



COMUNE di GARDA

Provincia di Verona
Lungolago Regina Adelaide, 15
37016 **GARDA** VR
Codice Fiscale e P. IVA 00419930235

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per la Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Statale "F. Malfer" di Garda (VR) per l'Anno Scolastico 2026-2027.

Art. 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Codice dei contratti - D.Lgs. n. 36/2023.

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (edizione 2023) (c.d. PAN GPP 2023) di cui al Decreto 3 agosto 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica;

"Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute (conferenza unificata, provvedimento 29/04/2010 e S.M.I.), aggiornate e integrate dal Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021;

"Linee di indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" della Regione Veneto e "Linee di indirizzo per la Ristorazione nelle strutture residenziali extra ospedaliere" di cui alla DGR n. 161/2022;

Criteri minimi ambientali (c.d. C.A.M.) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate Alimentari".

Il Servizio oggetto del presente appalto rientra nella categoria di cui all'art. 130 del suddetto D.Lgs. n. 36/2023 (Servizi di Ristorazione).

CPV - 55523100-3.

Art. 3 - DURATA DEL SERVIZIO

Il presente appalto ha durata per l'anno scolastico 2026/2027 (indicativamente dal 10 settembre 2026 all'8 giugno 2027) e comunque secondo le indicazioni dell'Istituto Comprensivo Statale di Garda e del calendario scolastico.

L'erogazione dei pasti nella scuola dovrà essere svolta come segue:

12:00 - 13:00 mensa dal lunedì al venerdì

con eventuale sospensione in occasione delle festività o altri eventi (a mero titolo di esempio scioperi, gite scolastiche, ecc.), decisa dalle autorità scolastiche e comunicata con congruo preavviso.

Il servizio verrà sospeso durante i periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico.

Alla naturale scadenza, il contratto si intende cessato automaticamente senza bisogno di formale disdetta tra le parti, preavviso, diffida o costituzione in mora.

ART. 4 - LUOGO DEL SERVIZIO

Il servizio descritto verrà effettuato indicativamente da settembre a dicembre 2026, presso gli appositi locali o aule, adibiti a mensa scolastica, della Scuola Secondaria di Primo Grado “Pisanello” di Garda (VR) - Via Foscolo n. 8.

A partire dal mese di gennaio 2027 il servizio sarà **presumibilmente** effettuato presso la nuova sede della Scuola Primaria “Floreste Malfer” di Garda (VR) - Via Pascoli n. 7.

Art. 5 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nell'affidamento del servizio di mensa scolastica e comprende i seguenti servizi e/o forniture, a cura della ditta incaricata:

- Preparazione, cottura e confezionamento in modalità multiporzione dei pasti presso la cucina centralizzata della Ditta;
- Trasporto dei pasti in appositi contenitori, con proprio personale e automezzi e nel rispetto delle normative di settore;
- Preparazione tavoli del locale di refezione e sparecchiamento;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti con proprio personale;
- Pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- Fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 - piatti in materiale rilavabile e posate in acciaio inox;
 - bicchieri in materiale plastico antiurto e rilavabile;
 - caraffe in plastica infrangibile e resistente ai graffi per la somministrazione dell'acqua (se necessario);
 - tovaglioli di carta e tovagliette in rapporto al numero di pasti serviti;
 - olio, aceto, sale, pepe e tutti i condimenti previsti dal menu approvati dall'ASL competente per territorio;
 - materiale accessorio (bicchieri, utensili, ecc..) che si rendesse necessario reintegrare nel corso della durata dell'affidamento del servizio;
 - tutto il materiale di consumo ordinario per le mense scolastiche;
 - automezzi igienicamente idonei al trasporto delle sostanze alimentari in possesso della certificazione rilasciata dall'ASL competente per territorio;
 - contenitori idonei per il trasporto e il mantenimento della temperatura del cibo;
 - attrezzature, detersivi e disinfettanti necessari per la pulizia e la sanificazione dei materiali utilizzati.

Per i pasti erogati presso la Scuola Secondaria di Primo Grado “Pisanello” di Garda (VR) - Via Foscolo n. 8 si rende necessaria un'organizzazione come di seguito specificato:

- **Punti di distribuzione:** n. 2 postazioni (di cui uno al piano rialzato)
- **Personale minimo richiesto:** n. 3 addetti totali

La presenza di 3 addetti è il requisito minimo indispensabile al fine di garantire un servizio efficiente.

ART. 6 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La cottura e preparazione dei pasti dovranno essere effettuate presso un centro di cottura di proprietà o in disponibilità della Ditta aggiudicataria.

