

OGGETTO : AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO.

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO MENSA

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio comprende la **fornitura di derrate alimentari e la preparazione dei pasti** presso i locali della mensa scolastica della Scuola dell’Infanzia e Scuola Primaria di Borgo d’Ale, nonché il **servizio di distribuzione dei pasti/porzionamento e pulizia dei locali mensa.**

L’appalto del servizio oggetto del presente Capitolato avrà durata limitata all’Anno Scolastico 2017 – 2018 (Compreso il centro estivo) .

Il servizio di mensa, come definito al precedente comma, è regolato dal presente Capitolato e, per quanto compatibile, dal documento "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA" approvato con determinazione dirigenziale n. 120 in data 20/08/2002 dell'Assessorato alla Sanità, Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte, pubblicato sul Bollettino Ufficiale Regionale supplemento al numero 40 del 03/10/2002 e di seguito denominato "LINEE GUIDA". Si dovranno comunque adottare tutte le migliori regole e tecnologie, al fine di garantire il miglior servizio, per quanto non espressamente riconducibili a specifiche disposizioni regolamentari.

DIMENSIONE dell’UTENZA :

La prospettazione, riferita al periodo in oggetto, della dimensione dell’utenza, valutata sulla base del numero dei bambini iscritti e del numero dei pasti riferito al precedente anno scolastico (per il periodo considerato) risulta il seguente :

Scuola dell’Infanzia, Scuola Primaria, Insegnati e Dipendenti :TOT N. 9.750

Il servizio potrà subire nel corso del rapporto contrattuale delle variazioni quantitative entro il 20% del valore contrattuale. In tale evenienza l’impresa aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio sia per le minori che per le maggiori quantità, senza aver diritto a reclamare prezzi diversi da quelli indicati nell’offerta .

La Ditta o Impresa Aggiudicataria, in seguito verrà indicata come I.A..

La Stazione Appaltante verrà indicata come S.A. .

ART. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il Servizio di cui al presente Capitolato consiste nella fornitura di derrate alimentari e la preparazione dei pasti, presso i locali della cucina comunale, mediante una cuoca /cuoco fornito dalla I.A.. I pasti così cucinati verranno trasferiti al locale mensa, sito nel piano sottostante alla cucina, mediante apposito montacarichi per alimenti.

Si richiede inoltre il servizio di distribuzione dei pasti/porzionamento e pulizia dei locali mensa.

Il servizio, nello specifico, consiste nello :

- Approvvigionamento delle materie prime per realizzare i menù prestabiliti, del materiale di igiene, del materiale usa e getta e di forniture varie ed alla pulizia e riordino dei locali cucina

e dispensa e relative suppellettili, elettrodomestici e stoviglie, sia di ordinaria che di straordinaria gestione ;

- Tenuta delle schede di autocontrollo, nel rispetto di quanto stabilito dal manuale di corretta prassi igienica e manipolazione degli alimenti ;
- Ricevimento merci, derrate alimentari, forniture varie e controllo delle stesse ;
- Preparazione e cottura dei pasti ;
- Lavaggio stoviglie e pulizia locale cucina
- Gestione rifiuti ;

e quant'altro si rendesse necessario per il buon funzionamento del servizio.

Sarà inoltre a carico della I.A. :

- a. Predisporre, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e/o suoi appositi incaricati e delegati, la carta dei menù, approvata dall'ASL VC, contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando il menù estivo ed invernale, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dall'Azienda Sanitaria Locale competente;
- b. Garantire che la composizione dei menù preveda l'impiego di:
 - prodotti di prima qualità e biologici;
 - prodotti DOC, DOP, IGP una volta alla settimana senza costi aggiuntivi ;
 - prodotti primari locali, per prodotti "locali" si intendono quindi quelli la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere in provincia di Vercelli e, per quanto più possibile, nel territorio di Borgo d'Ale e paesi limitrofi ;
 - prodotti primari a distanza ridotta, per prodotti "a distanza ridotta" si intendono quelli la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere, oltre che in provincia di Vercelli, anche nelle provincie di Biella, Novara, Torino e Aosta;
 - carni di prima qualità di razza bovina piemontese allevati e macellati in Italia - pasti in bianco su richiesta o altri tipi di pasti sostitutivi in relazione alle dichiarate intolleranze alimentari ;
 - l'uso degli alimenti surgelati, esplicitato sul menù, dovrà essere limitato ai prodotti ittici ed a casi eccezionali, sempre autorizzato dalla S.A. ;
- c. Inoltre la S.A. in occasione delle festività, potrà richiedere variazioni ed integrazioni al menù e precisamente:

lasagne al forno, panettone e/o pandoro (es. Natale)

