



COMUNE DI MAMMOLA

Città Metropolitana di Reggio Calabria

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Allegato "B"

CAPITOLATO D'APPALTO

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI, A.S. 2026/2027.

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica in esecuzione della Deliberazione di Giunta Comunale n. 56 del 07.10.2026, avente ad oggetto "*Servizio di refezione scolastica presso le scuole infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Mammola per a.s. 2026/2027. Indirizzi*", finalizzata all'espletamento di un avviso esplorativo per l'individuazione degli operatori economici, nel rispetto dei principi di efficacia, imparzialità, trasparenza e concorrenza previsti dal D.Lgs. 36/2023.

ART. 1 — OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica A.S. 2026/2027, comprendente preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché pulizia dei tavoli presso i tre plessi scolastici serviti contemporaneamente. La mensa è destinata agli alunni delle scuole statali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Mammola e al personale avente diritto, nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle prescrizioni igienico-sanitarie.

L'Amministrazione riserva l'opzione di ampliamento del servizio di refezione scolastica, nel caso in cui l'Istituzione Scolastica facesse apposita richiesta di ulteriori giorni rispetto a quelli già previsti. L'operatore economico aggiudicatario dovrà, a semplice richiesta dell'Amministrazione, procedere all'estensione del servizio.

ART. 2 — DURATA E COSTO DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata presumibilmente dal 15 novembre 2026 al 31 maggio 2027 (o effettivo termine dell'anno scolastico).

L'appalto avrà durata limitata all'anno scolastico 2026/2027, con decorrenza dalla data di effettivo avvio del servizio e termine alla conclusione delle attività didattiche, secondo il calendario scolastico di riferimento, fatti salvi eventuali diversi termini previsti dagli atti contrattuali.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modificazioni e integrazioni, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di disporre, in via eccezionale, la proroga tecnica del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente.

Durante il periodo di proroga tecnica, l'appaltatore sarà tenuto a garantire la continuità del servizio alle medesime condizioni economiche e contrattuali previste nel contratto originario.

L'eventuale proroga tecnica sarà formalizzata mediante apposito atto prima della scadenza del contratto.

L'ammontare complessivo presumibile dell'appalto è di **€ 42.436,00 IVA esclusa** cui € 41.554,00 soggetti a ribasso ed € 882,00 per oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso.

L'organizzazione del personale necessario all'espletamento del servizio resta a carico dell'operatore economico, nel rispetto della normativa vigente e del CCNL applicabile.

Si prevede la fornitura complessiva per tutta la durata contrattuale di circa n. 10.300 pasti, per una fornitura media giornaliera di circa 77 pasti caldi per n. 5 giorni settimanali, tutti i giorni ad eccezione del sabato e dei giorni festivi e comunque, per qualsiasi ragione di vacanza scolastica.

Il prezzo unitario di riferimento è pari a € 4,12 per pasto (oltre IVA al 4%), comprensivo della fornitura di acqua minerale e della quota degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

La fornitura media giornaliera potrà subire variazioni in diminuzione, considerato che trattasi di servizio a domanda individuale quantificato in base alla accertata presenza.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto e concordato contrattualmente.

Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, pertanto, rimane fisso e invariabile per tutto l'arco del periodo in cui sarà svolto il servizio di mensa scolastica.

ART. 3 — AMMONTARE E MODALITÀ D'APPALTO DEL SERVIZIO

Il valore stimato dell'appalto, per il periodo a. s. 2026/2027 (presumibilmente dal 15 novembre 2026 al 31 maggio 2027), ammonta a € 42.436,00 IVA esclusa al 4%, di cui € 41.554,00 soggetti a ribasso ed € 882,00 per oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso, somme calcolate per la fornitura complessiva e presunta di n. 10.300 pasti.

Il prezzo unitario di riferimento è pari a € 4,12 per pasto, oltre IVA al 4%, comprensivo della quota degli oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso. Il ribasso percentuale si applica esclusivamente all'importo ribassabile complessivo di € 41.554,00, restando esclusi € 882,00 per oneri di sicurezza da interferenza. Il prezzo comprende derrate, personale, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, pulizia e ogni altro onere previsto dal Capitolato. Saranno pagati soltanto i pasti effettivamente ordinati e forniti, secondo le condizioni contrattuali.

