



COMUNE DI ESINE *Provincia di Brescia*

UFFICIO SEGRETERIA

Piazza Garibaldi n. 1 – 25040 Esine (Bs) – tel. 0364367800 – fax. 0364466036

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA PREPARAZIONE E LA FORNITURA DEI PASTI MONOPORZIONE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE IN FRAZIONE SACCA - ESINE E PRIMARIA IN FRAZIONE SACCA
MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA
(Anno scolastico 2025-2026)

Al fine di rendere efficiente ed efficace il Servizio Refezione Scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia della frazione Sacca ed Esine e della Scuola primaria della frazione di Sacca, anche sotto l'aspetto delle esigenze igieniche e dietetiche, l'Impresa appaltatrice è tenuta ad osservare la rispondenza degli alimenti ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Per quanto riguarda indicazioni dietetiche, valori nutritivi e grammature, dovranno sostanzialmente rispondere a quanto indicato nelle linee guida della Regione Lombardia e delle linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica - Ministero della Salute provvedimento del 29 aprile 2010.

E' fatto obbligo alla impresa aggiudicataria del servizio, di attenersi, nella preparazione dei pasti alla osservanza del presente capitolato e alla lettera d'invito.

Si precisa che è richiesta, per l'ottimale svolgimento del servizio, la disponibilità di un centro di cottura con caratteristiche specifiche per la produzione di pasti indicativamente previsti in n. 30-35-34;

Il Centro di cottura dovrà essere nell'effettiva disponibilità dell'operatore aggiudicatario prima della stipula del contratto/consegna del servizio.

ART. 1. - OGGETTO DELL'APPALTO.

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, trasporto e consegna di pasti caldi in cassa termica in monoporzione con consegna a domicilio nelle scuole dell'infanzia statale di Sacca di Esine e Primaria di Sacca. Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario stabilito dalle autorità scolastiche, con esclusione di tutti i giorni di sospensione previsti dal calendario scolastico e/o da provvedimenti degli organi competenti.

ART. 2. - DURATA DELL'APPALTO.

L'appalto ha la durata di un anno scolastico con decorrenza anno scolastico 2025-2026 con possibilità, da parte dell'Ente appaltante, di valutare l'opportunità di procedere al rinnovo espresso del contratto, a seguito di valutazione del servizio svolto e secondo le disposizioni legislative vigenti al momento della scadenza.

ART. 3 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del servizio oggetto del presente appalto è di Euro € 64.000,00 I.V.A. esclusa. Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto con mezzi idonei, di imballaggio, di consegna presso la Scuola

dell'Infanzia, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni inerenti all'effettuazione del predetto servizio.

ART.4. - FORNITURA DEL SERVIZIO.

Il servizio dovrà essere fornito presso le sedi di seguito indicate:

-per la scuola dell'infanzia della frazione Sacca e di Esine capoluogo, avverrà all'interno dei plessi scolastici, presso i singoli terminali di distribuzione, in orario compreso TRA LE 11.15 E LE 11.30;

-per la scuola statale primaria della frazione Sacca, presso l'oratorio di Sacca, in orario compreso TRA LE 12.00 E LE 12.30.

L'eventuale chiusura delle scuole per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di una diversa organizzazione scolastica comporterà la cessazione della gestione, senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta, resta inteso che, l'impresa appaltatrice, non potrà pretendere alcun risarcimento.

Il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri, da fornirsi durante l'anno scolastico, è di n.99

ART. 5. - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO.

Il corrispettivo del servizio, rapportato a ciascun pasto fornito, è il prezzo di aggiudicazione risultante dalla gara d'appalto, il quale è imperativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto. Con detto corrispettivo l'Impresa si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso. L'Impresa dovrà riscuotere dal Comune che provvederà, dietro presentazione di regolare fattura, alla relativa liquidazione entro 30 gg. dal ricevimento.

ART. 6. - CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e consegna di pasti monoporzione, di piatti, di posate e bicchieri biodegradabili necessari alla loro consumazione nell'infanzia di Esine. La Scuola comunicherà all'Impresa, entro le ore 9,30 di ogni giorno interessato al servizio, il numero effettivo dei pasti da consegnare.

