

FAC SIMILE CAPITOLATO TECNICO

Il presente Capitolato tecnico disciplina il servizio in concessione di somministrazione di bevande calde e fredde e snacks preconfezionati mediante distributori automatici presso la **DIREZIONE CASA CIRCONDARIALE DI LUCERA – Piazza Tribunali, 16 – LUCERA (FG)** (d'ora in poi denominato **Amministrazione o Stazione appaltante**).

Il numero, la tipologia e la dislocazione dei distributori, come riportato nello schema seguente, è rapportato alle esigenze dell'Amministrazione al momento della stesura del presente capitolato

UBICAZIONE	numero totale distributori			
		Bevande calde	Acqua e bevande fredde e snacks, dolci e salati	Gelati
locale al piano terra attiguo al locale Portineria, presso l'ingresso della sede di questa Direzione	nr.03	Nr. 1 distributore di bevande calde (quali: caffè, caffè decaffeinato, thè, ginseng, cioccolata, cappuccino) con caffè in grani conservato sottovuoto e macinato all'istante;	Nr. 1 distributore a vetrina di bevande fredde (compresa acqua naturale e minerale) e piccoli snacks dolci e salati	N. 1 distributore a vetrina

Per consentire agli operatori economici di definire più compiutamente la propria offerta si precisa quanto segue:

- la potenziale utenza presente nella sede risulta essere di circa 60 unità (Dirigenti, personale Comparto Funzioni Centrali, personale di Polizia Penitenziaria e personale Sanitario);
- la sede è aperta per 7 giorni alla settimana, la sede è aperta solo al pubblico preventivamente autorizzato all'accesso;
- all'interno dell'Istituto non è presente alcun bar/spaccio.

L'affidatario avrà cura di verificare ed eventualmente adeguare anche i punti di allaccio, elettrici ed idrici, già esistenti. Tutti gli oneri relativi al funzionamento, gestione manutenzione degli impianti s'intendono a totale carico dell'affidatario.

1. REQUISITI MINIMI DEI DISTRIBUTORI

I distributori automatici da installare dovranno essere di ultima generazione e di costruzione non anteriore a **MARZO 2021** muniti di marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti dai paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente H24, nonché in grado di generare

ridotti impatti ambientali e risparmi energetici utilizzando preferibilmente luce a LED (minimo classe energetica A+ e A++). Per i distributori refrigerati varrà la corrispondente classificazione energetica prevista dalla normativa vigente EN0597.

In particolare le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- essere dotate di interruttore magneto-termico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica;
- rispettare la norma CEI 61-233 Rif. Europeo/Internazionale EN 60335-2-75 in tema d'igiene degli apparecchi e di pericoli comuni e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti da specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra;
- essere dotati di idonea omologazione sanitaria rilasciata ai sensi della Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- essere predisposti al rispetto della normativa di trasmissione telematica delle operazioni IVA e di controllo delle cessioni di beni effettuate attraverso distributori automatici, ai sensi della legge 11 marzo 2014, n. 23, e D.lgs 127/2015 (QR Code dell'Agenzia delle Entrate);
- essere dotati di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da 0,05 centesimi fino a € 2,00 e dotati di dispositivo rendi resto;
- essere dotati di un sistema di pagamento con chiave elettronica ricaricabile che sarà distribuita a cura ed onere della ditta affidataria, previo pagamento da parte dei richiedenti di una cauzione non superiore a € 5,00 (cinque/00) il cui importo sarà restituito all'utente a fine contratto compreso l'eventuale credito ancora presente nella chiavetta;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale assenza delle monete per il resto;
- nel caso di mancata erogazione del prodotto dovrà essere prevista la restituzione automatica delle monete o dell'importo decurtato dalla chiavetta.