La selezione competitiva si svolge previa indagine esplorativa di mercato e mediante successiva Richiesta di Offerta (RdO) sul MePA, con valutazione delle offerte secondo il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo (art. 108 del D.Lgs. 36/2023), attribuzione di 70 punti all'offerta tecnica e 30 punti all'offerta economica e formazione della graduatoria.

La valutazione delle offerte avverrà attribuendo un punteggio massimo di **100 punti**, così ripartiti:

Offerta Tecnica: max **70 punti**

Offerta Economica: max **30 punti**

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Max 70 punti)

1. **Sistema organizzativo e gestionale del servizio** (Max 8 punti)
 - Approvvigionamento e conservazione delle derrate: max 3 punti
 - Preparazione e confezionamento: max 3 punti
 - Modalità di distribuzione dei pasti: max 1 punto
 - Lavaggio e sanificazione: max 1 punto
2. **Contenitori per la veicolazione dei pasti** (Max 5 punti)
 - Punti 0: contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)
 - Punti 3: contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica
 - Punti 5: contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica
3. **Utilizzo di prodotti da filiera corta e a ridotto impatto ambientale** (Max 10 punti)
 - 2 punti per ciascuna tipologia di prodotto proposta, fino a un massimo di 5, purché la filiera corta e le caratteristiche ambientali siano documentate nell'offerta, senza vincoli di provenienza territoriale e nel rispetto dei CAM applicabili.
4. **Utilizzo di prodotti biologici aggiuntivi** (Max 20 punti)
 - Frutta biologica aggiuntiva: 2 punti per ogni giorno aggiuntivo della settimana (max 6 punti).
 - Ortaggi biologici aggiuntivi: 2 punti per ogni giorno della settimana (max 6 punti).
 - Legumi biologici aggiuntivi: 2 punti per ogni giorno aggiuntivo della settimana (max 4 punti).
 - Altre tipologie di prodotti biologici: 1 punto per ogni giorno aggiuntivo (max 4 punti).
5. **Iniziative di coinvolgimento dell'utente ed educazione alimentare** (Max 10 punti)
 - Punti 5 per ogni proposta progettuale ritenuta idonea dalla Commissione (max 2 proposte).
6. **Presenza di personale assunto a tempo indeterminato** (Max 3 punti)
 - 0 punti: Assenza di personale assunto a tempo indeterminato.

- 2 punti: Presenza di 1 unità assunta a tempo indeterminato.
 - 3 punti: Presenza di 2 unità assunte a tempo indeterminato.
7. **Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti al servizio** (Max 5 punti)
- 0 punti: Classe Euro 4
 - 2 punti: Classe Euro 5
 - 5 punti: Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica
8. **Tempi di consegna** (Max 3 punti)
- 0 punti: Consegna dei pasti oltre i 30 minuti dal centro di cottura ai plessi.
 - 3 punti: Consegna dei pasti entro i 30 minuti dal centro di cottura.

9. Esperienza specifica nell'esecuzione di servizi di ristorazione scolastica o collettiva – (Max 4 punti)

- **0 punti:** nessun servizio effettuato.
- **1 punto:** servizio di mensa scolastica o analogo durata anni 1.
- **2 punti:** servizio di mensa scolastica o analogo durata anni 2.
- **3 punti:** servizio di mensa scolastica o analogo durata anni 3.
- **4 punti:** servizio di mensa scolastica o analogo per una durata superiore ai tre anni.

10. Certificazione di qualità ISO (gestione per la sicurezza alimentare) (Max 2 punti)

- 0 punti: Assente
- 2 punti: Presente

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA ECONOMICA (Max 30 punti)

Il punteggio economico massimo di 30 punti è attribuito all'offerta recante il maggiore ribasso percentuale sull'importo ribassabile di € 41.554,00, con esclusione degli oneri di sicurezza da interferenza (€ 882,00). Alle altre offerte il punteggio è attribuito mediante la formula proporzionale riportata di seguito.

$$P_i = \frac{30 \times R_i}{R_{\max}}$$

- P_i = Punteggio economica attribuito al concorrente;
- 30 = Punteggio massimo attribuibile all'offerta economica;
- R_i = Ribasso percentuale offerto dal concorrente;
- $R_{\max}$ = Ribasso percentuale più elevato tra quelli ammessi.

ART. 4 — ONERI INERENTI AL SERVIZIO

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del Servizio per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché per il personale docente e ATA avente diritto, tenendo costantemente adibito un numero sufficiente di dipendenti qualificati.

