivanti dal presente contratto.
4. Nelle singole fatture riepilogative mensili emesse dall'aggiudicatario dovranno essere distintamente indicati il numero dei pasti somministrati ed il mese di effettuazione del servizio. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza e di quanto altro dovuto dalla ditta appaltatrice.
5. Il pagamento è subordinato all'esibizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva previsto dall'art. 2 del D.L. 210/2002 convertito dalla legge 266/2002 nonché dall'accertamento che la Ditta appaltatrice non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento con le modalità di cui al D.M. 40/2008.

#### **ART. 9 - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA**

1. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri ed obblighi di seguito precisati:
  - a. La ditta appaltatrice è tenuta alla più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche atte ad evitare inconvenienti di qualunque tipo sia in relazione alla qualità, conservazione e somministrazione degli alimenti, che in relazione ai requisiti del personale;
  - b. Tutte le spese di contratto, come le spese di registrazione, di bollo, altre imposte ecc.;
  - c. Osservare e applicare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione degli infortuni stabiliti dalle vigenti normative in materia.

#### **ART. 10 - RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI ASSICURATIVI**

1. L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità civile e penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, persone o cose. In particolare l'impresa aggiudicataria è obbligata a tenere sollevato e indenne il Comune da qualsivoglia danno, diretto o indiretto, causato ai propri dipendenti ovvero a soggetti terzi. In ogni caso l'Impresa dovrà contrarre e dimostrare di aver contratto, prima della firma del contratto, adeguata polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione del servizio per tutta la durata dello stesso, in particolare si richiede polizza di assicurazione a garanzia dei rischi per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.), con un massimale non inferiore a € 1.000.00,00 (un milione/00). Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 10 giorni dall'aggiudicazione e, comunque, prima della stipula del formale contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.
2. La mancata presentazione della polizza entro i citati termini costituisce grave inadempimento contrattuale ed è causa di risoluzione del rapporto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione.



3. I massimali previsti nella polizza non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti del Comune.
4. Resta a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario qualsiasi risarcimento danni, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

#### **ART. 11 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

1. Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto posto a base d'asta (IVA esclusa), sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa, che copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto; ai non aggiudicatari tale cauzione sarà restituita entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione.
2. La ditta aggiudicataria, a garanzia degli obblighi contrattuali, prima della stipulazione del contratto dovrà effettuare un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo complessivo presunto posto a base d'asta (IVA esclusa), come indicato nella lettera di invito/richiesta di offerta, nelle forme della fideiussione bancaria o assicurativa.
3. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Lacedonia, nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile.
4. La somma verrà restituita al termine del rapporto contrattuale.
5. La cauzione definitiva garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante il contratto per fatto imputabili all'aggiudicatario, a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto. Così come il Comune potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 16 con la cauzione definitiva, o comunque utilizzare quest'ultima in caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario. In tal caso la cauzione dovrà essere immediatamente reintegrata entro e non oltre il termine di 10 (dieci) giorni solari a decorrere da quello della comunicazione dell'avvenuta riduzione. Il mancato reintegro della cauzione entro il termine prescritto è causa di risoluzione del contratto, sempre salvo il diritto del Comune di Lacedonia al risarcimento del maggior danno. La cauzione dovrà avere validità per tutta la durata del contratto e sarà svincolata al termine dello svolgimento del servizio, salvo eventuali contestazioni, previo benessere del responsabile del procedimento.
6. La mancata costituzione della cauzione comporta la revoca dell'aggiudicazione e l'escussione della cauzione provvisoria.

#### **ART. 12 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE DI LACEDONIA**

1. Il Comune si impegna a:
  - a. pagare alla ditta il corrispettivo per il servizio svolto, con le modalità meglio indicate all'art. 8;
  - b. avvisare tempestivamente la ditta appaltatrice di eventuali variazioni che devono essere apportate nell'espletamento del servizio.

#### **ART. 13 - DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO**

1. L'aggiudicatario elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nell'offerta e a questo verranno indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.  
Il legale rappresentante dell'impresa, se richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni.