Per l'inserimento dei prodotti ad integrazione del menù e di pasti in bianco o altri sostitutivi in ragione delle eventuali intolleranze alimentari, nulla sarà dovuto all'I.A. da parte della S.A.
- d. Individuare un proprio incaricato, di esperienza e qualifica professionale adeguate, costantemente aggiornato, addetto al controllo del rispetto delle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione;
- e. Effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per 5 giorni alla settimana (5 giorni per la scuola dell'Infanzia e 2 giorni per la scuola Primaria), compatibilmente con la programmazione scolastica, per tutta la durata del periodo contrattuale;
- f. Erogare il servizio sulla base delle comunicazioni giornaliere effettuate dalla scuola;
- g. Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sanificati, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti in caso di usura.

Il servizio di distribuzione dei pasti/porzionamento e pulizia dei locali mensa, dovrà essere così articolato :

Nei giorni di lunedì, giovedì e venerdì si richiede l'impiego di n.1 operatore dalle 11,30 alle 13,30 ;

Nei giorni di martedì e mercoledì si richiede l'impiego di n. 1 operatore dalle 11,30 alle 14,30, oltre a n. 1 operatore dalle 12,00 alle 14,30 ;

ART. 3 – OFFERTA

Le Ditte invitate alla trattativa diretta dovranno far pervenire la propria offerta secondo le modalità stabilite nella lettera di invito.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEI PASTI

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima e primaria qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. La I.A. dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; tali pasti saranno comunque addebitati alla S.A. al medesimo prezzo aggiudicato in sede di affidamento. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili (a cura della I.A., ma fornite dalla S.A.).

Si segnalano, di seguito, alcune prescrizioni vincolanti in merito alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA - Devono essere di produzione e provenienza italiana.

PANE – Deve essere fresco con caratteristiche organolettiche a norma di legge, conservato in sacchetti chiusi di carta o di plastica trasparente microforata per garantire la percentuale di umidità.

CARNE - Potrà essere utilizzata carne bovina, suina e di avicoli. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti piemontesi autorizzati.

PROSCIUTTO COTTO - Deve essere costituito da coscia suina intera, di provenienza italiana, di prima qualità DOP.

Deve essere prodotto senza polifosfati, derivati del latte (sia lattosio, sia proteine) ed altri componenti estranei alla produzione tradizionale.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA/SAN DANIELE : prodotto di origine italiana, a base di carne, dal sapore dolce deve essere riconosciuto DOP/IGP così prescritto dalle norme vigenti

PRODOTTI ITTICI: fresco o surgelato provenienti da acque italiane o europee, accuratamente pulito e privato di spine, cartilagine e pelle

FORMAGGI: per quanto concerne il vigente sistema normativo (nazionale e comunitario) per tutti i tipi di formaggio, devono essere rispettate le norme di produzione, conservazione ed etichettatura previste

FRUTTA - La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima qualità, servita ad un livello di maturazione adeguato, trasportata in cassette o cartoni e nel caso di sfusi non contenibili nelle cassette, in sacchetti di plastica per alimenti debitamente chiusi. Settimanalmente si dovrà somministrare almeno tre tipologie di frutti diversi.

La composizione dei pasti deve essere formulata secondo menù settimanali che garantiscano il più possibile l'utilizzo di prodotti stagionali.

ART. 5 - MENÙ E DIETE SPECIALI – PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

La composizione dei menù dovrà prevedere:

Pranzo – primo piatto, secondo piatto (alternanza carne/pesce/legumi/formaggio/uovo) , contorno, pane, frutta . L'acqua verrà fornita dalla S.A..

