



## COMUNE DI MORCIANO DI ROMAGNA

Provincia di Rimini

Piazza del popolo n. 1

47833 Morciano di Romagna (RN)

tel. 0541/851911 –fax 0541 987581

### SCHEMA DI CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MORCIANO DI ROMAGNA - NOTE

- 1. LUOGO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO:** il servizio è rivolto alla scuola statale d'infanzia, alla scuola statale primaria e al centro estivo diurno comunale del Comune di Morciano di Romagna.  
I plessi di riferimento sono:
  - Scuola dell'Infanzia/Centro estivo diurno – Via dei Platani
  - Scuola Primaria – Via Spallicci
- 2. FACOLTA' DI PRESENTARE OFFERTA PER UNA PARTE DEL SERVIZIO:** esclusa .
- 3. VARIANTI:** ammesse solo come offerta migliorativa del servizio minimo richiesto a norma di disciplinare e capitolato.
- 4. AGGIUDICAZIONE:** servizio da aggiudicarsi con procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Verranno valutati in ordine decrescente di importanza, con le modalità previste nell'allegato disciplinare di gara:
  - Offerta tecnica..... Punti 65
  - Offerta economica .....Punti 35

-----  
totale Punti 100

### CRITERI DI VALUTAZIONE

<b>A ) OFFERTA TECNICA</b>	<b>Incidenza complessiva: 65%</b>
<b>A.1 – progetto tecnico di organizzazione del servizio:</b>	<b>Max 30 punti</b>
a.1.1: Centro cottura (consistenza, capacità, disponibilità per tutta la durata dell'appalto, ecc.);	<b>Max 14 punti</b>
a.1.2: Ubicazione (distanza chilometrica dal centro cottura al plesso della Scuola dell'Infanzia - Via dei Platani - Morciano di R.)	<b>Max 4 punti</b> (di cui: entro 10 Km = 4 da 10,1 a 25 Km = 2 oltre 25 Km = 0)
a.1.3: Composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio complessivo Organizzazione, tempo stimato e mezzi impiegati nel trasporto verso i plessi Organizzazione e mezzi impiegati per la distribuzione pasti e riordino	<b>Max 12 punti</b>

refettori	
<b>A.2 – caratteristiche generali delle materie prime impiegate :</b>	<b>Max 20 punti</b>
a.2.1: Caratteristiche considerate di qualità delle materie prime impiegate nella produzione dei pasti, con particolare riferimento all'uso di frutta e verdura fresca, prodotti biologici, a lotta integrata, prodotti tipici, DOC, DOP o IGP, ecc. con un'adeguata quota di prodotti derivante da filiera corta.	<b>Max 2 punti</b>
a.2.2: Categorie:	
utilizzo esclusivo di formaggi freschi e stagionati biologici	<b>Max 1.5 punti</b>
utilizzo esclusivo prodotti vegetali surgelati biologici	<b>Max 0.5 punti</b>
utilizzo esclusivo prodotti ortofrutticoli biologici	<b>Max 3 punti</b>
utilizzo esclusivo cereali biologici	<b>Max 2 punti</b>
utilizzo esclusivo olii biologici	<b>Max 2 punti</b>
caratteristiche delle carni utilizzate	<b>Max 3 punti</b>
a.2.3: Prodotti singoli:	
utilizzo esclusivo parmigiano reggiano con stagionatura sup.re a 24 mesi	<b>Max 2 punti</b>
utilizzo esclusivo pomodoro biologico (passato, pelati, polpa pronta)	<b>Max 2 punti</b>
a.2.4: Presenza di forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.	<b>Max 2 punti</b>
<b>A.3 - descrizione del sistema di verifica e controllo</b> Possesso di certificazioni di garanzia sulle procedure adottate, convenzioni con enti esterni di controllo, frequenza e tipologia dei controlli, ecc.	<b>Max 6 punti</b>
<b>A.4 - piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto e sistemi di raccordo con amministrazione comunale, genitori e insegnanti</b>	<b>Max 3 punti</b>
<b>A.5- progetto di educazione/informazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori, alunni, insegnanti</b>	<b>Max 2 punti</b>
<b>A.6 - servizi migliorativi/aggiuntivi</b>	<b>Max 4 punti</b>
<b>Punteggio complessivo A</b>	<b>65</b>
<b>B) OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>35</b>
<b>TOTALE Punteggio A + B</b>	<b>100</b>
=	