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto Servizi di Pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate. In caso di mancata consegna del pasto per qualsiasi motivo non dipendente dalla volontà dell'Ente appaltante, l'Impresa si impegna a risarcire la spesa da esso sostenuta per provvedere a fornire in ogni caso il servizio, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 15 ("penalità").

Per l'espletamento del servizio la Impresa aggiudicataria dovrà osservare le seguenti condizioni:
a) LOCALI ED ATTREZZATURE:

Per la preparazione dei pasti l'Impresa utilizzerà locali ed attrezzature conformi alle normative previste dal D.Lgs. 193/97. L'Impresa deve dotarsi di un piano di autocontrollo. L'Impresa si impegna altresì, in caso di guasti tecnici agli impianti e/o attrezzature tali da rendere momentaneamente inutilizzabile il centro di cottura, a garantire comunque il servizio utilizzando, possibilmente, altre cucine. La situazione di emergenza non potrà eccedere i 5 giorni.

b) PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI:

I pasti verranno preparati e cotti dall'Impresa col sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati.

I pasti, a base di materie della migliore qualità, fornite da Ditte qualificate, devono essere preparati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità.

Il pasto giornaliero deve, in ogni caso, essere composto da:

- **1 Primo Piatto;**
- **1 Secondo Piatto;**
- **1 Contorno (condito con olio extravergine d'oliva);**
- **Frutta fresca o yogurt o dessert;**
- **Pane (comune o integrale) a ridotto contenuto di sale;**
- **Acqua oligominerale.**

Il pasto deve essere composto secondo gli indicatori (dieta, grammature, qualità) riportati nell'allegato "3" LARN di cui "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" e nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e deve corrispondere al menù predisposto dal Comune che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

All'inizio e/o nel corso di ciascun anno scolastico il competente ufficio comunale richiederà all'Asl di esprimersi sul menù adottato, a seguito delle osservazioni da questa espresse, il Comune potrà richiedere modifiche al menù e la ditta aggiudicataria dovrà adeguarvisi.

E' vietato l'uso degli alimenti surgelati, tranne nel caso della somministrazione di pesce.

E' comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati pre manipolati.

In particolare, alla Impresa aggiudicataria del servizio **E' VIETATO:**

- ☐ congelare le materie prime acquistate fresche;
- ☐ congelare o riscaldare il pane;
- ☐ scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo lo scongelamento essere effettuato in frigorifero;
- ☐ utilizzare prodotti in scatola, fatta eccezione per la conserva di pomodoro ed il pomodoro pelato;
- ☐ effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- ☐ preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- ☐ effettuare la precottura;
- ☐ usare dadi o estratti vari;
- ☐ usare ortaggi e verdure di provenienza extracomunitaria;
- ☐ usare frutta non matura o con presenza di tracce di appassimento;
- ☐ usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- ☐ utilizzare preparati per purè, brodi o altri simili prodotti;
- ☐ utilizzare come basi per la preparazione di pasti "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli alimenti;
- ☐ utilizzare burro e panna se non nei casi espressamente previsti dal menù allegato;
- ☐ utilizzare sale, sia grosso che fino, diverso da quello marino.

Nell'acquisto delle materie prime si devono seguire i seguenti criteri:

- ☐ verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- ☐ presenze di etichette aventi indicazioni il più possibili esaurienti secondo quanto previsto dalla Legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- ☐ presenza su ogni confezione o cartone del termine di conservazione;
- ☐ fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffa, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- ☐ riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- ☐ uso di prodotti provenienti da produzioni italiane garantite e certificate.