ART. 7 - CARATTERISTICHE DEL PASTO

Il pasto dovrà essere comprensivo di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno (verdura cruda e/o cotta);
- frutta fresca di stagione (la frutta può essere sostituita con yogurt o dessert);
- pane.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad impiegare nel servizio di mensa scolastica un'adeguata quantità di derrate di produzione biologica certificata, conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Deve garantire una sufficiente varietà di frutta e verdura, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare l'utilizzo anche di frutta e verdura biologica.

Le materie prime da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

La composizione dei pasti dovrà essere elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche individuate nei menù ASL competente per territorio, elaborati e differenziati per fasce d'utenza.

La ditta dovrà fornire, su richiesta, allo stesso prezzo del pasto standard, eventuali piatti non previsti dal menù per utenti (alunni e adulti aventi diritto) che devono seguire “**diete speciali**” (es. celiaci, diabetici, affetti da allergie), previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica.

Dovrà altresì garantire all'occorrenza **pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose** presenti nella scuola.

Su richiesta il primo piatto composto di pasta o riso dovrà essere somministrato **in bianco**.

Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno essere richiesti **menu alternativi per gite scolastiche (cestini) che dovranno essere realizzati e consegnati prima della partenza**, conformemente alle prescrizioni dell'ASL di competenza.

In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà soddisfare le richieste formulate dall'Amministrazione appaltante, anche attinenti a variazioni di menu, alle stesse condizioni di prezzo.

ART. 8 - MODALITÀ E TEMPI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati presso la scuola, sede della mensa scolastica, sulla base del numero che verrà comunicato giornalmente alla Ditta affidataria, entro le ore

9.00 del giorno di fornitura, direttamente dai genitori tramite il sistema di rilevazione presenze Simeal <https://garda.simeal.it/sicare/benvenuto.php>.

Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori, in perfette condizioni di manutenzione e pulizia ed atti a garantire il mantenimento della temperatura ottimale per le diverse tipologie di alimento.

Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo ai punti di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del cibo.

I mezzi adibiti al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.

La ditta incaricata dovrà impegnarsi al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti e per la somministrazione.

Art. 9 - RILEVAZIONE PRESENZE

Le presente/assenze verranno comunicate dai genitori alla Ditta affidataria tramite il portale Simeal <https://garda.simeal.it/sicare/benvenuto.php>.

Art. 10 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore contrattuale del presente appalto, rapportato all'intera durata, è stimato in € **112.875,00**, di seguito specificato:

- € **4,30 a pasto**, I.V.A. esclusa

- **pasti presunti n. 26.250** (n. 175 giorni x n. 150 bambini), calcolato sulla base del numero degli alunni iscritti alla Scuola Primaria di Garda per il prossimo anno scolastico.

Il prezzo è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per il personale, spese per lo spostamento sul territorio degli operatori, nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ed utenze utilizzate.

La quantità di pasti è puramente indicativa in quanto subordinata ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, variazioni nell'organizzazione didattica) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta.

Pertanto, l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per il Comune di Garda perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

Art. 11 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi del Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 36/2023) nell'esecuzione del presente appalto, l'affidatario deve rispettare le disposizioni previste dai CAM di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate Alimentari", cui si rinvia integralmente.

Art. 12 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D. Lgs n. 36/2023, garantendo l'applicazione del CCNL di settore.

Art. 13 - RESPONSABILE REFERENTE DELL'APPALTO

L'appaltatore dovrà nominare un responsabile referente del servizio, il cui nominativo e recapito telefonico dovrà essere comunicato al Comune di Garda, con il compito di mantenere i rapporti con il Comune, nonché rispondere ed intervenire in caso di problemi che dovessero insorgere nell'espletamento del servizio.

Art. 14 - COPERTURA ASSICURATIVA

È a totale carico dell'affidatario, senza riserve od eccezioni, ogni onere e responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare agli utenti, all'operatore stesso, a terzi e a cose, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento o a cause ad esso connesse.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di stipulare polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera, in relazione all'oggetto dell'appalto, per danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio, o a terzi, nel corso dello svolgimento dell'attività, ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00, con estensione specifica ai danni causati a terzi da tutti coloro che svolgano, a qualsiasi titolo, inclusi volontari, attività per conto dell'impresa. La copertura R.C.T. dovrà inoltre comprendere i danni subiti da detti soggetti nell'espletamento della loro attività a favore dell'aggiudicatario.

La succitata polizza dovrà espressamente contenere la copertura di Responsabilità personale degli operatori dell'aggiudicatario che presteranno servizio.

