



**COMUNE DI CANONICA D'ADDA**

## **CAPITOLATO SPECIALE**

Ristorazione scolastica e pasti a domicilio per anziani  
per il periodo dal 01/01/2023 al 30/06/2025



## Sommario

TITOLO I – DISCIPLINA .....	
Articolo 1 – Oggetto.....	5
Articolo 2 – Normativa e rinvio .....	5
Articolo 3 – Definizioni.....	5
TITOLO II – CONTENUTI TECNICI.....	
Articolo 4 – Oggetto della prestazione .....	7
Articolo 5 – Stima della prestazione.....	7
Articolo 6 - Caratteristiche della prestazione.....	7
Articolo 7 – Trasporto e consegna .....	8
Articolo 8 – Confezionamento .....	8
Articolo 9 – Composizione.....	9
Articolo 10 – Menù e variazioni .....	9
Articolo 11 – Pasti specifici.....	9
Articolo 12 – Materie prime .....	9
Articolo 13 – Lavorazioni del giorno antecedente .....	10
Articolo 14 – Lavorazioni di giornata .....	10
Articolo 15 – Conservazione .....	10
Articolo 16 – Sistema HACCP.....	11
Articolo 17 – Controlli .....	11
Articolo 18 – Interruzioni.....	11
Articolo 19 – Maestranze.....	12
TITOLO III – NORME FINALI.....	13
Articolo 20 – Responsabilità.....	13
Articolo 21 – Penalità .....	13
Articolo 22 – Risoluzione.....	13



## TITOLO I – DISCIPLINA

### Articolo 1 – Oggetto

Il presente Capitolato disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio agli utenti, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

- A. La gestione, l'approvvigionamento, la produzione, il trasporto e la distribuzione di:
- a) un pasto giornaliero ai bambini e al personale scolastico avente diritto della scuola primaria in tutti i giorni feriali (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico);
  - b) la produzione e il trasporto di pasti preparati destinati al Centro Ricreativo Estivo nei mesi di giugno e luglio o nel periodo che sarà annualmente stabilito con le medesime modalità stabilite per il servizio di ristorazione scolastica;
  - c) la produzione e il trasporto a domicilio di pasti preparati destinati agli anziani;
  - d) informatizzazione e gestione iscrizione, prenotazione, registrazione controllo pasti e pagamenti, nonché la presa in carico e gestione del recupero coattivo eventuali crediti, con attivazione di sportello dedicato presso la scuola e/o il Comune
- B. La fornitura e posa in opera di tutte le attrezzature necessarie all'ottimale svolgimento del servizio per il locale refettorio della scuola, nel rispetto delle prescrizioni previste per legge, come di seguito:
- a) carrelli di servizio, in acciaio inox a 2 piani;
  - b) carrelli a pianale basso, per il trasporto dei termo contenitori;
  - c) centrifuga per il reparto verdure;
  - d) carrelli termici completamente in acciaio inox per i refettori
  - e) quant'altro imposto dalla tipologia del servizio anche con riferimento al confezionamento e trasporto pasti degli anziani sul territorio

La concessione prevede altresì, a cura della Concessionaria, la fornitura e la gestione di un sistema automatizzato per iscrizioni, rilevazioni, prenotazioni e riscossione costo pasti, nonché gestione automatizzata pagamento buoni pasto in forma elettronica ad operatore economico qualificato nella ristorazione collettiva specializzata ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs 50/2016.

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di Canonica d'Adda ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso.

Nell'ottica di assicurare una continuità operativa, che garantisca alle famiglie da qualsiasi disagio, l'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie

### Articolo 2 – Normativa e rinvio

La disciplina della procedura di gara e del successivo rapporto contrattuale di diritto privato è contenuta nel documento denominato "*bando e disciplinare*" e nello schema di "*contratto d'appalto*", disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al **Codice**, il decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 di *Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di*

*concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, nonché ai provvedimenti attuativi del Codice medesimo e ad ogni altra norma regolatrice e chiarificatrice gli appalti pubblici.*

### **Articolo 3 – Definizioni**

Ai fini della corretta lettura, applicazione ed interpretazione del presente capitolato speciale, si intendono per:

impresa aggiudicatrice: l'operatore economico prescelto attraverso la gara dall'Amministrazione Comunale;

concessionario: l'operatore economico aggiudicatario che assume con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio la concessione alle condizioni stabilite dal contratto stipulato e dal presente capitolato;

concessione: la concessione di servizi di cui all'allegato II B del D.lgs. n. 163 del 12/04/2006, categoria di servizio 17, Codici di riferimento C.P.V. 55512000-2 "Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti", ai sensi della Direttiva 2004/18/CEE;