In particolare, deve usarsi:

- ☐ **pane prodotto giornalmente a basso contenuto di sale**

- ☐ **pasta di semola di grano duro;**
- ☐ **farina di tipo "0" o "00";**
- ☐ **carne italiana garantita non surgelata recante il marchio di qualità e di certificazioni previste dalle normative nazionali ed europee. Per le carni bovine: DOC o SR o razza piemontese. L'origine della carne dovrà essere sempre documentata con invio periodico di certificati attestanti l'origine della carne e la relativa qualità, con stato di ingrassamento "2" secondo le griglie CEE;**
- ☐ **per il pollame recante certificazioni previste dalle normative italiane ed europee;**
- ☐ **uova di categoria "A" del tipo "extra";**
- ☐ **pesce surgelato di marche note;**
- ☐ **conserve di pomodoro e di pelato o di passata;**
- ☐ **yogurt senza conservanti, con conservabilità di almeno 15 giorni prima della data di scadenza;**
- ☐ **acqua non gassata del tipo oligominerale;**
- ☐ **mozzarella fresca senza conservanti con una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza;**
- ☐ **crescenza fresca con conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza;**
- ☐ **prosciutto cotto senza polifosfati;**
- ☐ **prodotti della pesca in buono stato di conservazione, con caratteristiche organolettiche ed aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco;**
- ☐ **come formaggio grattugiato solo il parmigiano reggiano;**
- ☐ **budino con almeno 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;**
- ☐ **verdura cotta e cruda di produzione biologica;**
- ☐ **frutta di stagione di produzione biologica.**

L'impresa libera il Comune di Esine da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

Il menù è unico per tutti e non potrà essere modificato da parte della ditta aggiudicataria se non previa intesa con l'ufficio comunale competente, al quale è riservata la facoltà di apportare eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardino grammature, tipologie delle derrate, composizione del menù ecc.

c) TRASPORTO DEL CIBO E SISTEMA DI FORNITURA:

I cibi dovranno essere trasportati con mezzi e contenitori appositamente attrezzati, destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei a norma di Legge.

I pasti, a seguito della loro preparazione ad opera del fornitore, devono essere introdotti e sigillati in appositi contenitori non più di ore 1,30 prima del consumo. I contenitori termici devono essere del tipo conforme per caratteristiche costruttive e funzionali, alle prescrizioni dettate dal Ministro della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto e fino alla sede di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori, modalità di confezionamento e trasporto devono inoltre assicurare il mantenimento di una costante temperatura degli alimenti soggetti a cottura e comunque ad un livello non inferiore ai 60 gradi centigradi al momento della consegna del personale incaricato della distribuzione e la perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e dell'appetibilità nel rispetto della normativa di riferimento (art. 31 del D.P.R. 327/80 e D.Lgs 155/97).

Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

A tal fine l'impresa deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie. Il trasporto dei pasti deve avvenire su automezzi adibiti esclusivamente al trasporto alimenti ed idonei ai sensi dell'art. 43 DPR 327/80, settimanalmente i mezzi dovranno essere sanificati.

Il sistema adottato per la fornitura sarà il legame misto, caldo e refrigerato.

d) NUMERO DEI PASTI:

Il numero dei pasti da preparare sarà comunicato giornalmente entro le ore 9,30 dalla scuola in base alle effettive presenze dei ragazzi e del personale, quest' ultimo se tenuto.

e) OBBLIGHI SANITARI

L' impresa aggiudicataria, dovrà essere rigorosamente in regola con quanto previsto dal D.lgs n. 193/2007 in materia di igiene di prodotti alimentari e, in particolare modo, attenersi al manuale (HACCP) di prassi igienica, redatto dal Ministero della sanità.

f) FACOLTA' DI ESTENSIONE DELLA CONVENZIONE:

Qualora durante la gestione del Servizio, a suo insindacabile giudizio, l'Amministrazione dovesse verificare la necessità di integrare la gestione stessa con ulteriori prestazioni di attività di natura complementari o assimilabili a quelle di cui al presente appalto, potrà affidare le stesse, con atto formale, alla Impresa, purché il relativo costo non sia superiore al 20% del corrispettivo pattuito con il presente capitolato, nel rispetto della durata prevista all'art. 2 dello stesso.

ART. 7 - PERSONALE IMPRESA

L'Impresa si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti. L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, in questo caso lo svincolo della cauzione medesima potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

L' Impresa ha l'obbligo di rispettare la disciplina prevista dal D. Lgs. 193/2007 e D. Lgs. 81/2008.