Art. 15 - ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA

Viste le caratteristiche e la tipologia del servizio reso e la mancanza di interferenze con dipendenti della Pubblica Amministrazione, non sono previsti oneri per la redazione del D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze). Gli oneri per la sicurezza, pertanto, sono pari a € 0,00.

Art. 16 - CORRISPETTIVI - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture sarà effettuato dalla Stazione Appaltante a mezzo bonifico bancario sul conto corrente intestato all'aggiudicatario, dopo l'attestazione di regolare svolgimento del servizio e della regolarità contributiva della Ditta, entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura.

Si precisa che l'accertamento della regolarità del servizio non esonera l'aggiudicatario da eventuali responsabilità per difetti e difformità accertati successivamente.

La regolare intestazione e compilazione delle fatture, nonché la corretta spedizione delle medesime, costituiscono requisito imprescindibile per la tempestiva liquidazione da parte del Comune di Garda.

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010, l'aggiudicatario è obbligato ad utilizzare uno o più conti correnti o postali dedicati alle commesse pubbliche e a comunicare i soggetti abilitati ad eseguire movimentazioni sul predetto conto/conti.

Si impegna a comunicare al Comune di Garda, entro 7 giorni mediante PEC, ogni eventuale variazione relativa al predetto conto e ai soggetti autorizzati ad operare su di esso.

In caso di mancato rispetto dell'obbligo di effettuare tutte le transazioni relative all'esecuzione del presente contratto attraverso l'utilizzo dei conti dedicati, così come previsto dalla citata Legge 136/2010, il contratto si intenderà risolto espressamente ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Art. 17 - CCNL E ONERI ASSISTENZIALI E PREVIDENZIALI

Nell'esecuzione delle attività che formano oggetto della presente procedura, l'appaltatore è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi, dei regolamenti, degli usi, dei contratti collettivi di lavoro e di ogni altra norma vigente, sia in rapporto alle modalità di prestazione, sia nei confronti del personale dipendente.

Il CCNL di riferimento è il seguente: Aziende dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo.

L'aggiudicatario dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo pari o superiore a quello risultante dal vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori delle imprese del settore di riferimento indicato dalla stazione appaltante, nonché un trattamento economico complessivamente pari a quello risultante dagli accordi integrativi locali in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi oggetto di gara.

L'appaltatore è, inoltre, obbligato ad ottemperare a tutti gli obblighi previdenziali e assistenziali verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamentari di volta in volta vigenti in materia di previdenza ed assistenza, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Art. 18 - CONTROLLI

Questa Amministrazione avrà titolo di verificare in qualsiasi momento l'andamento del servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento agli aspetti della qualità, della sicurezza e dei rapporti con l'utenza, anche con la collaborazione degli utenti stessi e a tale scopo potrà realizzare controlli senza nessuna formalità, attraverso l'invio di propri funzionari nelle ore nelle quali viene realizzato il servizio.

A seguito della deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 del 29.04.2025 è stata istituita la Commissione Mensa che effettuerà controlli con il compito di vigilare sulla qualità del cibo, sulla conformità al menù e sul corretto svolgimento del servizio.

Art. 19 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

La ditta aggiudicatrice è la sola responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, anche nel caso che, all'atto dell'offerta, abbia indicato la parte dell'appalto che intende subappaltare.

È fatto, comunque espresso divieto di cessione totale o parziale, sotto pena di risoluzione, del contratto medesimo.

Art. 20 - CAUZIONE

La cauzione definitiva - da prestarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica - è stabilita nella misura del 5% (cinqueper cento) dell'importo contrattuale e dovrà essere valida per tutta la durata del contratto stesso.

È costituita a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dall'eventuale risarcimento di danni, nonché dal rimborso delle spese che il Comune di Garda dovesse sostenere durante la gestione per fatti imputabili all'appaltatore per inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni dalla semplice richiesta della stazione appaltante.

Art. 21 - PENALITÀ

Il verificarsi di eventuali manchevolezze o inadempimenti nello svolgimento del servizio, imputabili alla ditta appaltatrice, saranno contestate dal Comune di Garda, a mezzo PEC, entro giorni 30 (trenta) dalla piena conoscenza del fatto. Entro il termine di giorni 10 dalla ricezione della contestazione, l'appaltatore potrà presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento delle giustificazioni e/o controdeduzioni addotte dall'appaltatore, il Comune di Garda provvederà, entro giorni 60 dal ricevimento delle controdeduzioni, ad applicare le sanzioni pecuniarie comprese tra un minimo di € 103,29 ed un massimo di € 516,45, a seconda della gravità del fatto che ha determinato la mancanza o l'inadempimento. Le sanzioni suddette, una volta determinate, sono detratte dalla fattura emessa successivamente all'adozione del provvedimento amministrativo.