Variazioni sul menù sono consentite, in via temporanea, nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti utilizzati per la preparazione del piatto previsto, blocco delle derrate a seguito delle analisi preventive eseguite, non conformità di alimenti di una o più parti del pasto ai requisiti previsti dalla normativa vigente o dal capitolato. In questi casi l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione con piatti idonei che suppliscano, in modo corretto, le qualità alimentari e nutritive previste dal menù giornaliero. Per tali variazioni la ditta dovrà dare comunicazione scritta alla S.A. e avvisare tempestivamente la scuola. Non saranno autorizzate variazioni dei menù per motivazioni diverse da quelle in elenco, legate all'organizzazione del lavoro e/o a mancate forniture.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle-grammature.

Variazioni del menù potranno essere richieste alla Ditta, durante il periodo contrattuale, a seguito di proposte inoltrate dalla Commissione Mensa (ove costituita), ovvero dalla S.A., per migliorare la qualità e il gradimento.

Per gli scopi suddetti la Ditta dovrà mettere a disposizione della S.A. personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti, in relazione alla dieta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto alla S.A. entro giorni dieci dalla ricezione della lettera con cui quest'ultima comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio nei riguardi della S.A.;

Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.)

celiachia

patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc ; la I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la S.A. o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

Inoltre la I.A. deve predisporre e fornire un piano di gestione per la preparazione delle diete speciali

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A.. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto.

Sarà compito della I.A. promuovere la cultura dell'alimentazione attraverso incontri laboratori rivolti ai genitori e alle classi, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti e genitori per la condivisione delle varie problematiche del servizio.

ART. 6 – PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato e lo impiegherà sotto la sua responsabilità.

Sono a carico della I.A.:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

ART. 7 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs.81/2008 e ss.mm.ii.

Altresì deve tener conto e rispettare tutto quanto contenuto nell'allegato "A" (D.U.V.R.I.) al presente, di cui costituisce parte integrante e sostanziale .

La I.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno dei locali di distribuzione dei pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 8 - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

È a cura e spese della I.A., l'applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare per tutte le fasi/attività esplicitamente ed implicitamente previste dal presente Capitolato.

Il Piano di autocontrollo adottato dovrà essere messo a disposizione della S.A. prima dell'avvio delle attività e in copia controllata (soggetta ad aggiornamento per revisione). In relazione alle attività di cui sopra, la I.A. dovrà designare, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'"operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per l'intero servizio oggetto dell'appalto. Il suo nominativo dovrà essere comunicato alla S.A.

ART. 9 – ASSICURAZIONE A CARICO DELLA I.A.

La I.A. assume tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi somministrati (sia di quelli preparati in loco che di quelli pre-confezionati).

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

Nulla può essere fatto valere dalla I.A., nei confronti della S.A.

Pertanto, la S.A. è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale della ditta), nonché per i danni arrecati alla S.A. stessa durante l'esecuzione del servizio.

La I.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali presso i quali è prevista la consegna e la distribuzione, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti, per l'intera durata del contratto. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore a Euro 500.000,00 per persona , cosa, sinistro. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che la S.A. è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché ogni altro danno conseguente la somministrazione dei pasti preparati dalla I.A. o/e relativo alle derrate. La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della

sopra citata polizza. L'I.A. si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato. La polizza di cui al presente articolo dovrà essere stipulata prima dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto e consegnata firmata in originale, completa della analitica descrizione di tutte le condizioni, almeno 5 giorni prima dell'avvio dello stesso.

ART. 10 – MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo del servizio fornito dalla Ditta avviene a seguito di presentazione di apposita fattura mensile, in modalità elettronica.

Ricevuta la fattura il Comune effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione del servizio, definirà il provvedimento di liquidazione, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse.

Il prezzo offerto in sede di gara dovrà rimanere invariato per l'intero periodo considerato.

La liquidazione verrà effettuata entro il termine massimo di 30 giorni dalla presentazione della fattura tramite apposito mandato tratto sulla BANCA SELLA SPA - FILIALE DI CIGLIANO – Tesoriere comunale.