Inoltre, tali distributori dovranno:

- essere di facile pulizia, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti secondo la normativa di sanificazione anti- Covid 19;
- essere dotati di chiare indicazioni sui prodotti erogati e sul relativo prezzo;
- riportare una targhetta con il codice identificativo, la ragione sociale della Ditta ed il suo recapito telefonico, per eventuali comunicazioni in merito al funzionamento e in caso d'urgenza;
- essere programmati alla regolazione delle quantità di zucchero per le bevande erogate;
- fornire bicchieri, cucchiaini /palettine per mescolare le bevande;
- essere dotati di un sistema software che preveda una temperatura di sicurezza per la conservazione di bevande ed alimenti, che inibisca la vendita dei prodotti nel caso la stessa subisse variazioni da qualsiasi causa determinate.

2. CARATTERISTICHE MINIME DEI PRODOTTI DA EROGARE

I generi alimentari forniti (bevande e snacks) ai **PREZZI DI CUI ALL'ALLEGATO 1 (TABELLA DEI PREZZI)** dovranno essere:

- di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale;
- dotati di etichettatura a norma di legge (incluso il Regolamento CE n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute dei prodotti alimentari) che indichi in particolare gli ingredienti che provocano allergie;

- totalmente esenti da organismi geneticamente modificati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.), esenti da grassi idrogenati.

Potrebbe essere eventualmente richiesto che vengano fornite le seguenti tipologie di prodotti: prodotti freschi, prodotti equo-solidali, prodotti biologici, prodotti adatti alle intolleranze alimentari come celiachia.

In tal caso, tali prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- i prodotti erogati del mercato equo-solidale dovranno riportare tutte le indicazioni e le autorizzazioni previste per essere classificati come equo-solidali;
- i prodotti adatti alle intolleranze alimentari dovranno riportare tutte le indicazioni e le autorizzazioni previste per essere classificati come prodotti adatti a celiaci (es. presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia A.I.C.), a diabetici o a intolleranti al lattosio, ecc.

Le macchine distributrici dovranno essere caratterizzate in maniera adeguata, per segnalare all'utenza i prodotti equo solidali, quelli biologici, quelli senza glutine o senza zucchero. L'impresa è tenuta a fornire all'inizio del servizio e in caso di introduzione di un nuovo prodotto la certificazione dei prodotti biologici e di quelli adatti alle diete prive di glutine, lattosio, zuccheri ecc.

Dovrà essere posta la massima attenzione alla scadenza dei prodotti che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata.

I prodotti dovranno essere confezionati in stabilimenti o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali/merceologiche che li caratterizzano e con i quali vengono posti in vendita.

I prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

BEVANDE CALDE

- caffè espresso con grammatura non inferiore a gr 7 di caffè per ogni erogazione del tipo 1 A miscela bar, prima scelta con miscela non inferiore al 70% di qualità arabica, **con caffè in grani conservato sottovuoto e macinato all'istante**;
- caffè macchiato: con grammatura di caffè non inferiore a gr. 7 e gr. 3 di latte in polvere solubile per erogazione;
- cappuccino: con grammatura di caffè non inferiore a gr. 7 e gr. 7 di latte in polvere solubile per erogazione;
- latte: con grammatura minima di gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;
- thè: con almeno 14 grammi di tè in polvere per ogni erogazione;
- bevanda al cioccolato: con almeno 25 gr di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione;
- caffè solubile decaffeinato: con almeno 1.7 gr di prodotto per erogazione;
- caffè d'orzo: con almeno 2 gr di prodotto solubile per erogazione
- ginseng: con almeno 7 gr di prodotto per erogazione

Per tutti i prodotti si dovrà utilizzare quello di primaria marca nazionale.

E' richiesta, in aggiunta a quanto sopra e meglio specificato nell'allegato 1 (Tabella prezzi dei prodotti), l'erogazione di altre combinazioni di bevande calde.

BEVANDE FREDDE

- acqua oligominerale naturale e acqua oligominerale addizionata con anidride carbonica in bottiglie in PET da 50 cl;
- bibite, thè e succhi di frutta in PET da 50 cl;
- bibite in lattina da 33 cl;
- bibite in PET da 33 cl;

- succhi di frutta ad alta percentuale di frutta in brick da 20 cl.