Art. 22 - RISOLUZIONE DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

il Comune di Garda può recedere dall'affidamento, rimanendo in ogni caso salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta appaltante o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna, nei casi in cui lo stesso:

- non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa;
- impieghi personale non in possesso dei requisiti professionali richiesti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia e di esperienza dichiarati in sede di gara;
- non provveda alla sostituzione del personale assente;
- si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo, anche con riferimento agli adempimenti in materia di osservanza degli obblighi derivanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dai relativi integrativi locali, o di gestione del servizio;
- in tutti gli altri casi espressamente previsti nel presente Capitolato e allegati.

La risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con PEC ai sensi di legge.

Senza che per questo l'affidatario o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà del Comune di Garda, a suo insindacabile giudizio, di non addivenire alla sottoscrizione del presente atto o di procedere alla revoca dell'affidamento della concessione nei sottoelencati casi:

I. vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;

II. sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;

III. ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità. In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, il Comune di Garda impartisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per l'eventuale prosecuzione della concessione.

Art. 23 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'affidamento sarà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., nei casi in cui la ditta affidataria:

- venga a perdere i requisiti di idoneità morale o professionale per l'esercizio della professione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs 36/2023;
- proceda alla cessione totale o parziale del contratto medesimo o conceda il subappalto in violazione delle prescrizioni del Capitolato e/o delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

In caso di risoluzione del rapporto contrattuale, il Comune di Garda si riserva la facoltà di intraprendere le necessarie ulteriori azioni legali a tutela dei propri interessi.

Art. 24 - ULTERIORI CAUSE DI NULLITÀ DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. 165/01, il soggetto aggiudicatario, sottoscrivendo il presente contratto o atto equipollente, attesta di non aver sottoscritto contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Garda che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stazione appaltante nei propri confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. I contratti conclusi e gli incarichi

conferiti in violazione di quanto previsto dal summenzionato comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni, con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

L'Impresa/soggetto fornitore è tenuto, altresì, all'osservanza ed all'applicazione, nei confronti dei propri collaboratori, a qualsiasi titolo, delle norme comportamentali di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 nonché di quelle del Comune di Garda, contenute nel codice di comportamento integrativo, approvato con deliberazione di G.C. nr. 139 del 27.11.2023 in quanto applicabili.

L'inosservanza delle disposizioni già menzionate o comunque la tenuta di una condotta non conforme ai principi richiamati dalle disposizioni regolamentari sopra citate costituisce giusta causa di risoluzione del contratto.

Al fornitore viene inoltre sottoposta la sottoscrizione del patto di integrità, approvato con deliberazione di G.C. nr. 44 del 25.03.2026.

Art. 25 - REVISIONE PREZZI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del Codice, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi, alle condizioni previste dall'Allegato II.2-bis del Codice e secondo le modalità previste all'interno del presente articolo.

In particolare, la clausola di cui al presente articolo si potrà attivare al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio risultante dal provvedimento di aggiudicazione, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo del contratto. L'eventuale revisione dei prezzi contrattuali potrà nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento, applicata alle prestazioni ancora da eseguire.

Ai sensi dell'art. 11 dell'Allegato II.2-bis del Codice, ai fini del calcolo della variazione dei prezzi contrattuali saranno utilizzati i seguenti indici, previsti nella tabella D.3 del predetto Allegato associati al CPV principale dell'appalto (55321000-6), a cui sono assegnati i relativi pesi ponderali:

Tipo di indice	ATECO/ECOICOP	Peso ponderale
PC – Prezzi al consumo	Prodotti alimentari e bevande analcoliche (01)	40
IR – Indici di retribuzione	Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione (562)	40
PC – Prezzi al consumo	Indice generale senza tabacchi (00ST)	20

Al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione del meccanismo di revisione dei prezzi, l'Amministrazione monitora l'andamento degli indici ISTAT individuati nella tabella soprariportata con frequenza semestrale, a decorrere dal mese del provvedimento di aggiudicazione.

Il calcolo della variazione degli indici sarà effettuato applicando le seguenti formule.