Si precisa che:

A) **in ordine all'OFFERTA TECNICA :**

- Le ditte partecipanti alla gara devono presentare **un elaborato della lunghezza complessiva massima di n. 50 (cinquanta) fogli formato A4.**
- Ai fini del giudizio sui vari elementi dell'offerta tecnica la Commissione terrà conto della **capacità di sintesi e dell'omissione di informazioni irrilevanti.**

- L'offerta tecnica deve essere redatta in lingua italiana, a testo libero con eventuali grafici e tabulati, **SENZA** la produzione di allegati aggiuntivi tipo pubblicazioni, depliant, brochure, ecc.
- **E' inammissibile l'offerta tecnica che non riporti il punteggio minimo di 35 punti sui 65 complessivi a disposizione.**
- In ordine alla descrizione del sistema di verifica e di controllo (A.3) non si terrà conto del possesso della certificazione di qualità della serie UNI-EN-ISO-9001-2000 in quanto richiesto come requisito per partecipare alla gara né delle procedure e più in generale degli adempimenti che siano mera applicazione della normativa di cui al D.Lgs n. 155/1997 (HACCP) in quanto obbligo di legge; si terranno in considerazione la sicurezza degli alimenti, l'ecosostenibilità e la rintracciabilità di filiere agro-alimentari.
- Per servizi migliorativi/aggiuntivi (A.6) si intendono le migliorie, le aggiunte o altri vantaggi per l'amministrazione appaltante, che la ditta si impegna ad assicurare al prezzo offerto, oltre alle prestazioni richieste da disciplinare e capitolato. Non sono migliorie, bensì prestazioni obbligatorie, il piano A4 ed il progetto A5, così come la stampa e fornitura dei blocchetti di buoni-pasto prevista nel capitolato.

**B) in ordine all'OFFERTA ECONOMICA:**

L'offerta economica indica il prezzo offerto, IVA esclusa, per il singolo pasto, ed è comprensiva di tutti i servizi richiesti in appalto e delle migliorie proposte.

Sono ammesse **solo offerte in ribasso** sul prezzo a base d'asta di EURO 5,50 - IVA compresa - a pasto ed il relativo punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula proporzionale.

$$P = (A \times C) : B$$

**Dove:**

**A** = compenso complessivo più vantaggioso offerto

**C** = punteggio massimo prefissato

**B** = compenso complessivo preso in considerazione

**P** = punteggio assegnato alla ditta

- L'offerta deve essere completa in relazione sia a tutti gli elementi della stessa che devono formare oggetto di valutazione tecnica (A.1-2-3-4-5-6), sia all'aspetto economico-prezzo (B). Offerte incomplete in relazione agli elementi di cui sopra non sono ammesse a valutazione in quanto parziali.
  - In ogni caso i contenuti dell'offerta tecnica presentati dal concorrente risultato aggiudicatario e valutati in sede di gara saranno allegati al conseguente contratto quale parte integrante e sostanziale costituendo specifica obbligazione contrattuale in sede di esecuzione per l'aggiudicatario stesso. L'importo degli oneri per la sicurezza scaturenti dalla valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.) è pari ad €.1.000,00 non soggetti a ribasso d'asta.
5. **MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:** per le modalità di esecuzione del servizio si rinvia al capitolato speciale d'appalto; a garanzia del corretto svolgimento del servizio l'aggiudicatario dovrà costituire una cauzione pari al 10% del prezzo di appalto. Non è ammesso subappalto.
  6. **FINANZIAMENTO E PAGAMENTI:** non è ammessa alcuna anticipazione sul prezzo contrattuale. Il pagamento avverrà ai sensi e nei termini previsti dalla normativa vigente, previa verifica della regolarità del servizio. Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio e dall'introito della retta buono-pasto.
  7. **DOCUMENTAZIONE D'APPALTO:** nella documentazione d'appalto sono comprese le Tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti dell'A.U.S.L. di Rimini.
  8. **ALTRE INFORMAZIONI:** E' obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara, la visita sui luoghi. L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non aggiudicare, ovvero di procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta ritenuta valida senza che le imprese partecipanti possano accampare diritti o pretese.