SNACKS MONOPORZIONE E SIMILARI, DOLCI E SALATI

Rientrano in questa categoria i prodotti da forno e snacks in monoporzione (patatine, salatini, crackers e altri prodotti salati, snacks, wafer, biscotti, merendine dolci o salate confezionate, frutta secca, prodotti lievitati e da pasticceria in genere) che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici.

FRUTTA, PRODOTTI FRESCHI, BIOLOGICI E PRODOTTI PER INTOLLERANZE ALIMENTARI/EQUO-SOLIDALI

Fanno parte di questa categoria di prodotti come, ad esempio, gli yogurt da 125 ml, la frutta fresca/macedonia in vaschetta, i prodotti provenienti da mercati equo-solidali, prodotti per intolleranze alimentari e prodotti biologici.

Sono da ricomprendere in predetta categoria i tramezzini farciti con prodotti vari da almeno 90 gr. e i panini imbottiti da minimo 90 gr con farcitura varia (prosciutto cotto/crudo ecc).

Si intende vietata la vendita di bevande energizzanti a base di guaranà, taurina e carnitina.

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori l'impresa potrà dietro autorizzazione della Stazione appaltante sostituire alcuni prodotti o introdurre nuovi, ferma restando la qualità del nuovo o diverso prodotto e purché il prezzo del nuovo o diverso prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione

N.B. Il possesso dei requisiti minimi dei prodotti e dei distributori automatici stabiliti nel presente capitolato sono obbligatori ai fini della partecipazione alla gara.

3. PIANO DI IGIENE E PULIZIA

L'Impresa, nelle diverse fasi di svolgimento del servizio, sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia. L'impresa dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP.

Dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale. L'impresa dovrà consegnare una copia del proprio manuale di autocontrollo alla Stazione appaltante.

4. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa dovrà garantire la piena funzionalità ed efficienza dei distributori 24 ore su 24 tutti i giorni dell'anno. E' a carico dell'affidatario l'onere di acquisire tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio e delle attività inerenti e/o conseguenti, manlevando il Provveditorato da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi e Autorità.

La consegna, l'installazione e messa in esercizio dei distributori saranno effettuate, **entro 7 gg naturali e consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione**, a cura e spese dell'affidatario nei luoghi e nei locali indicati dalla Direzione. L'Impresa dovrà:

- fornire alla Stazione appaltante per ogni apparecchiatura installata la dichiarazione di conformità alle normative UE;
- garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati sia internamente che esternamente;
- procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare in magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità del proprio "manuale di autocontrollo" redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP (D. Lgs 193/2007 ss.mm.ii.) che alla data di inizio del servizio l'affidatario dovrà consegnare;
- garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;

- garantire l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- garantire l'utilizzo di prodotti come bicchieri e palettine conformi alla normativa vigente;
- provvedere al collocamento di idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio in prossimità delle aree di ristoro, per la raccolta dei rifiuti e provvedere alla loro sostituzione in caso di sopravvenuta inidoneità allo scopo;
- fornire all'Amministrazione il nominativo ed i recapiti del proprio Responsabile del servizio ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi alla gestione dei distributori;
- impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, regolarmente assunto ed in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
- adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008);
- garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione delle monete indebitamente trattenute.

Il **servizio di assistenza e manutenzione** delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità dell'impresa la quale in caso di guasto, deve provvedere al *ripristino* del distributore entro e non oltre **le due ore** dalla segnalazione del guasto stesso da parte del responsabile della struttura.

Nel caso di guasti che comportino la *sostituzione* del distributore la stessa dovrà avvenire **entro due gg lavorativi** dalla segnalazione.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Impresa ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordato contrattualmente.

L'affidatario è obbligato ad applicare integralmente a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel CCNL e accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, l'Amministrazione vigilerà sul rispetto di tale normativa richiedendo periodicamente il DURC agli enti preposti.