#### **ART. 14 - DIVIETO DI CESSIONE – SUBAPPALTO**

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D. lgs. 50/2016 è vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma, ogni atto contrario è nullo di diritto.
2. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 106 D. Lgs. 50/2016 e della legge 321 febbraio 1991, n. 52 è ammessa la cessione dei crediti derivanti dal contratto, da stipularsi mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata, la quale deve essere notificata all'amministrazione debitrice, ed a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia. Le modalità procedurali, che qui si intendono tutte richiamate, sono quelle previste nel sopra citato art. 117.
3. Il servizio non può essere subappaltato.

#### **ART. 15 - EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE**

1. Mentre l'aggiudicatario assume l'impegno nei confronti dell'Ente per effetto della sola presentazione dell'offerta, il Comune rimane obbligato solamente dopo la verifica del possesso dei requisiti previsti nella lettera di invito/richiesta di preventivo e l'adozione degli atti formali necessari.

#### **ART. 16 - PENALITA'**

1. La stazione appaltante, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione, entro 24 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.
3. Il Responsabile competente valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'appaltatore.
4. Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
5. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:
  - 1 - Standard merceologici.
    - 1.1. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche e mancato rispetto degli standard di qualità dei prodotti;
    - 1.2. - Euro 500 (cinquecento)  
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
    - 1.3. - Euro 500 (cinquecento)  
Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa.
    - 1.4 - Euro 500 (cinquecento) a prodotto  
Mancato rispetto dell'obbligo di trasmettere la dichiarazione mensile di cui all'allegato 1bis parte 2 al capitolato.
    - 1.5 Euro 500
  - 2 - Quantità.
    - 2.1. - Euro 500 (cinquecento)  
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
    - 2.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)  
Mancata consegna di materiale monouso.
    - 2.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)  
Mancato rispetto delle grammature.
  3. - Rispetto del menù.

- 3.1. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (primo piatto).
- 3.2. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (secondo piatto).
- 3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)  
Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (contorno).
- 3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)  
Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (frutta).
- 3.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)  
Mancata consegna di una dieta speciale o dieta alternativa.
- 3.6 - Euro 800 (ottocento)  
Mancata sostituzione pasto rilevato non conforme alla distribuzione.
- 3.7 - Euro 700 (settecento)  
Mancata attivazione dieta speciale
- 4. - Igienico-sanitari.
- 4.1. - Euro 1200 (milleduecento)  
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle preparazioni.
- 4.2. - Euro 500 (cinquecento)  
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. - Euro 500 (cinquecento)  
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. - Euro 1000 (mille)  
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 4.5. - Euro 500 (cinquecento)  
Inadeguata igiene degli automezzi.
- 4.6. - Euro 3000 (tremila)  
Presenza di patogeni su alimenti.
- 4.7. - Euro 3000 (tremila)  
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.8. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso le cucine in loco.
- 4.9. - Euro 1000 (mille)  
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.10. - Euro 500 (cinquecento)  
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.11. - Euro 500 (cinquecento)  
Temperatura dei pasti non conforme al piano di autocontrollo aziendale.
- 4.12. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti e presso le cucine in loco.
- 4.13. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.14. - Euro 500 (cinquecento)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, preparazione, distribuzione e al rigoverno dei refettori.
- 4.15. - Euro 5000 (cinquemila)  
Casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare accertati dalle competenti strutture sanitarie.
- 4.16. - Euro 1000 (mille)  
Gravi carenze manutentive di attrezzature e/o dei locali di distribuzione o produzione pasti
- 5. - Tempistica.
- 5.1. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. - Personale.

6.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme sul personale (artt. 13,14 e 15)

6.2. - Euro 600 (seicento)

Mancato rispetto delle disposizioni relative all'organico degli addetti al servizio.

7. - Capitolato

7.1. Da Euro 250 (duecentocinquanta) a Euro 5000 (cinquemila)

Mancato rispetto di uno o più articoli del Capitolato speciale.

7.2. Maggiorazione del 25% della spesa sostenuta dall'A.C. per: reintegro di materiali, arredi, attrezzature, impianti o interventi sostenuti dall'A.C. al posto dell'Appaltatore inadempiente.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5000 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.