Sono a carico dell'Aggiudicatario:

1. L'approvvigionamento delle derrate alimentari e la produzione dei pasti.
2. La preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti giornalieri ai plessi.
3. La fornitura delle tovaglie, tovaglioli e posate monouso compostabili/biodegradabili.
4. La raccolta e rendicontazione dei ticket mensa per ciascun alunno da allegare alla fatturazione.
5. La verifica delle attestazioni dell'Autorità scolastica relative ai docenti e personale ATA fruitori del servizio.

ART. 5 — TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Disponibilità e utilizzo del centro cottura comunale e gestione delle attrezzature

Nell'ambito dell'organizzazione del servizio di refezione scolastica, sarà valutata prioritariamente la possibilità di utilizzare il centro cottura comunale ubicato presso il plesso scolastico di Largo Magenta, al fine di favorire una gestione del servizio funzionale alle esigenze dell'utenza e del contesto scolastico.

L'effettivo utilizzo del centro cottura comunale è subordinato alla preventiva verifica della sussistenza dei requisiti tecnici, strutturali, igienico-sanitari, amministrativi e autorizzativi necessari allo svolgimento dell'attività prevista. Qualora, a seguito delle verifiche effettuate, la struttura risulti idonea e ne sia consentito l'utilizzo, i pasti dovranno essere preparati presso la stessa, nel rispetto della normativa vigente e consegnati nei plessi scolastici presenti nel territorio del comune di Mammola, secondo le modalità della normativa vigente in materia.

Qualora, invece, l'utilizzo del centro cottura comunale non risulti possibile, anche per ragioni amministrative, tecniche o autorizzative, l'Aggiudicataria dovrà garantire il servizio mediante l'impiego di un centro cottura alternativo, nella propria disponibilità e regolarmente autorizzato, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Il centro cottura alternativo dovrà, possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento ed essere idoneo a garantire la preparazione, ad una distanza tale dai plessi scolastici da garantire la conservazione, il trasporto e la consegna dei pasti secondo gli standard qualitativi e igienico-sanitari prescritti. Il trasporto dovrà avvenire mediante mezzi e contenitori idonei, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e mantenimento delle temperature previste.

Consegna e custodia del centro cottura comunale

In caso di effettivo utilizzo del centro cottura comunale, lo stesso sarà messo a disposizione dell'Aggiudicataria, mediante concessione in comodato d'uso gratuito, al fine di consentire, in via prioritaria, la preparazione dei pasti presso tale struttura (limitatamente al servizio mensa del presente affidamento).

I locali del centro cottura saranno consegnati all'Aggiudicataria previo accertamento della sua idoneità all'uso previsto e mediante sottoscrizione, da parte di entrambe le parti, di apposito verbale redatto in duplice copia, di cui una resterà agli atti dell'Amministrazione comunale e l'altra sarà consegnata all'Aggiudicataria.

Alla consegna sarà allegato un inventario dettagliato dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e del materiale presente nella struttura.

L'Aggiudicataria sarà tenuta a utilizzare i locali esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento e a mantenerli in condizioni di adeguata pulizia, igiene, conservazione e funzionalità. Dovrà, altresì, provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione, secondo quanto previsto dal contratto e dalla normativa vigente.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali e attrezzature resisi necessari nel corso dell'affidamento per cause imputabili all'Aggiudicataria, nonché a seguito di usura anomala, danneggiamento o furto, saranno a carico della stessa. I beni sostitutivi dovranno essere conformi alla normativa vigente e corredati, ove previsto, dalla documentazione tecnica, dalle dichiarazioni di conformità e dalle certificazioni richieste.

L'Aggiudicataria non potrà apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale.

Eventuali beni sostitutivi acquistati dall'Aggiudicataria resteranno di proprietà della stessa, salvo diverso accordo scritto con il Comune. Restano, in ogni caso, di proprietà dell'Amministrazione comunale i beni comunali eventualmente sostituiti o rimossi, che dovranno essere conservati e riconsegnati al Comune, salvo diverse disposizioni impartite dall'Amministrazione stessa.

Infine ogni altra attrezzatura non presente nel centro di cottura comunale, necessaria all'espletamento del servizio (confezionatrice, mezzi di trasporto ecc.) dovranno essere reperite dall'aggiudicatario a proprie spese.

