



CITTA' DI ENNA

C.F. 00100490861 – telefono centralino 0935/40111

Area 1- Servizi al Cittadino

Titolare A.P.O. Dott.ssa Maria Luisa Navarra

SERVIZI EDUCATIVI E DELL'ISTRUZIONE

RESPONSABILE Dott. Michele Corrado Schillaci

Telefono 0935/40209 e-mail servizi.educativi@comune.enna.it

Via IV Novembre, 54

CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE SECONDARIE DI 1° GRADO ANNO SCOLASTICO 2021/2022 CIG 9028329CC5

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nel servizio di preparazione, confezionamento nel centro di cottura della ditta appaltatrice dei pasti caldi e nel trasporto e distribuzione a favore degli alunni frequentanti classi a tempo prolungato degli Istituti Comprensivi "E. De Amicis, S. Chiara e F. P. Neglia / N. Savarese", nonché delle pulizie, del riassetto dei refettori e dei locali annessi e di ogni altro servizio previsto nel presente capitolato speciale d'appalto.

La distribuzione dei pasti osserverà la cadenza giornaliera, come appresso discriminato, e con le precisazioni di seguito riportate:

Istituto Comprensivo "E. De Amicis"

Scuola Primaria sita in Via Libertà

lunedì	alunni n. 20	docenti n. 1	ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 20	docenti n. 1	ATA n. 2
venerdì	alunni n. 20	docenti n. 1	ATA n. 2

Scuola secondaria di I° grado sita in Via Duca D'Aosta

lunedì	alunni n. 141	docenti n. 6	ATA n. 4
mercoledì	alunni n. 141	docenti n. 6	ATA n. 4

Istituto Comprensivo "S. Chiara"

Scuola Primaria "S. Chiara" sita in Piazza "N. Colaianni"

lunedì	alunni n. 32	docenti n. 4	ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 32	docenti n. 4	ATA n. 2
venerdì	alunni n. 32	docenti n. 4	ATA n. 2

Scuola secondaria di I° grado sita in Piazza VI Dicembre

lunedì	alunni n. 157	docenti n. 10	ATA n. 3
mercoledì	alunni n. 157	docenti n. 10	ATA n. 3

Istituto Comprensivo "F.P.Neglia-N.Savarese"

Scuola Primaria "F.P. Neglia" sita in Via A. Moro

lunedì	alunni n. 42	docenti n. 2	ATA n. 2
martedì	alunni n. 42	docenti n. 2	ATA n. 2
mercoledì	alunni n. 42	docenti n. 2	ATA n. 2
giovedì	alunni n. 42	docenti n. 2	ATA n. 2
venerdì	alunni n. 42	docenti n. 2	ATA n. 2

Scuola secondaria di I° grado “N. Savarese” sita in C.da Ferrante

Lunedì	alunni n. 19	docenti n. 1	ATA n. 1
mercoledì	alunni n. 19	docenti n. 1	ATA n. 1

Il numero presunto dei pasti settimanali ammonta a n. **710** alunni così distinto:
n. **1000** alunni scuole primarie e secondarie + n. **97** docenti e ATA

Tale dato ha meramente un valore indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera corrispondente al numero degli alunni nonché dei docenti interessati comunicati dai Dirigenti scolastici delle predette scuole, con le seguenti note:

- prot. n. 776 del 08/02/2021 dell'Istituto Comprensivo “E.De Amicis”
- prot. n. 1279 del 16/02/2021 dell'Istituto Comprensivo “S. Chiara”
- prot. n. 883 del 18/02/2021 dell'Istituto Comprensivo “F.P.Neglia - N.Savarese”

E' da rilevare che tali indicazioni vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio.

L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazione in diminuzione.

Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la meta del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto.

ART.2

DURATA DELL' APPALTO

Tenuto conto degli stanziamenti previsti nel bilancio 2021-2023 – esercizi finanziari 2021/2022, l'appalto ha la durata dall'effettivo inizio fissato presumibilmente dal mese di Gennaio 2022 e comunque dalla data di consegna del servizio, anche in pendenza di stipulazione del contratto ai sensi del comma 8 dell'art.32 del Dlgs 50/2016 e fino alla conclusione dell'anno scolastico 2021/2022 presumibilmente entro il mese di maggio, dando atto che l'economia scaturita dal ribasso percentuale praticato in sede di gara dalla ditta che risulterà aggiudicataria potrà essere riutilizzata per una eventuale estensione del servizio.

Quanto sopra tenuto che la mancata erogazione immediata della prestazione prevista dalla gara potrebbe determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta appaltatrice.