ART.11- CONTROLLO - ISPEZIONE – VERIFICA

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la S.A. si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti dei comitati mensa. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze o irregolarità che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione dei pasti e la conservazione degli alimenti da somministrare. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al locale cucina e al locale deposito, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART.12 –PENALE

La I.A., nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

La S.A. previa contestazione alla I.A., applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti alla tabella dietetica prevista;
- ritardo nella consegna degli alimenti per la cucina;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- ritrovamenti di corpi estranei nei cibi.

La S.A. avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio;
- accertata tossinfezione alimentazione determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla I.A. per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dalla S.A..

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la I.A. ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

La stazione appaltante applicherà la penale da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 4.000,00 per ogni violazione degli obblighi previsti dal presente capitolato.

In particolare la penale sarà applicata, a seguito di contestazione formulata per iscritto dalla S.A. e previa valutazione delle giustificazioni fornite dalla Ditta, per ogni singola contestazione.

ART.13 -CONTRATTO – SPESE

La I.A. è obbligata alla stipula del contratto e, qualora senza validi motivi non adempisse a tale obbligo, si disporrà immediatamente per la revoca dell'aggiudicazione.

Il contratto verrà stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo, con firma digitale.

L'inadempimento degli obblighi di cui al presente articolo, oltre alla revoca dell'aggiudicazione della I.A. inadempiente, fa sorgere, a favore della S.A., il diritto di affidare l'appalto ad altra Ditta. Sono a carico della Ditta inadempiente i maggiori oneri sostenuti dalla S.A.

L'esecuzione in danno non esime la I.A. da eventuali responsabilità civili.

ART.14 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Sono vietati il subappalto e la cessione del contratto, a pena di risoluzione del contratto.

Nella documentazione resa disponibile dalla Ditta, di cui alla lettera invito, non dovranno essere presenti, pena l'esclusione, riferimenti che inducano la Commissione a dubbi circa le intenzioni della Ditta in tale merito.

ART. 15 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03

“Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali”

Si informa che il conferimento dei dati personali richiesti ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto comporta l'esclusione dalla gara. Il trattamento dei dati da parte della S.A. ha la finalità di acquisire gli elementi necessari per l'ammissione alla gara e viene eseguito su supporto cartaceo e/o informatico. I dati personali conferiti potranno essere comunicati o diffusi a terzi soltanto nei casi previsti da norme di legge o regolamenti. In relazione al trattamento dei dati personali, l'art. 13 della legge riconosce all'interessato il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni

diritti complementari tra cui il diritto di rettificare, aggiornare, integrare dati e il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

I dati forniti dai concorrenti in sede di gara, o in seguito acquisiti sul conto dell'aggiudicatario, saranno raccolti, registrati e memorizzati nell'ambito degli adempimenti relativi all'esecuzione del contratto.

Tali dati saranno comunicati e pubblicati nelle forme previste dalla legge e/o dal presente bando. Responsabile del trattamento è la Dr.ssa Carmen CARLINO .

ART.16 –CONTROVERSIE

Le controversie relative al presente atto dovranno essere risolte con spirito di reciproca comprensione. In caso di mancato accordo si farà ricorso ad un arbitrato.

ART. 17 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La S.A. si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:

- cessione del contratto;
- reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
- in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile della S.A. la ditta non sia sicuro affidamento nella conduzione del Servizio.

Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'Impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate. Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC)

In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla I.A. salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

Con la risoluzione del contratto sorge nella S.A. il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati e di affidare, anche a trattativa privata, il servizio a terzi in danno dell'Impresa inadempiente.

ART. 18 – MODIFICAZIONI DELLA NATURA DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice si obbliga a comunicare tempestivamente alle Amministrazioni Comunali ogni modificazione che interverrà negli assetti proprietari, nella struttura d'impresa e negli organismi tecnici ed esecutivi della stessa dalla data di aggiudicazione sino alla definitiva esecuzione del contratto di appalto.

ART. 19 – NORMA DI CHIUSURA

La S.A. si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogare la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa, anche economica, al riguardo.