### **Art. 1) Oggetto:**

Il presente capitolato ha per oggetto l'organizzazione e lo svolgimento dell'appalto dei servizi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica del Comune di Morciano di Romagna.

La quantità presunta è di n. 44.400 pasti annui. Tale quantificazione è indicativa. Il numero dei pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

Il servizio è rivolto alla scuola statale d'infanzia, alla scuola statale primaria e al centro estivo diurno comunale del Comune di Morciano di Romagna.

I plessi di riferimento sono:

- Scuola dell'Infanzia/Centro estivo diurno – Via dei Platani
- Scuola Primaria – Via Spallicci

### **Art. 2) Durata:**

Quinquennale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere unilateralmente mediante formale disdetta inviata con raccomandata A/R con preavviso di sei mesi; l'appaltatore riconosce espressamente che in caso di disdetta nulla le sarà dovuto a titolo di risarcimento o indennità.

### **Art. 3) Corrispettivo**

L'appalto verrà aggiudicato mediante pubblico incanto alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

**L'importo a base d'asta ammonta a €. 5,50 a pasto, iva compresa.** Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi richiesti nella documentazione per la gara d'appalto e di quelli indicati dalla ditta nell'offerta tecnica.

Non è ammessa alcuna anticipazione sul prezzo contrattuale.

Il pagamento avverrà, previa verifica della regolarità del servizio e del numero dei pasti erogati e somministrati, entro i termini di legge, decorrenti dalla data di protocollo di fatture riepilogative mensili, obbligatoriamente accompagnate dal riepilogo delle bolle di accompagnamento relative alle consegne effettivamente eseguite e dalle risultanze dei controlli debitamente certificate di cui al successivo articolo 11. Non saranno in ogni caso liquidate la fatture non accompagnate dal riepilogo e dalle risultanze dei controlli. In tal caso nessun onere ricadrà sull'amministrazione per il ritardo nel pagamento.

Le fatture verranno liquidate previo nulla-osta del referente del Comune ai sensi del successivo articolo 7, il quale oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure in caso di necessità ad attivare la procedura di irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini un modo diverso (es: reintegrazione in forma specifica).

Per documentare il numero dei pasti, la ditta appaltatrice tramite suoi incaricati ritirerà giornalmente i buoni pasto e compilerà un prospetto giornaliero che indicherà analiticamente :

1. i buoni pasto ritirati per ogni classe

2. i nominativi degli alunni che hanno consumato il pasto senza consegnare il buono pasto (tali nominativi devono essere segnalati da parte del personale addetto entro 3 giorni lavorativi al Comune dalla data in cui è stato consumato il pasto)
3. il numero dei pasti erogati al personale docente ed ausiliario avente diritto
4. il numero dei pasti erogati agli adulti aventi diritto che ad altro titolo fruiscono della mensa scolastica

I prospetti giornalieri, debitamente compilati, dovranno pervenire al Comune mensilmente, corredati dai buoni pasti ritirati suddivisi per giornate e per plesso.

E' fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di stabilire diverse modalità per la documentazione dei pasti prodotti e distribuiti.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio .

Per salvaguardare e tutelare il pubblico interesse dell'Ente, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rinegoziazione del contratto nell'ipotesi in cui, a livello nazionale, venga attivata la convenzione CONSIP S.p.A. per la fornitura del servizio di cui al presente appalto.

#### **Art. 4) Caratteristiche e modalità del servizio:**

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione di pasti prodotti in legame freddo-caldo.

Nel termine "somministrazione" sopraindicato s'intendono ricomprese le seguenti operazioni, a carico della Ditta aggiudicataria e rientranti nel prezzo di aggiudicazione:

- Sanificazione e apparecchiatura tavoli sale-refezione dei plessi scolastici
- Ricezione , sporzionamento e distribuzione dei pasti
- Preparazione dei carrelli neutri, lavaggio frutta, condimento pasta , insalata e verdure crude
- Recupero stoviglie e pulizia dei tavoli
- Pulizie delle sale di refezione e di sporzionamento dei plessi scolastici
- Lavaggio delle stoviglie e pulizia degli ambienti di cucina
- Lavaggio delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni
- Trasporto dei rifiuti giornalieri
- Fornitura di piatti, stoviglie, bicchieri , tovaglioli , tovaglette e materiale a perdere, di tipologia e consistenza adeguate
- Fornitura del materiale per le pulizie
- Personale addetto ai servizi di cui sopra, con relativa massa vestiaria adeguata al servizio
- Sostituzione del personale impiegato per assenza, malattia o altro

La scuola interessata provvederà quotidianamente a fornire le prenotazioni con proprio personale per ciascun plesso entro l'orario concordato tra le parti.

