

COMUNE DI SAN LEO
PROVINCIA DI RIMINI

***CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PRESSO LE SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIA STATALI DI SAN LEO***

INDICE

ART.1 - OGGETTO DELL’ APPALTO	2
ART.2 – MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	2
ART.3 – DURATA E VALORE DELL’ APPALTO	3
ART.4 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	4
ART.5 - ONERI A CARICO DEL COMUNE.....	4
ART.6 – NORME GENERALI RIGUARDANTI IL PERSONALE	4
ART.7 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA	5
ART.8 – OBBLIGHI ASSICURATIVI	5
ART.9 – INADEMPIENZE E PENALITA’	6
ART.10 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO.....	6
ART.11 – DIVIETO DI SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO	6
ART.12 - VIGILANZA SULL’ AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO	7
ART.13– INTEGRAZIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO	7
ART.14 - STIPULA DEL CONTRATTO	7
ART.15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	8
ART.16 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI.....	8
ART.17 - RINVIO AD ALTRE NORME.....	8
ALLEGATO A) - TABELLA DIETETICA ELABORATA DALLA AZIENDA SANITARIA.	
ALLEGATO B) - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di mensa scolastica presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria del Capoluogo e presso la Scuola dell'Infanzia della frazione di Pietracuta.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti e delle merende del mattino, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nei centri di produzione di proprietà del Comune di San Leo, annessi alle strutture scolastiche, che verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito.

ART.2 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio consiste essenzialmente:

- nella preparazione dei pasti e delle merende con il sistema del legume fresco-caldo, come indicato al precedente art. 1, mediante acquisto delle derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e cottura presso i centri di produzione annessi alle strutture scolastiche che vengono messi a disposizione dal Comune di San Leo;
- nella somministrazione dei pasti e delle merende;
- nel riassetto e pulizia globale dei centri di cottura e smaltimento rifiuti;
- nel rilevamento delle presenze giornaliere.

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni delle scuola dell'infanzia e primaria (Capoluogo), dell'infanzia (fraz. Pietracuta), nonché per il personale docente avente diritto al pasto delle scuole suddette.

I pasti dovranno essere prodotti in base alla tabella dietetica (Allegato A) e alle caratteristiche merceologiche (Allegato B), al medesimo costo.

La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la Tabella Dietetica elaborata dall'Azienda Sanitaria di Rimini e le indicazioni contenute in tutte le sue parti: Premessa, Informazioni per l'uso corretto della Tabella, Prodotti alimentari da utilizzare, Altre raccomandazioni, Metodi di cottura, Variazioni consentite alla tabella, Menù stagionali (autunno-inverno e primavera-estate) articolati in quattro settimane, Menù di riserva per eventuali variazioni. La Ditta aggiudicataria dovrà anche rispettare quanto previsto dalla Amministrazione Comunale in merito:

- agli alimenti che dovranno essere utilizzati, oltre alla frutta, per la merenda del mattino (latte, yogurt);
- ai prodotti biologici il cui uso viene introdotto nella mensa scolastica, che dovranno essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria (pasta, passata, pelati);
- le caratteristiche merceologiche della carne bovina, che dovrà essere a Denominazione di Origine Controllata, di razza italiana e di produzione marchigiana-romagnola.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consigliati neanche i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di altri prodotti biologici oltre quelli sopra indicati certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione. E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati. Il trasporto dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di

temperatura previste dalla vigente normativa, le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione.

Il numero medio giornaliero dei pasti (per n. 5 giorni/settimana) è così previsto:

- Scuola dell'infanzia di Pietracuta:
 - n.78 merende;
 - n.78 pasti alunni;
 - n.7 pasti insegnanti;
 - n.3 pasti collaboratori scolastici.
- Scuola dell'infanzia di San Leo:
 - n.18 merende;
 - n.18 pasti alunni;
 - n. 1 pasto insegnante;
 - n.2 pasti collaboratori scolastici.
- Scuola primaria di San Leo (solo mercoledì):
 - n.27 pasti alunni;
 - n.3 pasti insegnanti.

Le presenze a mensa sono indicate a titolo puramente orientativo; inoltre il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio di mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico. Pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

Il servizio dovrà essere effettuato in base al calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola d'infanzia e sulla scorta delle effettive giornate di mensa previste per la suddetta scuola, decise dall'Amministrazione Comunale, autonomamente o su richiesta del Dirigente dell'Istituto Scolastico. L'esatto calendario sarà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di San Leo, n.8 giorni prima dell'inizio del servizio; per eventuali sospensioni la comunicazione sarà effettuata con n.3 giorni di anticipo, salvo casi eccezionali.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente, entro le ore 9,30, alla rilevazione dei pasti necessari per la giornata (bambini, adulti ed eventuali diete speciali) e dovrà altresì rilevare le presenze giornaliere da trasmettere mensilmente al Comune (con indicazione delle frequenze dei bambini).

I pasti andranno prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite secondo le modalità indicate dal Responsabile del Servizio.