ART.3

IMPORTO A BASE D'ASTA

Il costo totale del presente appalto è di € 56.800,00 (Euro cinquantaseimilaottocento/00) oltre iva al 4%, quindi per complessivi €. 59.072,00 (cinquantanovemilazerosezzantadue ed € 426,00 (Euro quattrocentoventisei/00) oltre iva al 4% per complessivi € 443,04 (Euro quattrocentoquarantatre/04)

quali oneri da interferenze non soggetti a ribasso, determinati con la certificazione D.U.V.R.I., allegata al bando di gara per la fornitura presunta di n. **14.200** pasti così come sopra indicati:

Gli importi a base di gara sono fissati nel modo seguente:

€ 4,00 oltre Iva 4% per un importo complessivo di **€ 4,16** per i pasti riferiti agli alunni delle scuole primarie, secondarie di 1° grado, personale docente ed ATA;

Essi sono comprensivi di tutte le spese per la preparazione, trasporto, oneri e prestazioni inerente la predetta fornitura.

Nel prezzo unitario di un pasto al netto del ribasso, si considerano interamente tutti i servizi richiesti e le prestazioni del personale, elencati nel successivo art. 7.

ART. 4

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.60 c.1 del Dlgs 50/2016 integrato e corretto dal Dlgs 56 del 19-4-2017 e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.95 comma 3 lett.a nonché dell'art.144 comma 1 del medesimo decreto valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento, nonché secondo quanto previsto nell'art. 16 del bando di gara del quale il presente C.S.A. fa parte integrante e sostanziale.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art.97 del D.lgs.n.50 del 18.04.2016 integrato e corretto dal Dlgs 56 del 19-4-2017.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. **A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.**

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1)PREZZO: punti 30;

all'offerta col prezzo più basso (**Omin**) verranno attribuiti 30 punti (**Pmax**), mentre alle restanti offerte (**Ox**) saranno attribuiti punteggi (**Px**) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$P_x = 30 \times \frac{O_{\min}}{O_x}$$

2) QUALITA': punti 70;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO
1.Sistema organizzativo del servizio. La Commissione di gara attribuirà 1 punto per ogni operatore addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettori fino ad un massimo di 10 punti.	Punti 10
2.Organizzazione e formazione del personale: -0,50 punti per ogni corso di almeno 6 ore di formazione-qualificazione cui il suddetto personale ha partecipato nel triennio 2014-2015-2016 fino ad un massimo di 5 punti.	Punti 5
3.Certificazioni: --sarà valutato il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005(relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare - possesso di altre certificazioni	Punti 10 Punti 7 Punti 3
4.Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti:	Punti 25

Filiera corta (elenco fornitori) Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica)	Punti 15 Punti 10	
5.Procedure di sicurezza adottate		Punti 5
6.La distanza fra il centro di produzione dei pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km; la durata del trasporto dal centro all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora: - distanza fino a 50 minuti - distanza fino a 60 minuti	Punti 10 Punti 5	Punti 10
7. Proposte migliorative del servizio: - sistemi innovativi e tecnologici di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti - interventi di carattere didattico-formativo - altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato	Punti 3 Punti 1 Punti 1	Punti 5

ART. 5

MODALITA' DELLA FORNITURA

La preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato in apposito centro di cottura per il quale dovrà essere rilasciata idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche, elaborate e vidimate dall'A.S.P. di Enna, allegate al presente C.S.A. a farne parte integrante, dovranno essere consegnati presso i locali scolastici indicati nell'art.1.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei giorni di lezione, direttamente nei plessi scolastici interessati in orario da concordare con i Dirigenti scolastici.

ART. 6

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- il trasporto di pasti presso i plessi scolastici;
- distribuzione dei pasti;
- fornitura con i pasti trasportati, di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), e di sacchetti per la raccolta di rifiuti;
- riassetto dei refettori;

Fanno capo alla Ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

ART.7

CONSEGNA

La Ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso i plessi scolastici indicati nell'art. 1 del presente C.S.A.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 30 minuti dall'orario di consegna stabilito all'articolo precedente, facendo salvo i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi regolarmente registrati e contenitori conformi alle vigenti normative. I cibi devono essere confezionati col sistema monodose, e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polvere, con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione. La preparazione dovrà avvenire alle temperature previste dalla legislazione igienico – sanitaria vigente in materia. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulterà la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente alla corrispondente numero di pasto, previo trattenimento di una copia.