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in triplice copia , sulla quale devono essere indicati , oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso.

La ditta aggiudicataria deve affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno con l'elenco degli ingredienti.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina centralizzata indicata e descritta nell'offerta tecnica, intendendosi per preparazione l'intera lavorazione dalla materia prima al prodotto finale.

La ditta aggiudicataria deve assicurare che la suddetta cucina centralizzata produca esclusivamente pasti destinati alla refezione scolastica, sanitaria o sociale; ovvero che nell'organizzazione della medesima (stoccaggio, preparazione e confezionamento) vengano adottati i necessari accorgimenti tecnici per evitare promiscuità con altre linee di produzione pasti, destinate a fasce d'utenza diverse da quella scolastica, sanitaria o sociale.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la piena disponibilità della cucina almeno per tutta la durata dell'appalto.

Dalla fine cottura alla distribuzione all'ultimo plesso servito non deve passare più di un'ora.

Ogni cibo e pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo; è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati.

I primi piatti ( pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal parmigiano reggiano; l'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata ecc...) per i quali la ditta appaltatrice deve fornire l'occorrente per il condimento (olio, sale, limone, aceto).

L'erogazione dei pasti e degli altri servizi deve essere garantita negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Istituto scolastico o dall'Ufficio scuola del Comune, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e/o centri estivi.

Il pasto scolastico è composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e acqua minerale naturale in conformità alla normativa igienico-sanitaria vigente. Il pasto del centro estivo diurno è obbligatoriamente integrato da uno spuntino a base di latticini (latte, yogurth, gelato, ecc.), succhi di frutta e prodotti da forno (ciambella, focaccia, ecc.).

I pasti devono essere preparati nel pieno rispetto delle Tabelle dietetiche e delle Caratteristiche merceologiche degli alimenti predisposte dal competente Servizio dell'Azienda A.U.S.L. di Rimini, alle quali il presente capitolato fa espresso rinvio, senza allegarle. **Tali tabelle potranno subire annualmente variazioni in base alle indicazioni che verranno fornite dall' A.U.S.L.**

Le grammature sono da intendersi al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per fasce d'età a seconda della tipologia degli utenti e sempre su indicazione dell'Azienda AUSL.

**Le tabelle A.U.S.L. in vigore devono essere scrupolosamente rispettate; il mancato rispetto da parte della ditta costituisce inadempimento contrattuale.**

E' assolutamente vietato l'utilizzo di cibi e materie prime di origine transgenica.

La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato.

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere, in qualsiasi momento, la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è preposto o che non mantenga un comportamento corretto. La Ditta dovrà provvedervi entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione. In caso di non adempimento saranno applicate le penali pecuniarie previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che lo svolgimento del servizio avverrà nel pieno rispetto del D.Lgs n. 155/1997 (HACCP), e dei manuali di autocontrollo adottati dalla ditta stessa (per preparazione pasti, distribuzione, trasporto, consegna e somministrazione) e dei piani allegati agli stessi (pulizie, derattizzazione-lotta agli insetti, inventario stoviglie ed attrezzature ecc..).

La ditta appaltatrice dovrà svolgere ogni adempimento previsto dalla citata legge n. 155/1997, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, la compilazione delle schede di rilevazione e gli interventi di autocontrollo (tamponi ambientali ed esame chimico-biologico dei cibi, nonché modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime) compresa l'adeguata formazione del personale addetto e risponderà direttamente di fronte alle autorità competenti in relazione ad eventuali irregolarità nella applicazione della normativa, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà certificare le forniture utilizzate, oltre che in riferimento alla regolarità con le procedure HACCP anche sulla garanzia della provenienza, con particolare riferimento ai prodotti a lotta integrata e biologici.