La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:

- "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- "diete speciali" per esigenze religiose previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio.

ART.3 – DURATA E VALORE DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni due, a decorrere dalla data di inizio del servizio prevista indicativamente dal 15/09/2010 per quanto riguarda le colazioni e dal 04/10/2010 anche per il pranzo. L'inizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge. Il Comune di San Leo si riserva la possibilità di rinnovare l'appalto, per ugual periodo ed agli stessi patti e condizioni., se ed in quanto ammissibile ai sensi di legge, al fine di garantire un

adeguato livello qualitativo, la continuità nel rapporto tra gli operatori e gli utenti ed una convenienza economica per l'Ente.

L'aggiudicatario è comunque tenuto, al termine dell'ultima scadenza contrattuale, a proseguire la gestione del servizio per un periodo non superiore a mesi 12 (dodici) alle stesse condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che l'Ente non abbia concluso le nuove procedure di gara.

Il valore complessivo dell'appalto è indicativamente di **€. 196.000,00** (eurocentonovantamila/00) IVA esclusa (importo stimato su base annua € 98.000,00- IVA esclusa). Il valore dell'affidamento è puramente indicativo ed è stato calcolato moltiplicando il numero previsto dei pasti e delle merende per il prezzo unitario posto a base d'asta, pari ad € 5,30 (come indicato nell'apposito paragrafo del Bando di Gara).

ART.4 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà presso i Centri di produzione annessi alle strutture scolastiche, messi a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario (esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato), opportunamente attrezzati. All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, per l'inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali, a far fede fra le parti. La Ditta Aggiudicataria, accertata la funzionalità degli impianti, attrezzature ecc., ne assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado. Alla scadenza del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere entro n. 15 giorni alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale. E' fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materia biodegradabile avviabile al compostaggio.

Compete inoltre alla Ditta Aggiudicataria la pulizia giornaliera dei locali, compresa la fornitura dei prodotti occorrenti (che dovranno essere a norma di legge), nonché la pulizia delle attrezzature, l'eliminazione dei rifiuti, nei modi di legge e la disinfestazione della cucina e del refettorio.

I Centri di produzione pasti dovranno essere dotati di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovranno inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D.Lgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso di una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

ART.5 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune di San Leo metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i centri di produzione annessi alle strutture scolastiche. Sono a carico dell'Amministrazione comunale le spese di provvista dell'energia elettrica, acqua e metano.

Sono altresì a carico dell'Amministrazione le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e la manutenzione straordinaria e/o sostituzione degli impianti, macchinari e attrezzature di cucina, in caso di normale usura e/o deterioramento.

E' altresì a carico del Comune la disinfestazione dei locali interni (esclusa cucina e refettorio) e delle aree esterne.

ART.6 – NORME GENERALI RIGUARDANTI IL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica, comunicandone i nominativi al Comune.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio e in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente, nei confronti del suddetto personale, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, in particolare, dovrà essere assicurato il pagamento dei contributi senza la applicazione del salario medio convenzionale. In caso di inottemperanza accertata dal Comune di San Leo o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, si procederà alla sospensione dei pagamenti delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra. In riferimento alla regolarità contributiva, la Ditta aggiudicataria deve consegnare semestralmente all'Amministrazione comunale una attestazione di regolare versamento dei contributi rilasciata dalla sede INPS competente per territorio. La Ditta aggiudicataria, per le sospensioni di cui sopra, non può opporre eccezioni al Comune di San Leo, né il titolo al risarcimento danni.

Tutti gli obblighi assicurativi ed antinfortunistici del personale sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Amministrazione committente, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima e di ogni indennizzo. La Ditta aggiudicataria si impegna a costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dai successivi articoli del presente capitolato speciale per l'affidamento del servizio.

In ogni caso la Ditta aggiudicataria riterrà il Comune di San Leo indenne da ogni responsabilità nei confronti di terzi per i suddetti danni.

Il personale deve indossare una divisa da lavoro, munita di cartellino di riconoscimento della Ditta aggiudicataria idonee calzature; la fornitura, il lavaggio e la sostituzione di tali divise e relative calzature è a carico della Ditta aggiudicataria.

ART.7 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa, come meglio specificato nel Disciplinare di gara, in sede di descrizione della documentazione richiesta, in particolare per quanto concerne il contenuto della "Busta A".

Alla Ditta aggiudicataria è fatto obbligo, al momento della stipulazione del contratto, di prestare una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'ammontare netto dell'appalto, che potrà essere costituita anche mediante presentazione di apposita fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate (Art.16 Legge 03.01.1978 n. 1).

Anche in questo caso la fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione.

La suddetta documentazione dovrà contenere una dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445/2000 e s.m. e i., dalla quale si dovrà evincere il potere di firma del fidejussore e la firma dovrà essere autenticata nelle forme di legge.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART.8 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'aggiudicatario – compresa la responsabilità civile verso terzi (R.C.) – il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in

solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La Ditta si impegna a stipulare una apposita polizza assicurativa per una idonea copertura di eventuali danni che possono occorrere agli operatori della Ditta od essere provocati a terzi (R.C.) nello svolgimento delle attività previste dal presente capitolato.