Verifica e restituzione della struttura

Alla scadenza dell'affidamento, l'Aggiudicataria dovrà restituire i locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature ricevuti in consegna, liberi da beni non autorizzati e in buono stato di conservazione, pulizia e funzionamento, fatto salvo il normale deterioramento derivante dall'uso conforme alla destinazione.

La restituzione sarà formalizzata mediante apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti con modalità analoghe a quelle previste per la consegna iniziale.

In tale occasione, l'Amministrazione comunale procederà alla verifica dello stato dei beni e alla comparazione con l'inventario iniziale, tenendo conto delle eventuali modifiche o sostituzioni preventivamente autorizzate. Gli eventuali danni imputabili all'Aggiudicataria e non riconducibili al normale deterioramento d'uso saranno quantificati e addebitati alla stessa, secondo le modalità previste dal contratto.

L'Aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso, per tutta la durata dell'affidamento, di tutte le autorizzazioni, registrazioni e degli altri titoli eventualmente richiesti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva/mensa, di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché garantire il rispetto di tutti gli obblighi in materia di igiene e sicurezza alimentare.

L'appaltatore, in ogni caso, dovrà procedere alla preparazione e confezionamento dei pasti in locali autorizzati ed attrezzate garantendo il corretto mantenimento termico del cibo e la riduzione al minimo dei tempi tra cottura e distribuzione.

I locali adibiti a centro cottura dovranno possedere regolare registrazione/autorizzazione sanitaria ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 rilasciata dalla competente Autorità Sanitaria.

Il trasporto del cibo, dal centro di cottura ai plessi scolastici dovrà essere effettuato in vassoi da mensa sigillati, secondo la normativa vigente in materia.

La distanza tra il centro di produzione pasti ed i plessi scolastici di destinazione non dovrà comportare un tempo di trasporto superiore a un'ora.

La fornitura include, ove richiesto:

- Pasti privi di glutine per soggetti celiaci (ex Legge n. 123/2005);
- Diete speciali per motivi sanitari, intolleranze o patologie comprovate (come da menù dettato dall'A.S.P.);
- Menù alternativi per motivazioni etico-religiose.

La composizione dei pasti deve rispettare la tabella dietetica predisposta dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASP competente.

ART. 6 — TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e dal personale docente ed ATA autorizzato.

ART. 7 — PRENOTAZIONE O SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L'operatore aggiudicatario concorderà con l'Istituzione Scolastica le modalità telematiche o cartacee per la rilevazione giornaliera delle presenze e delle prenotazioni dei pasti. Eventuali sospensioni per cause di forza maggiore o scioperi dovranno essere comunicate all'Amministrazione con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi.

ART. 8 — ORARIO DEL SERVIZIO

La consegna dei pasti nei plessi scolastici deve essere effettuata indicativamente nella fascia oraria compresa tra le ore **12:15 e le ore 13:15**, in concomitanza con la pianificazione dell'attività didattica.

ART. 9 — STRUTTURA DEL MENU E QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Il menù comprende: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione e acqua minerale. Le grammature, la qualità e l'apporto calorico devono essere conformi alle tabelle dietetiche approvate dal SIAN dell'ASP (di cui si allega copia al presente atto). Sono ammesse tolleranze fisiologiche del $\pm 10\%$ sulle grammature singole, a condizione di non alterare il valore nutritivo complessivo del pasto.

ART. 10 — OPERAZIONI PRIMA E DURANTE LA CONSEGNA DEI PASTI

Il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto dei pasti deve osservare rigorosamente le norme di igiene personale e di prevenzione delle contaminazioni. L'impresa deve dotare il proprio personale di idonei indumenti di lavoro, dispositivi di protezione individuali (DPI) e cartellino identificativo visibile.

ART. 11 — DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Il servizio deve essere svolto nel pieno rispetto della normativa nazionale ed europea in materia di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, con particolare riferimento ai **Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, n. 178/2002** ("Pacchetto Igiene") e successive modifiche ed integrazioni. L'impresa è tenuta ad applicare il sistema di autocontrollo HACCP.

ART. 12 — CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti gli alimenti impiegati devono essere di prima qualità organolettica e nutrizionale, preferibilmente filiera corta o regionale, a denominazione protetta (DOP/IGP) e privi di OGM. Le carni devono provenire da filiere tracciate secondo le norme vigenti.

ART. 13 — ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate con idonea rotazione di magazzino. È fatto espresso divieto di congelare o ricongelare materie prime acquistate fresche, pane o cibi pronti.