Per il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata ai vari plessi la ditta appaltatrice dovrà utilizzare mezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'AUSL di Rimini.

Il cibo, contenuto in contenitori gastronomia con coperchio, dovrà essere inserito in contenitori termici aventi un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a 0,7 W/m<sup>2</sup>c e 0,4 W/m<sup>2</sup>c in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore ai 65°, come da vigente normativa legge n. 283/1962 e d.p.r. n. 327/1980; per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

I contenitori devono essere dotati di resistenza elettrica con possibilità di attacco alla fornitura di energia elettrica da 220V; nel caso di alimenti freddi gli stessi contenitori inibiranno lo scambio termico, mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Tali contenitori e gli automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente.

La pasta non verrà condita con i sughi previsti immediatamente, ma sarà posta nelle vaschette al dente con aggiunta di olio che eviti l'incollatura; il sugo e l'acqua di cottura, il formaggio, i brodi o la minestra verranno posti in altre vaschette; il personale addetto alla distribuzione provvederà al completamento della preparazione.

I cibi per diete speciali saranno separati dagli altri secondo le modalità del successivo articolo 5.

#### **Art. 5) Diete speciali**

La ditta appaltatrice si obbliga a fornire i pasti adeguati ad eventuali diete particolari prescritte per motivi di salute, purchè espressamente richieste dagli interessati all'Ufficio Scuola del Comune e dietro presentazione di idonea certificazione medica da valutare da parte dell'A.U.S.L.

L'appaltatore si impegna altresì a fornire pasti adeguati a diete per motivi religiosi.

In ogni caso l'eventuale maggiore costo delle diete speciali e delle diete modificate per motivi religiosi resteranno a carico della ditta appaltatrice.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dalle generalità del bambino, dal tipo di dieta e dal plesso di ricezione e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione; tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici aventi le medesime caratteristiche descritte al precedente articolo 4.

Sia il personale di cucina che quello addetto alla somministrazione deve essere adeguatamente formato in ordine al trattamento ed alla gestione delle diete speciali, ed obbligato - pena l'irrogazione delle sanzioni pecuniarie previste nel presente capitolato - a compilare le apposite schede all'uopo fornite dall'A.U.S.L.

La ditta appaltatrice solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in merito all'errato trattamento e gestione delle diete speciali ed alla qualità igienico-sanitaria delle modifiche alimentari apportate.

Il prezzo a base d'asta si riferisce anche alle diete di cui al presente articolo per cui la ditta aggiudicataria non potrà pretendere compensi aggiuntivi .

#### **Art 6) Caratteristiche degli alimenti utilizzati**

In riferimento alla norma UNI 10939, aprile 2001, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" è richiesto alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

Il Comune richiede anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 2092/91, recepito con D.P.R. 24 maggio 1992, n. 338, Regolamento CEE n. 1804/99 e n. 436/2001 e successive modifiche e aggiornamenti.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, come previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92.

Per prodotti "tipici" si intendono i prodotti precisamente identificati come:

"DOC" (Denominazione di Origine Controllata)

"DOP" (Denominazione di Origine Protetta)

"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perchè la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata.

(Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98).

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

Si indica come "OGM" un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari. Le biotecnologie possono essere applicate sia per la modificazione genetica di piante che per animali; I prodotti alimentari forniti dalla ditta devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze.

La ditta deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, a lotta integrata, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni della dietista dell'AUSL competente.

#### **Art. 7) Adempimenti a carico del Comune**

Sono adempimenti a carico del Comune:



- La nomina del referente per la tenuta dei rapporti con la ditta appaltatrice;
- La messa a disposizione, nei giorni ed orari di refezione, dei locali-refettorio (che potranno essere anche più di uno per ciascun plesso), zone-cucina e/o zone di sporzionamento dei plessi scolastici interessati al servizio, nonché del materiale e delle attrezzature di proprietà comunale eventualmente già in essi presente;
- Il pagamento dei consumi di luce, acqua e riscaldamento dei suddetti locali.

#### **Art. 8) Referenti della Ditta appaltatrice**

La ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dell'appalto, garantendone la reperibilità.