ART. 8. - OBBLIGHI ASSICURATIVI.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale n  la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

ART. 9. - INFORTUNI E DANNI.

Il concessionario   l'unico responsabile nei rapporti con gli utenti, con il proprio personale ed i terzi nell'ambito della gestione del servizio assumendosi la responsabilit  civile e penale per danni a persone o cose a seguito del servizio oggetto dell'appalto.

L'Impresa risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo compenso da parte del Comune, salvo gli interventi a favore della Impresa da ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi a favore dell'impresa da parte delle Societ  Assicuratrici.

In particolare, l'Impresa si assume tutte le responsabilit  per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati od avariati; a tale merito l'Impresa   tenuta a contrarre una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale minimo RCT di  . 3.200.000,00 per sinistro per tenere indenne il Comune di Esine da tutti i rischi inerenti la fornitura del servizio. Copia della stessa dovr  essere trasmessa all'Ente prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa   tenuta ad assicurare i propri mezzi per la RC.

ART. 10. - MENU'

Eventuali variazioni del menu saranno richieste dal Comune di Esine con congruo anticipo e non dovranno comportare modifiche del prezzo/pasto salvo quanto previsto nel precedente comma. L' Impresa si impegna a fornire diete particolari, previa richiesta scritta da parte dell'Amministrazione Comunale per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici. L' Impresa libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione. L'Impresa si impegna a fornire un menù biologico un giorno al mese. L'impresa si impegna altresì a fornire un menù a Km zero un giorno al mese. L'Impresa si impegna ad effettuare la rotazione del menù sulle 6 settimane.

ART. 11. - PAGAMENTI.

Il Comune provvederà mensilmente al pagamento del corrispettivo sulla base del numero dei pasti effettivamente distribuiti che dovranno corrispondere al numero annotato dal personale delle scuole. Il pagamento da parte del Comune dovrà avvenire entro 30 gg. dalla presentazione della fattura.

ART. 12. - INTERRUZIONI.

In caso di sciopero del personale del Comune o della scuola o dell'Impresa o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Scuola o l'Impresa, reciprocamente, a seconda della provenienza dell'avvenuta interruzione del servizio, dovranno essere avvisati con anticipo di almeno 48 ore.

ART. 13. - CONTROLLI E CERTIFICAZIONI

Il Comune ha facoltà di vigilare il corretto assolvimento delle prescrizioni a carico della ditta appaltatrice con modalità ritenute più idonee. A tale proposito la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato dal Comune tutta la collaborazione necessaria. E' tenuta a fornire eventuali documenti attestanti il rispetto della provenienza e/o certificazione degli alimenti acquistati.

Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso anche su iniziativa della Commissione Mensa. La ditta è tenuta a certificare secondo le vigenti normative nazionali ed europee la qualità dei prodotti biologici, DOP, IGP e delle carni con consegna della relativa documentazione al personale del plesso scolastico dove i pasti sono consegnati.

La fornitura può essere sospesa a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

ART. 14. - PRELIEVI.

La ditta aggiudicataria dovrà conservare in frigorifero e per almeno 72 ore, in apposito contenitore ermeticamente chiuso, una campionatura di almeno 150 grammi edibili del pasto giornaliero; tale campionatura sarà utilizzata in caso di intossicazione alimentare per le necessarie analisi di laboratorio.

Il contenitore deve riportare un'etichetta con ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno.

ART. 15. - RILIEVI.

Il Comune fa pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate in sede di analisi sui cibi.

che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal successivo articolo.

ART. 16. - PENALITA'.

In caso di fornitura di cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di Legge, accertati dall'Ufficio del Servizio di Igiene Pubblico dell'ATS della Montagna, il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi medesimi che non saranno contabilizzati e pagati in nessun caso.

semplice preavviso scritto con facoltà di assegnare il servizio ad altra Impresa, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'Impresa appaltatrice per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

in caso di fornitura non corrispondente a quanto richiesto, il Comune, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni:

- ☐ Per la prima volta l'applicazione di una penalità massima di € 300,00;
- ☐ Per la seconda volta l'applicazione di una penalità massima di € 550,00;
- ☐ Per la terza volta l'applicazione di una penalità massima di € 800,00.