Il personale incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- essere munito se necessario di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato mantenendo un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
- aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

L'impresa si impegna altresì a consegnare, **almeno due giorni prima dell'attivazione del servizio**, l'elenco dei collaboratori/dipendenti che eseguiranno la manutenzione/rifornimento dei distributori al fine di consentire di espletare i dovuti accertamenti e consentirne l'accesso nella struttura.

Il rifornimento dei distributori automatici è richiesto almeno n. 3 giorni alterni a settimana nelle giornate dal LUNEDÌ al SABATO dalle ore 09.00 e non oltre le ore 16.00 per effettuare anche le operazioni di manutenzione, pulizia e sanificazione. I giorni potranno subire variazioni (sia in aumento che in riduzione) in relazione ad esigenze dettate dall'attuale emergenza epidemiologica.

L'impresa dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale di pari livello per qualsiasi motivo assente nonché a quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento della prestazione, a seguito di segnalazione dell'Amministrazione. Tenuto conto della peculiarità della sede ove viene svolto il servizio, eventuali sostituzioni dovranno essere comunicate con tempestività per permettere all'Amministrazione di eseguire i controlli. Il personale dovrà essere autorizzato all'accesso da parte degli organi di sicurezza. E' facoltà dell'Amministrazione penitenziaria il diniego all'accesso al personale che risulti non in possesso di requisiti non confacenti alla sicurezza della sede.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di controllare i prodotti dei distributori al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche minime e alla normativa vigente. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'Impresa.

5. OBBLIGHI ED ONERI DELL'AFFIDATARIO DEL SERVIZIO

L'affidatario dovrà fornire, **entro quindici giorni lavorativi** dalla stipula del contratto, il proprio manuale H.A.C.C.P. redatto ai sensi del D. Lgs 155/97, la scheda tecnica e di sicurezza di ciascun distributore e un elenco dettagliato dei distributori installati per numero di matricola e anno di fabbricazione. Lo stesso dovrà essere costantemente aggiornato ogni qualvolta si renda necessario. L'affidatario deve possedere apposita Autorizzazione Sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria, secondo la normativa vigente, del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori. L'affidatario trasmetterà, prima della stipula del contratto, il proprio DVR elaborato ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs 81/2008. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio.

L'affidatario al termine della scadenza semestrale, prima del pagamento del contributo, è tenuto a trasmettere, **entro 20 gg dalla scadenza semestrale**, un dettagliato **report degli incassi** registrati per ogni singolo distributore automatico installato; il referente del servizio eseguirà le verifiche necessarie sulla corrispondenza dei dati trasmessi al fine di autorizzare il versamento.

L'Impresa dovrà provvedere:

- al versamento semestrale sul conto corrente bancario intestato all'Ente di Assistenza (IBAN IT10Y0832703205000000002054) del contributo offerto in sede di gara entro i 30 giorni successivi dall'autorizzazione da parte della Direzione al versamento del contributo;
- al pagamento del canone all'Agenzia del Demanio;
- al pagamento **per il consumo della corrente elettrica**, necessaria al funzionamento dei distributori, che sarà rimborsato alla Amministrazione nei limiti dei consumi effettivi, il cui importo verrà calcolato sulla base dei consumi rilevati attraverso un apposito contatore a defalco per ogni distributore installato. **Al pagamento provvederà direttamente l'Impresa mediante versamento sul conto di Tesoreria dello Stato, conto Entrate eventuali Ministero della Giustizia CAPO 11 CAP 3530 ART 3: IBAN IT51A01000032455BE00000002TB** con l'indicazione "Versamento per consumo energia elettrica per gestione distributori automatici presso la Direzione Casa Circondariale di Lucera - semestre/anno di riferimento". Tale versamento dovrà essere distinto dal contributo da versare all'Ente di Assistenza e dal canone da versare all'Agenzia del Demanio, citati in precedenza;
- quanto al consumo dell'acqua necessaria al funzionamento dei distributori, la stessa dovrà essere approvvigionata direttamente dal concessionario.