In particolare la ditta deve individuare ed indicare, possibilmente già in sede di offerta le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile unico dell'appalto per conto della ditta che risponda al Comune;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza, che può anche coincidere con la figura del responsabile dell'appalto;
- un responsabile dei servizi di produzione presso il centro produzione pasti della ditta, eventualmente scelto fra gli operatori, che risulti referente di utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile presso il centro produzione stesso.

La ditta appaltatrice si impegna a comunicare tempestivamente le variazioni dei suddetti nominativi.

#### **Art. 9) Continuità del servizio**

La ditta appaltatrice si impegna, nell'ipotesi di impossibilità ad erogare il servizio per sciopero del proprio personale dipendente o altra causa non imputabile alla ditta stessa, di darne comunicazione all'Amministrazione comunale con preavviso scritto di almeno 36 ore

In difetto di ciò e/o in caso di mancato servizio per cause imputabili alla ditta, la medesima corrisponderà al Comune l'ammontare del costo di un singolo pasto moltiplicato per il numero delle presenze dell'ultimo giorno in cui è stato erogato il servizio, in rapporto al numero dei giorni di sospensione del servizio stesso, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del danno effettivamente subito.

#### **Art. 10) Controlli**

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare controlli sulla qualità e sulla provenienza delle materie prime utilizzate, sulla qualità e consistenza dei pasti serviti, sull'igiene delle cucine, dei contenitori termici e dei mezzi di trasporto e in generale sulle modalità di funzionamento del servizio, anche delegando personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento dei servizi.

In tale senso, oltre ad avvalersi della collaborazione dell'Azienda AUSL di Rimini, l'Amministrazione potrà nominare un proprio operatore di fiducia professionalmente adeguato al fine di controllare il rispetto del presente capitolato.

Il personale individuato dal comune potrà effettuare controlli, anche quotidiani, sulla consistenza dei pasti e sulle modalità generali di funzionamento del servizio.

La ditta appaltatrice consente, anche senza preavviso, l'accesso ai soggetti individuati dal Comune per finalità di controllo presso il proprio centro di cottura.

Eventuali rilievi sul mancato rispetto di clausole contrattuali potranno essere effettuate da tutti i soggetti precitati per le materie di rispettiva competenza ed inoltrati in forma scritta al referente comunale.

Quando vengano rilevate mancanze da parte della ditta, il referente comunale, autonomamente o su segnalazione dei precitati soggetti, procede alla contestazione diretta al responsabile dell'esecuzione dell'appalto per la ditta. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e trasmissione via fax o email e possono essere controdedotte entro 7 giorni dal ricevimento dell'addebito, con le stesse modalità di trasmissione. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti dal referente del Comune, quest'ultimo provvede all'irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 16.

Il Comune si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti; il Comune si riserva infatti la facoltà di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi appaltati.

La ditta, in accordo con il Comune, dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo, che saranno distribuiti alle scuole, atti a verificare le seguenti caratteristiche dei pasti consegnati alle scuole:

- puntualità di consegna
- temperatura dei componenti il pasto
- gradibilità del pasto
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio

Oltre a quanto previsto dal precedente articolo 6, la ditta aggiudicataria dovrà inviare al Comune prima della firma del contratto:

- copia del proprio manuale di HCCP;
- l'elenco dei fornitori, suddiviso per gamma merceologica.
- l'elenco del personale impiegato presso il centro di cottura con specifica delle mansioni e dei titoli professionali
- l'elenco del personale impiegato per il trasporto e la somministrazione dei pasti
- se i controlli sono fatti da soggetto esterno, l'indicazione del laboratorio di analisi convenzionato con la ditta medesima per i controlli di ordine batteriologico e chimico, indicandone tipologia e frequenza.

Aggiornamenti e variazioni della documentazione di cui sopra dovranno essere costantemente e prontamente inviate al referente comunale per tutta la durata di esecuzione del contratto.

#### **Art. 11) Autocontrollo**

La ditta appaltatrice deve essere dotata di un sistema di autovalutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto, da esplicitarsi nell'offerta.

L'Impresa aggiudicataria dovrà, tra gli altri, prevedere i controlli di ordine batteriologico e chimico di seguito esposti con le frequenze ivi indicate.