La riscossione dell'ammontare delle penalità, da parte del Comune viene effettuata mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento definitivo.

Nella gradualità delle sanzioni sarà compresa anche ogni altra inadempienza nei confronti del presente capitolato speciale d'appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto o in caso di estrema oggettiva gravità dell'infrazione stessa, il Comune, oltre ad applicare le penalità dovute di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con semplice preavviso scritto, con facoltà di assegnare la fornitura ad altra Impresa, salva ogni eventuale azione nei confronti della impresa appaltatrice per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

ART. 17. - CONTROVERSIE.

Ogni questione che dovesse insorgere tra Comune e Impresa, relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, verrà deferita a tre arbitri, nominati uno per parte e il terzo, con funzioni di Presidente, da scegliere di comune accordo, i quali decideranno senza formalità di giudizio. La decisione arbitrale sarà inappellabile.

Le parti rinunciano espressamente al ricorso in appello.

Per l'arbitrato valgono le norme del Codice di Procedura Civile.

Le spese di giudizio verranno anticipate dalla parte che avrà richiesto l'arbitrato.

La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio.

In caso di mancato accordo per la nomina del terzo arbitro, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del collegio arbitrale, vi provvede in merito il Presidente del Tribunale competente.

ART. 18. - RISOLUZIONE.

Le seguenti infrazioni danno al Comune il diritto di risoluzione immediata del contratto:

- a) n. 3 violazioni degli obblighi contrattuali non sanate in seguito a diffida formale del Comune;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) arbitrario abbandono del servizio da parte del gestore;
- d) gravi e ripetute violazioni del contratto e dalle vigenti disposizioni di legge in materia (D. Lgs. 193/2007) o ogni altra inadempienza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto (art. 1453 C.C.).

La risoluzione opera con un preavviso scritto di dieci giorni a mezzo raccomandata AR. In tal ipotesi sono a carico della Impresa i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione ex art. 1252 C.C. con gli eventuali crediti vantati dalla Impresa nei confronti del Comune.

ART. 19. - DIVIETO DI SUBAPPALTO.

E' rigorosamente vietata la cessione o il subappalto, anche parziale, del presente servizio.

ART. 20. - FORO COMPETENTE.

Il Foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal presente capitolato è quello competente sul territorio dell'Ente appaltante.

ART. 21. - VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA.

L'aggiudicazione, che sarà notificata alla ditta interessata con lettera raccomandata, costituirà impegno per l'aggiudicatario all'assunzione del servizio anche in pendenza del contratto di appalto, dal momento in cui essa verrà comunicata.

Successivamente all'esecutività della deliberazione di aggiudicazione dovrà addivenirsi alla stipulazione del contratto in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti. Tutte le spese contrattuali e di registrazione sono a carico della ditta appaltatrice. L'Impresa aggiudicataria, a garanzia degli obblighi contrattuali, dovrà versare apposita cauzione definitiva a favore del Comune di Esine **pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria o bancaria.** Resta salvo per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 22 - RESPONSABILITA'

L'impresa appaltatrice, con la sottoscrizione del presente atto dovrà adempiere a tutti gli obblighi contenuti nel bando e nel presente capitolato, liberando il Comune da ogni tipo di impegno e responsabilità. La Ditta sarà inoltre responsabile per tutta la durata dell'appalto sia verso il Comune che verso terzi, di ogni inadempienza e in particolare della mancata o errata esecuzione dei servizi assunti. L'impresa sarà anche responsabile dell'operato dei propri dipendenti impegnati a vario titolo nell'esecuzione del Servizio.

ART. 23 ALLEGATI.

Sono parte integrante del presente capitolato, gli allegati:

“1” - menù autunno - inverno;

Esine, lì 28.08.2025

La Ditta aggiudicataria

Il responsabile dei Servizi Scolastici