ART.8

COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEL MENU'

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche e i suoi allegati, compreso il merceologico di riferimento che del presente capitolato fanno parte integrante e devono ruotare su quattro settimane per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

La Ditta non potrà portare delle variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa dell'autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'amministrazione, su iniziativa dell'Autorità sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali- quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

ART. 9

QUANTITA' DEI PASTI

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9,00- 9,30 a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta, circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero degli studenti presenti, che ne hanno fatto richiesta e che hanno regolarmente pagato la tariffa corrispondente.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Dirigente scolastico o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

ART. 10

ORDINAZIONE DI PASTI SPECIALI

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali, determinate da particolari patologie da cui è affetto il bambino, nonché per esigenze etico religiose è possibile richiedere alla ditta eventuali diete speciali su richiesta dei genitori tramite la scuola, previa presentazione per la prima ipotesi di certificazione medica che indichi la patologia, le principale caratteristiche, i metodi e le relative procedure di

preparazione e somministrazione dei cibi, nonché da relativa tabella dietetica vidimata dal responsabile del competente ufficio A.S.P.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta monoporzione di materiale idoneo, termosaldato identificabile con apposita etichetta dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 11

TUTELA E GARANZIA DELL' IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO

Alla Ditta competente la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all' art 3,2 comma, del D.Lgs n° 155/97, sostituito con il D.Lgs 193/2007.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate la schede o altre strumenti consentite dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

ART.12

VIGILANZA

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall' Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei, nonché da una apposita Commissione di garanzia sul tipo e sulla qualità del servizio costituita presso ogni Istituzione scolastica interessata, giusto art.7 del Regolamento Comunale Servizio Mensa Scolastica approvato con deliberazione di C.C. n°64 del 10.11.2010.

Fermo restando i controlli di competenza dell'A.S.P. il Comune si riserva di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare la qualità merceologica dell'alimento e del piatto finito, il rispetto delle porzioni, la buona organizzazione e conduzione del servizio nonché l'accettazione del pasto nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

ART.13

PERSONALE MEZZI

La cottura e il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igienico e di decoro.

La Ditta dovrà utilizzare automezzi regolarmente registrati per tali attività.

Gli alimenti dovranno essere conservati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D. lgs 155/97, sostituito con il D.Lgs 193/2007.

ART.14

RESPONSABILITA'

La ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivati dall'inserimento, da parte dei commensali dei cibi preparati.

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

A tal riguardo, e prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà documentare al Settore competente di avere contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso i terzi, con un massimale minimo pari ad € 1.500.000,00. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

ART. 15

PAGAMENTI

I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, con provvedimento dirigenziale previo invio di fatture elettroniche. Sarà cura dell'ufficio comunale competente verificare il numero dei pasti effettivamente erogati, previa comunicazione da parte dei dirigenti scolastici interessati attestante il numero dei pasti effettivamente consumati, nonché previa verifica del documento DURC.

Gli oneri di sicurezza saranno liquidati proporzionalmente nel corso della durata dell'appalto. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di pasti.

ART. 16

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta sull'importo dell'appalto, che verrà stabilita in relazione all'entità della violazione.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, né questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

ART. 17

PREVENZIONE, PROTEZIONE, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento (D.U.V.R.I.) allegato al bando di gara, del quale il presente C.S.A. fa parte integrante, sarà allegato al contratto.

Il Comune si impegna altresì a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008 e s.m.i.
Rimane a carico dell'aggiudicatario redigere il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto leg.vo 81/2008 e s.m.i.

ART. 18

SANZIONI – PENALI

La somministrazione dei generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione comunale, previa contestazione, effettuata a mezzo raccomandata A.R., concedendo 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni per ciascuna violazione accertata:

- Penale di € 516,46 nel caso la fornitura non corrispondente alle grammature indicate negli allegati;
- Penale di € 516,46 in caso di fornitura non conforme alle tabelle dietetiche, salvo diverse richieste del Comune;
- Penale di € 516,46 nel caso di fornitura con cariche microbiche oltre i limiti di legge;
- Penale di € 516,46 per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti, ovvero per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
- Penale di € 100,00 per non conformità negli orari di somministrazione;

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopraesposte infrazioni.

ART. 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;

- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 20

CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura del 2% dell'importo scaturente dal prodotto del prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria per il numero potenziale di utenti, come sopra riportato, riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, da costituirsi con le stesse modalità disciplinanti il deposito della cauzione provvisoria. La mancata costituzione della cauzione determina l'annullamento dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 21

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria (diritti di segreteria, bolli, registrazioni etc.), che dovranno essere versate come previsto dalla stazione appaltante alla Tesoreria Comunale prima della stipula del contratto.

La stipulazione del contratto, nella forma pubblica amministrativa, deve avere luogo nel giorno che verrà comunicato dalla stazione appaltante.

ART. 22

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTO

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, ed facendo salve eventuale il risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione Comunale.

ART. 23

DOMICILIO E CONTROVERSIE

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

Per qualsiasi controversia in merito alla fornitura è convenzionalmente competente in via esclusiva il foro di ENNA.

ART.24

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D. lgs n. 196/03 e s.m.i., si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione di contratti e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definitivo dalla legge n° 241/90 s.m.i. e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

ART. 25

RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

Enna

Il Responsabile del Procedimento
Dott. Michele Corradi Schillaci

Il Titolare A.P.O
Dott.ssa Maria Luisa Navarra

Il Segretario Generale

Dott. Lucio C