6. L'Appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
7. Le penali saranno trattenute mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penali irrogate.
8. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di Ristorazione Scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'Appaltatore i relativi costi sostenuti.
9. Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico dell'A.C. ovvero sul deposito cauzionale.
10. L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

## **ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Oltre all'applicazione delle penali di cui all'articolo precedente, il Comune si riserva di attivare la risoluzione del contratto, salva la richiesta di risarcimento per l'eventuale maggior danno, nei seguenti casi:
  - a. fallimento dell'Appaltatore;
  - b. mancato inizio del servizio dalla data contrattualmente convenuta;
  - c. revoca o decadenza delle autorizzazioni, iscrizione o altri atti di assenso comunque denominati, previsti dalla legge e necessari per l'espletamento del servizio;
  - d. mancata reintegrazione della cauzione entro i termini di cui al precedente art. 11;
  - e. mancata presentazione della polizza di cui al precedente art. 10;
  - f. cessione del contratto in base a quanto precisato all'articolo 14;
  - g. per abbandono del servizio, senza giustificato motivo, salvo cause di forza maggiore;
  - h. per impedimento dell'esercizio del potere di controllo da parte del Comune;
  - i. per violazione delle norme concernenti il subappalto di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016;
  - j. ripetuta violazione degli obblighi previsti nel presente capitolato;

- k. per ogni altro inadempimento o fatto che renda impossibile la prosecuzione del rapporto a termine dell'art. 1453 c.c.;
  - l. Il Comune può risolvere il contratto per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, nonché dopo l'applicazione di n° 4 (quattro) penali. Costituiscono infrazioni di particolare gravità l'accertamento da parte della Commissione, di cui all'art. 6, comma 2, di somministrazione di pasti di qualità scadente (pasti freddi, eccessiva cottura etc...).
2. Il Comune emetterà diffida ad adempiere entro un congruo termine non superiore a 10 (dieci) giorni lavorativi con l'avvertenza che, trascorso inutilmente detto termine, il contratto si intenderà senz'altro risolto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, salvo il diritto al risarcimento del danno; tale risoluzione verrà formalmente dichiarata con apposito provvedimento amministrativo motivato e comunicato all'aggiudicatario con raccomandata A/R.
  3. Costituisce inoltre causa di risoluzione espressa del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile l'effettuazione di transazioni senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa o di altre modalità idonee ad assicurare la tracciabilità, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 3 legge 13 agosto 2010, n. 136.
  4. La risoluzione comporterà in ogni caso l'incameramento della cauzione di cui al precedente art. 11. In caso di risoluzione del contratto ogni maggior costo derivante dallo svolgimento di attività da parte di altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico dell'aggiudicatario, salvo l'eventuale danno ulteriore.

#### **ART. 18 - ADEMPIMENTI EX D. LGS. 39/2013**

1. L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del D. Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.
2. L'appaltatore dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal codice di comportamento adottato da questo ente, che viene consegnato in copia, e che dichiara di conoscere ed accettare. La violazione degli obblighi derivanti dal citato codice comporta la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 17 del presente contratto. In caso di violazione di taluni degli obblighi, il funzionario competente, accertata la compatibilità dell'obbligo violato con la tipologia del rapporto instaurato, provvederà alla contestazione, assegnando un termine di 15 giorni per la presentazione delle giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine predetto, ovvero nel caso che le giustificazioni non siano ritenute idonee, la risoluzione del rapporto è disposta con provvedimento del funzionario del settore competente, fatto salvo per l'Amministrazione Comunale il diritto al risarcimento dei danni, anche all'immagine.

#### **ART. 19 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. L'Aggiudicatario assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al contratto di cottimo di cui alla presente procedura ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, impegnandosi altresì alla comunicazione di cui al comma 7 del medesimo articolo.
2. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata, gli strumenti di pagamento devono riportare il codice identificativo di gara relativo all'affidamento del servizio in oggetto.

#### **ART. 20 - CONTROVERSIE**

1. Per qualsiasi controversia nascente dall'applicazione e/o dall'interpretazione del contratto di cui alla presente procedura sarà competente nell'ambito del contenzioso civile il Tribunale di Avellino e, nell'ambito del contenzioso Amministrativo, il T.A.R. della Campania, sez. staccata di Salerno.

#### **ART. 21 - SPESE E ONERI FISCALI**

1. Il contratto può essere stipulato nella forma della scrittura privata o, su indicazione del responsabile del servizio competente, nella forma pubblica amministrativa.
2. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata o esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.
3. È a carico del Comune solamente l'IVA.
4. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'ente lo dichiarerà decaduto e aggiudicherà il servizio al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

#### **ART. 22 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE**

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale e negli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del codice civile, nonché alle disposizioni del codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il Responsabile del Servizio  
Dott. Matteo Fimiani