bando: il bando e disciplinare di gara a procedura ristretta per la concessione del servizio approvato con la determinazione del Responsabile dell'Area Organizzazione Generale dei Servizi del Comune di Canonica d'Adda n. 273 del 16/11/2022

capitolato: il capitolato speciale approvato con determinazione n. 273 del 16/11/2022

disciplinare di gara: contenente le norme per la partecipazione alla gara stessa

concorrente: l'operatore economico partecipante alla gara;

contratto: l'atto negoziale a titolo oneroso stipulato in forma pubblica amministrativa con il quale si formalizzano i rapporti tra l'Amministrazione comunale e il concessionario;

gara: procedura concorsuale per la scelta del concessionario;

graduatoria: l'elenco dei concorrenti in ordine decrescente del punteggio complessivo conseguito, approvato dall'Amministrazione Comunale con il provvedimento di aggiudicazione definitiva;

servizio: il servizio di ristorazione per l'utenza scolastica e a domicilio per gli anziani;

concedente: Amministrazione Comunale di Canonica d'Adda domiciliata in Piazza del Comune n. 3 – 24040 Canonica d'Adda (BG) Italia - Tel. 02/9094016 - Telefax 02/9095023 - e-mail: [carlo.borrielli@comune.canonicadadda.bg.it](mailto:carlo.borrielli@comune.canonicadadda.bg.it) - Sito internet: [www.comune.canonicadadda.bg.it](http://www.comune.canonicadadda.bg.it)

utenti: gli alunni frequentanti la scuola primaria ubicata nel territorio del Comune di Canonica d'Adda, il personale scolastico autorizzato, gli anziani.

## TITOLO II – CONTENUTI TECNICI

### Articolo 4 – Oggetto della prestazione

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere reso dal concessionario, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso la Scuola Primaria E. Baumann, via Michelangelo da Caravaggio 4, Canonica d'Adda (BG), per 5 (=cinque) giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con facoltà di estendere il servizio durante il Centro Ricreativo Estivo, con le medesime modalità.

Il servizio di pasti per anziani dovrà essere reso dal concessionario, per l'intera durata dell'anno solare, al domicilio dei richiedenti, per 5 (=cinque) giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, con la possibilità di estendere la fornitura al sabato e alla domenica su richiesta dell'utente.

### Articolo 5 – Stima della prestazione

La stima del numero di pasti annuo da erogare è di 22.400 unità.

La stima è stata quantificata considerando sia il numero degli utenti che il numero dei pasti erogati negli anni passati.

Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell'IVA, a base della gara è fissato in € 5,00 (=cinque/00 euro) Conseguentemente, il valore annuo del contratto in gara ammonta a:

**22.400 (numero dei pasti annuo) x € 5,00 (costo unitario) = € 112.000,00 (centododicimila/00 euro)**

La stima è meramente indicativa e potrebbe subire variazioni in aumento o diminuzione anche in conseguenza della programmazione dell'attività didattica svolta dagli organi direttivi delle scuole, a loro insindacabile giudizio, senza per questo poter dare adito ad alcuna contestazione da parte della Ditta concessionaria.

Pertanto, sarà determinato dal numero dei pasti effettivamente erogati moltiplicato per il prezzo unitario determinatosi in seguito alla gara, sottraendo dal costo unitario lo sconto offerto dall'aggiudicatario.

### Articolo 6 - Caratteristiche della prestazione

La concessione ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio per anziani in tutte le sue fasi.

Specificatamente, i servizi affidati sono i seguenti:

#### REFEZIONE SCOLASTICA:

- fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti
- servizio di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti;
- fornitura di tutti i servizi di supporto alla ristorazione: trasporto, consegna, scodellamento e distribuzione dei pasti, a cura del personale dell'Impresa aggiudicatrice, con l'utilizzo di carrelli termici;
- riordino e pulizia della cucina, riordino e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino di tutte le attrezzature, arredi, utensili necessari per servizio;
- pulizia giornaliera dei servizi igienici dell'utenza, ove presenti, e del personale del concessionario e reintegro dei dispositivi igienici;
- fornitura degli utensili e attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- selezione e controllo qualità fornitori;

- gestione e organizzazione del personale, del trasporto dei pasti e delle merci in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel presente capitolato;
- fornitura di diete personalizzate e cestini freddi in occasione di gite scolastiche o altre iniziative concordate, come ad esempio il Centro Ricreativo Estivo;
- fornitura da parte dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito denominata I.A.) di tutte le attrezzature, arredi e stoviglie in ceramica e metallo (pentolame, posate, bicchieri, piatti, piccoli elettrodomestici.) nuovi, adeguati e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. La I.A. indicherà nell'offerta la tipologia e la qualità delle attrezzature. L'I.A. dovrà tener conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica sia di sicurezza;
- fornitura quotidiana di tutto il materiale a perdere necessario per il servizio (tovagliette, tovaglioli di carta, ecc)
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti
- gestione della disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati al servizio di refezione;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti, prodotti dal servizio, con recupero del materiale riciclabile secondo le disposizioni del comune
- riordino e pulizia giornaliera della zona rifiuti e dei bidoni e cassonetti. Bidoni e cassonetti, se rotti o insufficienti per numero, dovranno essere acquistati dalla impresa aggiudicataria
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature, degli arredi e delle attrezzature per il servizio;
- la vendita, la riscossione, la gestione e il controllo dei pasti tramite servizio di prepagato informatizzato, nonché la presa in carico e gestione del recupero coattivo eventuali crediti, senza oneri a carico della committenza

#### PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI:

- fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti
- servizio di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti;
- servizio di trasporto e consegna dei pasti, a cura del personale dell'Impresa aggiudicatrice, al domicilio dell'utenza con l'utilizzo di contenitori termici adatti alla bisogna;
- selezione e controllo qualità fornitori;
- gestione e organizzazione del personale, del trasporto dei pasti e delle merci in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel presente capitolato;
- fornitura di menù personalizzati e diete personalizzate
- la vendita, la riscossione, la gestione e il controllo dei pasti tramite servizio di prepagato informatizzato, nonché la presa in carico e gestione del recupero coattivo eventuali crediti, senza oneri a carico della committenza

#### **Articolo 7 – Trasporto e consegna**

L'appaltatore dovrà trasportare e consegnare i pasti con veicoli muniti di requisiti, previsti dall'articolo 43 del DPR 327/1980 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.

In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980.

La consegna dei pasti dovrà avvenire, tassativamente, entro e non oltre trenta minuti dalla partenza dei mezzi.

#### **Articolo 8 – Confezionamento**

L'appaltatore dovrà inserire i pasti in contenitori termici.

L'appaltatore dovrà assicurare la fornitura di tovagliette e tovaglioli anche di carta, piatti, posate e bicchieri in ceramica e metallo, acqua e condimenti.



## **Articolo 9 – Composizione**

L'appaltatore, nella composizione dei pasti, dovrà conformarsi alle prescrizioni delle strutture regionali del servizio sanitario.

In ogni caso il singolo pasto dovrà essere composto almeno da: primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua, in quantità adeguate per i destinatari.

## **Articolo 10 – Menù e variazioni**

L'appaltatore dovrà fornire una proposta di menù invernale ed una proposta di menù estivo, con adeguata grammatura, elaborati per un minimo di quattro settimane, anche al fine di privilegiare i prodotti di stagione.

Variazioni del menù saranno necessariamente apportate in caso di non gradimento o rifiuto ripetuto di alcune pietanze.

I menù e le variazioni dovranno essere approvati dalla stazione appaltante e dagli organi direttivi delle istituzioni scolastiche, anche per il tramite di apposita commissione mista.

Variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili all'appaltatore.

Nel caso, l'appaltatore dovrà tempestivamente avvertire il comune e gli organi direttivi delle istituzioni scolastiche della variazione. Quindi, dovrà produrre entro cinque giorni, naturali e consecutivi, adeguata e motivata relazione sull'accaduto.

## **Articolo 11 – Pasti specifici**

L'appaltatore deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, su richiesta scritta dei genitori la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano).

L'appaltatore deve assicurare le variazioni del menù imposte da particolari patologie (ad esempio: diabete, celiachia) attestate da certificazione medica.

Infine, l'appaltatore assicura la somministrazione di pasta in bianco, o di un'analogha pietanza calda ad alta digeribilità, in caso di richiesta scritta dei genitori per indisposizione dell'alunno, che deve pervenire entro le ore 09.00 della mattina.

La stazione appaltante esclude altre ipotesi di variazioni del menù, perché ritenute scarsamente educative.

## **Articolo 12 – Materie prime**

L'appaltatore dovrà utilizzare materie prime e prodotti alimentari, che siano rispondenti alle prescrizioni degli ordinamenti, in ordine di preferenza:

- locali, regionali, nazionali, di paesi dell'Unione Europea
- di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto, derivate preferibilmente da coltivazioni biologiche

Più dettagliatamente:

- sono prodotti biologici, esclusivamente quelli prodotti con sistemi di coltura che osservano il Regolamento CEE 834/2007 e riportano sull'etichetta di confezionamento le indicazioni di controllo, seguite dal marchio di uno degli organismi di controllo autorizzati espressamente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- è vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M., di prodotti che abbiano subito processi di scongelamento, di prodotti in confezioni non integre.

Gli alimenti dovranno:

- essere privi di qualsiasi anomalia per odore, gusto e stato fisico;
- risultare esenti, se non nei limiti consentiti dalla legge, da sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: materiali pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

L'appaltatore dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle normative vigenti.