- A) Con la frequenza di almeno una volta al mese, analisi di laboratorio microbiologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle attrezzature di cucina secondo le seguenti modalità :

- A.1) attrezzatura da cucina: tampone per rilevare i seguenti parametri:  
\* carica batterica a 30°C

- \* coliformi fecali
- \* stropococchi fecali o enterococco
- \* salmonella
- \* listeria monocitogenes

A.2) primi piatti, pietanza, frutta, verdura : carica batterica a 30°C:

- \* californi totali
- \* escherichia coli
- \* salmonella
- \* clastridi solfito riduttori
- \* stafilococco aureo

Le risultanze dei controlli, debitamente certificate, dovranno essere allegate alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse.

- B) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, verifica in base alle norme di legge e regolamentari inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- C) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, supervisione tecnica di controllo della produzione di pasti
- D) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, rilascio di giudizi di qualità espressi con riferimento agli standard previsti dalla normativa vigente redatti dal laboratorio analisi e dalla dietista
- E) Con la frequenza di almeno due volte l'anno ,verifica delle strutture e degli strumenti di produzione tramite sopralluoghi e conseguente rilascio di specifiche dichiarazioni.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere in qualsiasi momento i controlli di cui sopra.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, conservarlo ad una temperatura non superiore a 4° per 48 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente (almeno 3 prelievi) di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. Il Comune si riserva la facoltà di fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Per il servizio di distribuzione pasti, la ditta integra le forme di verifica di cui sopra con le seguenti:

- puntualità nella consegna delle pasti,
- precisione nei quantitativi consegnati rispetto all'ordinato,
- rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari,
- competenza e cortesia del personale impegnato,
- disponibilità e grado di collaborazione coi collaboratori scolastici e/o comunali eventualmente impegnati nelle medesime funzioni.

I risultati di detti controlli verranno verbalizzati su apposite schede.

E' facoltà della ditta inserire sui diversi servizi del presente appalto ulteriori casistiche di autocontrollo; l'impegno in tal senso sarà valutato in sede di offerta.

#### **Art. 12) Obblighi verso il personale.**

L'impresa affidataria del presente appalto s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle aziende del settore, e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dalla normativa vigente, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro.

Qualora la ditta rientri nel comparto delle cooperative sociali, si impegna anche all'applicazione del contratto integrativo provinciale e delle norme relative al cambio di gestione previste nel contratto collettivo nazionale e negli accordi a livello locale. Se la ditta ha forma cooperativa, si impegna altresì a rispettare anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci.

Le altre ditte componenti l'eventuale raggruppamento e non operanti nel settore della ristorazione applicano i vigenti contratti collettivi nazionali e accordi integrativi locali del comparto di appartenenza.

Il personale utilizzato dalla ditta - soci o dipendenti - viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato di apposita assicurazione contro gli infortuni. La ditta deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati. Opera nel rispetto della L. 125/92 sulle "Pari opportunità" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Referente comunale o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti e gli amministratori comunali interessati al servizio sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune. La ditta pone l'obbligo contrattuale alle ditte subappaltatrici di permettere al Comune controlli sulla regolarità dei pagamenti dei compensi ai dipendenti, soci e collaboratori analoghi a quelli previsti a carico della ditta stessa.

### **Art. 13) Formazione e addestramento**

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

### **Art. 14) Ulteriori oneri a carico della ditta.**

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato, sono a carico della ditta aggiudicataria – e rientrano nel prezzo di aggiudicazione, pertanto senza ulteriori oneri per la stazione appaltante - tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune; in particolare, a titolo meramente indicativo e non esaustivo:

- a) ogni spesa inerente il personale;
- b) ogni spesa inerente le assicurazioni;
- c) ogni spesa inerente l'acquisto dei generi alimentari necessari per la fornitura dei pasti, compresi quelli specifici per celiaci o altre diete speciali.
- d) il trasporto dei pasti, dei generi alimentari e degli altri materiali di consumo presso le sedi di utilizzo;
- e) la manutenzione e l'integrazione delle attrezzature ed arredi necessari all'espletamento del servizio;
- f) l'aggiornamento, le altre iniziative e le azioni di cui la ditta si sia assunta l'onere in sede di offerta;
- g) tutte le spese collegate alla somministrazione dei pasti, ossia:
  - Sanificazione e apparecchiatura tavoli sale-refezione dei plessi scolastici
  - Ricezione, sporzionamento e distribuzione dei pasti
  - Preparazione dei carrelli neutri, lavaggio frutta, condimento pasta, insalata e verdure crude
  - Recupero stoviglie e pulizia dei tavoli