L'Impresa si obbliga a trasmettere copia di tutti i versamenti effettuati alla Direzione Casa Circondariale di Lucera. L'Impresa è tenuta ad attivare l'assicurazione per danni a cose e persone in conseguenza dell'espletamento del presente affidamento e presentare un deposito cauzionale definitivo come successivamente precisato.

6. ADEGUAMENTO DEI PREZZI

I prezzi rimarranno fissi e invariabili per tutta la durata contrattuale salvo incrementi autorizzati dall'Amministrazione a seguito di adeguata attività istruttoria volta a verificare gli incrementi dovuti a modifiche fiscali e tributarie appositamente documentate.

7. ASSICURAZIONI E GARANZIE CONTRATTUALI

L'impresa sarà direttamente responsabile per eventuali danni cagionati a persone o cose, derivanti dal cattivo funzionamento dei distributori. A tal fine lo stesso dovrà sottoscrivere una **polizza assicurativa RCT** per tutta la durata del contratto a copertura di tutti i rischi derivanti dall'installazione, dalla manutenzione e dall'utilizzo dei distributori.

La polizza non dovrà essere inferiore a € 10.000,00 per ogni sinistro a persona/cose e dovrà coprire i rischi derivanti dalla responsabilità civile per danni a persone, fruitori nonché terzi prestatori d'opera, o cose, e per incendio. La Direzione è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici, scasso e furto, relativamente ai distributori e al loro contenuto.

L'Impresa non potrà accampare alcuna pretesa a titolo di rimborso spese e/o danni qualora gli alimenti e le bevande deperiscano per qualsiasi evento compresi guasti degli impianti elettrici, idrici ecc.

La ditta affidataria dovrà presentare alla stipula del contratto una **garanzia fideiussoria** pari al 10% del valore del contratto ai sensi degli artt.106 e 117 del D.lgs. 36/2023. Tale garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia dovrà contenere l'autentica notarile della firma apposta dalla persona autorizzata ad impegnare la società garante. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Il deposito cauzionale sarà escusso oltre che nelle ipotesi previste nel successivo articolo anche in caso di mancato versamento del contributo e in caso di mancato rimborso dei consumi elettrici e idrici se, entro i termini indicati nella diffida ad adempiere, l'impresa non abbia provveduto al versamento.

8. PENALI

Considerato che il servizio oggetto della procedura di cui trattasi non comporta oneri a carico di questo Stazione appaltante, l'eventuale applicazione di penali, per qualsiasi motivo, imputabile all'Impresa, comporterà l'escussione della garanzia definitiva presentata dall'Impresa.

L'applicazione delle penali, comunque, non esclude il diritto della Stazione appaltante a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno, al verificarsi di inadempienze e violazioni delle norme contrattuali. Qualora l'Impresa non ottemperi agli obblighi assunti saranno applicate, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le seguenti penali:

- € 50,00 in caso di mancato invio report semestrali degli incassi entro i **20 gg** previsti;
- □ € 50,00 in caso di accertato aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti;
- € 50,00 al giorno, a seguito di accertamento e segnalazione del mancato rifornimento;
- € 50,00 al giorno in caso di interventi avvenuti oltre il termine stabilito;
- € 100,00 in caso di accertamento di insufficiente pulizia ed igienizzazione dei distributori automatici o per inosservanza di quanto stabilito nel manuale di autocontrollo HACCP;
- € 100,00 in caso di accertamento di avvenuta distribuzione di generi alimentari o bicchieri/palettine non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato;
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nella consegna, nell'installazione e messa in esercizio dei distributori superiore ai 7 gg stabiliti se non preventivamente autorizzati dall'Amministrazione;
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nella sostituzione del/i distributore/i nel termine di 5 gg lavorativi minimi stabiliti
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nella rimozione dei distributori al termine del contratto a seguito di diffida.