ART. 14 — NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti caldi devono essere trasportati in contenitori isotermitici eroganti o passivi idonei a mantenere la temperatura dei cibi a **+65°C** sino al momento della somministrazione. I cibi da consumarsi freddi devono essere mantenuti a una temperatura tra **0°C e +4°C**.

ART. 15 — STANDARD DI QUALITÀ E AUTOCONTROLLO

Si applicano all'appalto i CAM minimi pubblicati in G.U. in data 04/04/2020 serie Generale n° 90 (cfr. pag 17) come da allegato.

L'aggiudicatario garantisce l'attuazione del Piano di Autocontrollo HACCP in tutte le fasi di approvvigionamento, preparazione, conservazione e trasporto. I requisiti di idoneità igienico-sanitaria dei locali e dei mezzi saranno verificati secondo la normativa vigente.

ART. 16 — PERSONALE

Il personale impiegato deve possedere le adeguate competenze professionali, attestati di formazione in materia di igiene alimentare (HACCP) ed essere aggiornato sulla prevenzione dei rischi.

ART. 17 — DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio con qualifica idonea, referente per i rapporti con l'Ufficio Istruzione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 18 — RISPETTO DELLA NORMATIVA E CONTRATTI COLLETTIVI

L'Impresa applica nei confronti del proprio personale il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) di settore, garantendo il rispetto delle tutele previdenziali, assicurative e di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008.

ART. 19 — CAUZIONI E GARANZIE

Garanzia Definitiva: Pari al 5,00% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, da presentare prima della stipula del contratto ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 20 — ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ

L'appaltatore assume ogni responsabilità civile e penale per danni a persone o cose derivanti dall'espletamento del servizio, inclusi casi di tossinfezione o intossicazione alimentare. L'impresa deve essere coperta da idonea polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e Prestatori di Lavoro (RCO).

ART. 21 — SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative alla gestione del servizio, comprese imposte, tasse e contributi connessi all'esecuzione dell'appalto, si intendono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 22 — DIRITTO DI CONTROLLO E COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale ed i membri della Commissione Mensa hanno facoltà di accedere al centro cottura ed ai plessi scolastici senza preavviso per effettuare verifiche sul rispetto del menù, sulla qualità e sulla grammatura delle pietanze.

ART. 23 — CONTESTAZIONI

In caso di contestazioni scritte da parte del Comune, l'Impresa è tenuta a fornire deduzioni e giustificazioni documentate entro e non oltre **10 giorni** dal ricevimento della nota.

ART. 24 — VIGILANZA E PENALI

In caso di inosservanza delle disposizioni contrattuali, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali:

- **€ 100,00** per ogni violazione della composizione del menù approvato;
- **€ 50,00** per ogni mancato rispetto delle grammature prescritte;
- **€ 100,00** per ciascuna altra inosservanza o difformità dalle norme del presente capitolato.

ART. 25 — PAGAMENTO DEL SERVIZIO E FATTURAZIONE

Il pagamento delle prestazioni avverrà previa presentazione di fatture elettroniche mensili posticipate, corredate dai riepiloghi dei pasti effettivamente somministrati ed approvati. Il Comune provvederà alla liquidazione ed al pagamento delle fatture regolarmente emesse **entro il termine di 30 giorni** dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità contributiva (DURC) ed eventuale verifica inadempimenti (ex Art. 48-bis D.P.R. n. 602/73).

ART. 26 — RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 c.c., l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere di diritto il contratto nei casi di grave inadempimento, inosservanza delle norme igienico-sanitarie, casi di intossicazione alimentare grave o interruzione arbitraria del servizio.

ART. 27 — RECESSO ED ESECUZIONE D'UFFICIO

Qualora l'appaltatore receda ingiustificatamente dal contratto, la Stazione Appaltante incamererà la garanzia definitiva, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni e l'esecuzione d'ufficio addebitando la differenza di costo all'impresa inadempiente.

ART. 28 — TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Impresa garantisce il rispetto del Regolamento Europeo GDPR (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. nell'elaborazione dei dati degli utenti trattati per l'espletamento del servizio.

ART. 29 — GIURISDIZIONE E CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o esecuzione del presente contratto, qualora non risolvibile in via bonaria, è competente in via esclusiva il Foro di Locri.

ART. 30 — TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modificazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi della medesima disposizione.

Mammola, li 21 /10/2026

IL RESPONSABILE
F.to Dott. Gianfranco ALÌ