- Pulizie delle sale di refezione e di sporzionamento dei plessi scolastici
  - Lavaggio delle stoviglie e pulizia degli ambienti di cucina
  - Lavaggio delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni
  - Trasporto dei rifiuti giornalieri
  - Fornitura di piatti, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tovaglette e materiale a perdere di tipologia e consistenza adeguate
  - Fornitura del materiale per le pulizie
  - Personale addetto ai servizi di cui sopra, con relativa massa vestiaria adeguata al servizio
  - Sostituzione del personale impiegato per assenza, malattia o altro.
- h) tutte le spese di stampa e fornitura dei blocchetti di buoni-pasto necessari al Comune.

#### **Art. 15) Obblighi e responsabilità della ditta.**

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a suoi dipendenti od a suoi mobili ed immobili derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti e derrate alimentari. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

La ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore a Euro 1.700.000,00 per sinistro e con un minimo di Euro 90.000,00 a persona a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti all'Amministrazione in conseguenza dell'appalto.

La presentazione della polizza è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune e dell'AUSL competente. Si impegna anche ad rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs. 231/01.

Per tutta la durata della gestione del servizio, la ditta aggiudicataria deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

#### **Art. 16) Penalità.**

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù: penale pari a EURO 250,00 per ogni campione mancante;

- b) ritardo nell'avvio del servizio: penalità di Euro 10.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale;
- c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da EURO 100,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità ;
- d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale anche la mancanza di pane, frutta , condimenti, acqua ed in genere tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da EURO 100,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità ;
- e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni : penale da EURO 500,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità ;
- f) mancato espletamento del servizio: penalità di cui al precedente punto 2);
- g) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità espressi nell'offerta resasi aggiudicataria; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da EURO 500,00 a EURO 10.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità ;
- h) variazioni al menù non concordate previamente con la dietista dell'AUSL e con il Comune: penale da Euro 500,00 ad Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- i) consegna di diete speciali sbagliate: penale da EURO 1.000,00 a Euro 10.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il referente del Comune potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da EURO 100,00 ad EURO 5.000,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del referente del Comune secondo le modalità di cui all'articolo 10 sesto comma.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà di cui al successivo articolo 17.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 5.000,00 EURO e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

#### **Art. 17) Risoluzione del contratto.**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;

c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;

d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio ai sensi del precedente articolo 16;

e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;

g) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;

h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;

i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

l) interruzione non motivata del servizio;

m) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;

n) violazioni delle prescrizioni in materia di subappalto;

o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

p) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;

q) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Referente, a mezzo di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo di continuare comunque il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Art. 18) Cauzione**

Ogni ditta partecipante alla gara dovrà presentare, unitamente all'offerta, una cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'offerta.

Tale cauzione provvisoria verrà, per la sola ditta aggiudicataria, trattenuta fino alla costituzione della cauzione definitiva.

Al momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva di importo pari al 10% dell'importo complessivo presunto del contratto a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della ditta.

Nel caso in cui la cauzione subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale da parte del Comune, la ditta dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 30 giorni dalla sua riduzione.

#### **Art.19) Divieto di cessione**

Il contratto non può essere ceduto in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, senza il consenso e la formale approvazione del Comune, pena la risoluzione del contratto stesso e il risarcimento di tutte le spese e i danni subiti dalla stazione appaltante.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

#### **Art. 20) Subappalto**

Non è ammesso subappalto.

#### **Art. 21) Cessioni di credito**

E' ammessa la cessione dei crediti, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione appaltante; in mancanza di espressa autorizzazione la cessione non è opponibile al Comune.

#### **Art. 22) Domicilio legale**

Per gli effetti del presente appalto la ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio legale presso la Casa Comunale di Morciano di Romagna.

A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

#### **Art. 23) Controversie**



Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del presente appalto, qualora queste non possano essere risolte con spirito di amichevole accordo, è competente il Foro di Rimini.

**Art. 24) Spese di contratto.**

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto.

Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il presente contratto.