Il massimale assicurato deve essere non inferiore a € 2.500.000,00 per R.C. Terzi e R.C. Dipendenti.

Ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 157/1995, si precisa che eventuali informazioni circa gli obblighi relativi alla protezione dell'impiego ed alla condizione di lavoro, potranno essere ottenute presso l'I.N.A.I.L.

ART.9 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario.

Nel caso in cui si verificassero inadempienze verrà applicato alla Ditta Aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta nel giorno in cui si è verificato il disservizio.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria, sono concessi 5 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte dell'Amministrazione Comunale comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

Qualora la Ditta aggiudicataria incorra nell'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, è facoltà dell'Amministrazione committente richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra Ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, il Comune di San Leo potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La Ditta Aggiudicataria deve comunque effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta Aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

ART.10 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La Ditta Aggiudicataria, compilerà giornalmente l'apposito registro delle presenze le cui risultanze numeriche dovranno esattamente corrispondere al numero dei pasti e delle merende erogate.

Mensilmente il registro dovrà essere inoltrato all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Il numero dei pasti e delle merende in relazione ai quali l'Amministrazione Comunale liquiderà il corrispettivo contrattuale saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture; la Ditta Aggiudicataria dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti consegnati nel mese precedente. I pagamenti avverranno entro gg.30 dal loro ricevimento.

Dopo il primo dei due anni di appalto, alla Ditta aggiudicataria verrà riconosciuta una revisione dei prezzi solamente per quanto riguarda l'indice ISTAT. Non verranno riconosciute revisioni dei prezzi per qualsivoglia altra causa.

ART.11 – DIVIETO DI SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

La Ditta aggiudicataria non può sub-appaltare il servizio, né cedere il contratto in tutto o in parte, né farlo eseguire da persone che non risultino alle dipendenze della Ditta.

La Ditta aggiudicataria non può altresì cedere il credito maturato nei confronti del Comune di San Leo.

ART.12 - VIGILANZA SULL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

L’Amministrazione Comunale è tenuta all’esercizio della vigilanza sull’andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati.

In qualunque momento l’Amministrazione Comunale può, con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla Ditta Aggiudicataria, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all’igiene della cucina.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare - presso il proprio centro di cottura - un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito di etichetta recante la data del prelievo e conservato alla temperatura di 2 gradi centigradi per 72 ore.

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì fornire semestralmente, indirizzandoli al Servizio Servizi Sociali del Comune di San Leo, copia di referti di analisi firmati da tecnico responsabile di laboratorio, relativi a:

- n. 1 campione di materie prime da sottoporre all’indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- n. 1 campione di pasto fornito da sottoporre all’indagine di cui sopra;
- n. 1 tampone eseguito su attrezzature o utensili o superfici o contenitori, prelevato all’interno del centro di cottura per accertarne i seguenti indici: conta batterica, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei
- n. 1 campione di ortofrutta per la ricerca di residui antiparassitari;
- n. 1 campione di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l’Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla Ditta Aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se entro 5 gg. dalla data della comunicazione la Ditta Aggiudicataria non fornirà una risposta ritenuta adeguata dall’Amministrazione Comunale, quest’ultima applicherà le penali indicate al precedente art.9.

La Ditta Aggiudicataria libera l’Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART.13- INTEGRAZIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

Ai sensi e per gli effetti della lettera e) comma 1 e 2 dell’art.7 del Decreto Legislativo n.157/95 allo stesso prestatore del servizio potranno essere affidati servizi complementari non compresi nel progetto inizialmente preso in considerazione né nel contratto inizialmente concluso, nei casi e alle condizioni ivi indicati.

E’ facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. e con preavviso di un mese. In tale caso, in deroga all’art.1671 del c.c. sarà attribuito alla Ditta Aggiudicataria, a tacitazione di ogni pretesa in ordine al recesso, 1/10 dell’importo complessivo d’affidamento al netto del ribasso offerto.

ART.14 - STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire solo successivamente all'acquisizione della certificazione richiesta dall'ufficio Servizi Sociali del Comune di San Leo.

Le spese di predisposizione e redazione del contratto e della relativa imposta di registro sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART.15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

L'Amministrazione Comunale, in caso di irregolarità di qualsiasi natura, potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, con aggiudicazione ad altra Ditta e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

In particolare l'Amministrazione Comunale promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di Legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni, nei seguenti casi:

- 1) per arbitrario abbandono del servizio;
- 2) per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- 3) in caso di fallimento e/o frode;
- 4) nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto.
- 5) Per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

ART.16 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra Amministrazione Comunale e Ditta Aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto, sarà demandata alla competenza del tribunale avente giurisdizione sul territorio comunale di San Leo.

ART.17 - RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente per l'Amministrazione dello Stato.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i regolamenti che venissero emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.

San Leo, lì 12/07/2010