### **Articolo 13 – Lavorazioni del giorno antecedente**

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, il concessionario potrà svolgere le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;
- pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
- cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrosti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

### **Articolo 14 – Lavorazioni di giornata**

Nel giorno della distribuzione dei pasti, il concessionario potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed eventuale, cottura;
- preparazione del pane;
- impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;
- macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
- cottura degli alimenti in modo che non trascorrono più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".

Il concessionario si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

### **Articolo 15 – Conservazione**

Il concessionario ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati.

Il concessionario assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

## **Articolo 16 – Sistema HACCP**

Il concessionario ha l'obbligo di attivare un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

Il concessionario deve:

- garantire che preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;
- individuare eventuali processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

Il concessionario ha l'obbligo di consegnare alla stazione appaltante copia del proprio manuale HACCP.

## **Articolo 17 – Controlli**

Il concessionario soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.

La stazione appaltante svolge i seguenti controlli:

- non meno di tre volte l'anno, prelievo di un pasto da sottoporre ad indagine microbiologica per accertarne: conta batterica totale, batteri conformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- non meno di tre volte l'anno, prelievo di un campione di materie prime per la ricerca di fitofarmaci;
- non meno di tre volte l'anno, tampone eseguito su attrezzature, utensili, superfici, contenitori di trasporto.

Il costo delle analisi è a carico del concessionario.

Il concessionario, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuto a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente ed alla legge.

La stazione appaltante può svolgere ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.

## **Articolo 18 – Interruzioni**

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali*" ed in materia di sciopero dovrà essere rispettata la suddetta normativa.

Il servizio non può essere sospeso o interrotto dal concessionario, pena l'applicazione delle sanzioni e delle procedure stabilite dal presente capitolato.

In caso di sospensione o di interruzione anche parziale del servizio ed in generale per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di sostituirsi senza formalità di sorta al concessionario per l'esecuzione del servizio, anche attraverso l'affidamento ad altro concorrente che segue il concessionario scorrendo la graduatoria, con rivalsa delle spese a carico del concessionario, salvo l'applicazione di eventuali sanzioni ed il risarcimento del maggior danno.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore, non imputabili a stazione appaltante e concessionario, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile, al di fuori del controllo di stazione appaltante e concessionario, quali, a titolo d'esempio: terremoti, alluvioni, altri eventi calamitosi, occupazione degli edifici scolastici da parte del personale o degli studenti, ecc.

#### **Articolo 19 – Maestranze**

Il personale del concessionario adibito ai servizi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.

La stazione appaltante può imporre al concessionario la sostituzione del personale non idoneo al servizio per comprovati motivi, senza che il concessionario possa sollevare eccezioni, vantare diritti, pretendere indennità o richiedere il risarcimento del danno. Ha la facoltà di proporre l'inserimento lavorativo di personale segnalato dai servizi sociali.

In tal caso il concessionario provvederà alla sostituzione, senza che ciò possa determinare un maggior onere per la stazione appaltante.

## TITOLO III – NORME FINALI

### Articolo 20 – Responsabilità

Il concessionario è l'unico responsabile per ogni danno, o richiesta di risarcimento, che possa intervenire per eventi verificatesi a causa dell'erogazione del servizio.

Di qualsiasi evento che possa influire sul regolare espletamento del servizio, il concessionario ne darà notizia all'Amministrazione comunale, garantendo comunque l'esecuzione del servizio.

Il concessionario a copertura dei rischi di cui sopra, sia per danni terzi che per danni alla stazione appaltante, ha stipulato adeguata polizza assicurativa con massimale di euro 3.000.000,00.

### Articolo 21 – Penalità

In caso di violazione delle caratteristiche qualitative e quantitative della prestazione, come definite nel presente e nel contratto, la stazione appaltante commina una penalità al concessionario di **euro 1.000,00 (=mille/00 euro) ad evento**, che verrà comunicata via pec al concessionario.

### Articolo 22 – Risoluzione

Qualora il concessionario non adempia con puntualità alle obbligazioni assunte con il presente e con il contratto, la stazione appaltante, a norma dell'articolo 1453 del Codice civile, risolve il rapporto contrattuale secondo la procedura prevista dall'articolo 108 comma 3 del Codice.

In particolare, la stazione appaltante risolve il contratto:

- al raggiungimento della terza penalità comminata al concessionario;
- qualora il concessionario interrompa il servizio, anche per un solo giorno, senza alcun preavviso e motivazione.

L'Amministrazione comunale, per comprovati motivi di pubblico interesse, ha facoltà di sospendere o interrompere il servizio con effetto dal ricevimento da parte del concessionario della relativa comunicazione, senza che il concessionario possa sollevare eccezioni, vantare diritti, pretendere indennità o richiedere il risarcimento del maggior danno.