A. Determinazione della variazione del singolo indice

$$V_I = (I_t - I_0) / I_0 \times 100$$

dove:

V_I = Variazione dell'indice considerato

I_0 = Indice considerato alla data di inizio del primo periodo di rilevazione

I_t = Indice considerato alla data di fine del periodo di rilevazione considerato

B. Determinazione della variazione dell'indice composto

$$V_{IC} = 40 \times V_I^{(i)} + 40 \times V_I^{(ii)} + 20 \times V_I^{(iii)}$$

dove:

V_{IC} = Variazione dell'indice composto

$V_I^{(i)}$ = Variazione dell'indice PC (01) calcolato secondo la formula A

$V_I^{(ii)}$ = Variazione dell'indice IR (562) calcolato secondo la formula A

$V_I^{(iii)}$ = Variazione dell'indice PC (00ST) calcolato secondo la formula A

Qualora la variazione, in aumento o in diminuzione, superi la soglia del 5 per cento, la presente clausola di revisione viene attivata automaticamente dall'Amministrazione nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento, applicata alle prestazioni ancora da eseguire.

In conformità a quanto previsto dall'art. 12, comma 2, dell'Allegato II.2-bis del Codice, in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'art. 1, commi 3, 4 e 5, dell'Allegato I.3 del Codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'art. 1, commi 1 e 2, del predetto Allegato.

In seguito alla determinazione di cui al precedente periodo, l'Amministrazione comunica all'appaltatore i nuovi prezzi a seguito della revisione, da applicare alle prestazioni ancora da eseguire. L'appaltatore potrà fatturare l'importo derivante dalla revisione dei prezzi contrattuali nella prima fattura successiva alla comunicazione di cui al periodo precedente, secondo le modalità previste nel Capitolato.

Ai sensi dell'art. 2, comma 2, dell'Allegato II.2-bis del Codice, qualora l'applicazione del presente articolo non permetta di raggiungere la conservazione dell'equilibrio contrattuale e tale principio non possa essere garantito mediante rinegoziazione secondo buona fede, è fatta salva la possibilità per l'Amministrazione o per l'appaltatore di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto. In tale eventualità si applica l'art. 122, comma 5, del Codice.

In caso di ricorso al subappalto, con riferimento alle prestazioni oggetto dello stesso il contratto di subappalto dovrà necessariamente contenere clausole di revisione prezzi, determinate secondo quanto previsto dall'art. 119, comma 2-bis, del Codice.

Per tutto quanto qui non disposto si rinvia alla disciplina prevista dall'Allegato II.2-bis del Codice.

Art. 26 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Pena la nullità del contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi a quanto previsto dall'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge n. 136 del 13.08.2010 "Piano straordinario contro le mafie".

Art. 27 - IMPOSTE, TASSE E VINCOLI CONTRATTUALI

La sottoscrizione della lettera commerciale equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta aggiudicatrice, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

Sono a carico della ditta aggiudicatrice, le eventuali spese relative alle marche da bollo.

Art. 28 - ELEZIONE DI DOMICILIO. FORO COMPETENTE

L'appaltatore elegge domicilio attributivo di giurisdizione in Garda, presso la sede del Comune, Lungolago Regina Adelaide, nr. 15.

Tutte le eventuali controversie e questioni in genere che dovessero insorgere tra il Comune di Garda e la ditta appaltante, sia durante il periodo dell'affidamento che al termine dello stesso, quale ne sia la natura (tecnica, amministrativa, ecc.), in relazione a tutto quanto previsto dal presente Capitolato, nessuna esclusa né eccettuata, che non si siano potute definire mediante accordo bonario, sono deferite alla competenza del Tribunale di Verona.

Art. 29 - PRIVACY

I dati forniti in occasione della partecipazione alla presente procedura saranno trattati, sia con l'ausilio di strumenti elettronici che senza tale ausilio, esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività istituzionali del Comune di Garda connesse all'esecuzione del presente contratto, e saranno trattati nel rispetto del GDPR 2016/679 e delle previsioni di cui al D.Lgs. 196/03. Tali dati sono richiesti in virtù di espresse disposizioni di legge e di regolamento e il loro mancato conferimento potrebbe comportare la mancata o parziale non esecuzione del contratto nei confronti dell'Impresa.

Il Titolare del trattamento è il Comune di Garda. L'informativa è pubblicata sul sito del Comune di Garda.

RPD: Responsabile della Protezione dei Dati è la società ALBERTINI E ASSOCIATI - STUDIO LEGALE, Via Torino n. 180/A, Mestre (VE) - Tel. 041/5028175, PEO: dpo@comune.garda.vr.it.

Art. 30 - NORMA DI RINVIO

Per quanto qui non espressamente previsto si rinvia, in quanto applicabili, alle disposizioni del Regolamento, del Codice Civile, nonché alle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia.

Garda, 7/08/2026

IL RESPONSABILE DELL'AREA AFFARI GENERALI
Barbara Lo Galbo