Inoltre, in caso di mancato o difforme esecuzione del servizio e delle prestazioni previsti dal presente Capitolato, verrà applicata una penale variabile tra € 50,00 e € 100,00 a seconda della gravità dell'inadempienza.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà contestata per iscritto dall'Amministrazione al Responsabile del Servizio, mediante comunicazione via PEC. Nella contestazione sarà prefissato il termine di 10 giorni naturali e consecutivi per la presentazione delle controdeduzioni o per il pagamento della penale. Decorso inutilmente tale termine, oppure nel caso in cui le controdeduzioni non vengano ritenute adeguate, l'Amministrazione applicherà le penali previste rivalendosi sulla cauzione prestata a garanzia della corretta esecuzione contrattuale.

L'Impresa sarà tenuta alla ricostituzione della stessa per l'intero importo entro il termine di 15 giorni dalla messa in mora senza esito

L'applicazione delle penali non esclude il diritto della Stazione appaltante a risolvere il contratto (caso di grave inadempienza) e pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

L'ammontare delle penali applicate non potrà superare, annualmente, il 10% dell'importo contrattuale; qualora ciò si verificasse la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto con l'Impresa, la quale non potrà pretendere alcun compenso o indennizzo di sorta, neppure a titolo di rimborso spese.

9. CESSIONE E SUB CONCESSIONE

Non è consentita, sotto pena di immediata risoluzione del contratto ed escussione del deposito cauzionale, la cessione, sub concessione e qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

10. RISOLUZIONE

La Stazione appaltante risolverà di diritto il contratto, oltre che nelle ipotesi previste dall'art.122 del D. Lgs. 36/2023, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. senza necessità di diffida e messa in mora, nei seguenti casi:

- quando l'Impresa si renda colpevole di frode o quando interrompa l'esecuzione del contratto, anche se in dipendenza di contestazione;
- a seguito di diffida ad adempiere, in caso di accertata inadempienza, qualora l'Impresa non provveda entro il termine perentorio assegnato mediante PEC;
- l'importo delle penali supera il 10% del valore del contratto;
- per inosservanza del divieto di cessione a terzi, anche solo parziale, del contratto o di subconcessione;
- nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- violazione degli obblighi previsti dalle clausole contrattuali e dalle leggi vigenti in materia igienica, previdenziale, assicurativa, antinfortunistica, sicurezza e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge;
- frode o negligenza grave nell'esecuzione del servizio;
- violazione del Patto d'integrità sottoscritto (art. 1 comma 17 Legge n.190/2012);
- inosservanza dell'art. 3 della L. 136/2010, in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- gravi e reiterate inadempienze a quanto riportato nel seguente capitolato accertate dalla Stazione appaltante;
- mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 15 giorni dalla diffida da parte della Stazione appaltante;

La risoluzione in tali casi opera di diritto, allorché l'Amministrazione comunica tramite PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva ex art. 1456 c.c.

La risoluzione darà luogo all'incamerato del deposito cauzionale a danno dell'affidatario salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

11. RECESSO

La Stazione appaltante si riserva la facoltà recedere unilateralmente dal contratto secondo le modalità ed i termini di cui all'art.123 del D. Lgs. 36/2023.

12. ULTERIORI PRECISAZIONI

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere alla stipula del contratto qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere con la stessa ovvero con la procedura di gara qualora ancora non perfezionatasi. Non sarà riconosciuto ai concorrenti nessun indennizzo, rimborso, danno, onere di qualsiasi genere, al verificarsi di tale evenienza.

Allo stesso modo, il mancato esito positivo delle verifiche in tema di requisiti generali e speciali, comporterà l'immediata esclusione dalla gara del concorrente ovvero la non stipula del contratto o la sua immediata risoluzione per fatto dell'impresa, con tutte le conseguenze previste in tali ipotesi dalla legge.

13. CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere nell'attuazione del presente affidamento che non risulti composta in via bonaria mediante idoneo contraddittorio saranno devolute all'autorità giudiziaria ordinaria. E' in ogni caso escluso il ricorso all'arbitrato. Per qualsiasi controversia sarà esclusivamente competente il Foro di FOGGIA.