

# COMUNE DI PONTEDASSIO PROVINCIA DI IMPERIA

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**per l'affidamento del servizio di mensa presso il micronido, le scuole materne, elementari e medie del Comune di Pontedassio nel periodo Settembre 2010/Giugno 2012.**

### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto delle scuole materna, elementare e media, e del micronido del Comune di Pontedassio per gli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012.

### **Art. 2 - Durata dell'appalto**

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di Settembre 2010, in concomitanza dell'apertura dell'anno scolastico fissato dai responsabili didattici, e terminerà entro la fine del mese di Giugno 2012. Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativa all'aggiudicazione della gara nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

Il Responsabile del Servizio si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 7 giorni d'anticipo.

Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

### **Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto**

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella tabella dietetica di definizione del menù compresa la fornitura dell'acqua minerale;
- 2) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- 3) Preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 4) Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 5) Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 7) Forniture dei vuoti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta).

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

- 1) Misure di sanificazione ambientale.

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155.

#### **Art. 4 - Pasti previsti**

Il numero dei pasti da fornirsi è stimato in circa 160 giornalieri (circa 28.000 annui).

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

#### **Art. 5 - Ammontare dell'appalto**

L'importo complessivo della fornitura dei pasti ammonta a presuntivi Euro 170.000,00 oltre I.V.A 4%.

### **Art. 6 – Cauzione provvisoria e definitiva**

I candidati dovranno effettuare un deposito cauzionale provvisorio, pari al 2% dell'importo posto a base d'appalto, a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto di appalto, da presentare nelle forme e nei modi previsti all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e successive m.i.

Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria sarà restituita seduta stante, ai titolari delle Ditte stesse o loro delegati; mentre quella della ditta vincitrice sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

L'appaltatore deve prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto ai sensi, termini e modalità di cui all'art. 113 del richiamato D.Lgs. 163/2006 e successive m.i.

### **Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita nel plesso scolastico in Via Agnesi

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

### **Art. 8 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti**

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

### **Art. 9 - Preparazione dei pasti**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OMG).

### **Art.10) Utilizzo prodotti biologici.**

L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre, concordando con l'Amministrazione stessa, prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n.2092/91 del consiglio del 14.7.92 e Regolamento CEE m.1084/99. Regolamento CEE N. 2081/92 come modificato dal regolamento CEE 535/97. Legge n.526 del 21.12.99 art. 10 comma 7).

**Il numero e le quantità di prodotti biologici che l'impresa intenderà introdurre nei menu sarà oggetto di valutazione dell'offerta di gara.**

### **Art. 11 - Condizioni particolari dell'appalto**

#### 1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.
- b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

#### 2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e succ. mod. ed int. e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

#### 3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

- a) All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Via Agnesi adibiti a cucina e a mensa senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;
- b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;
- d) Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:
  - L'ordinaria manutenzione dei locali;
  - Qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;
  - Tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia
  - Il consumo di gas p.l.
  - Il consumo di acqua, energia elettrica e riscaldamento;

#### 4) Obbligo particolare.

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente.

L'impresa aggiudicatrice è tenuta a presentare con cadenza mensile al Comune di Pontedassio, copia delle denunce dei versamenti contributivi e previdenziali.

### **Art. 12 - Responsabile tecnico dell'impresa**

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

### **Art.13) Smaltimento rifiuti – Raccolta Differenziata**

La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico dell'impresa aggiudicataria e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

I rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato per uno smaltimento secondo le tipologie dello stesso.

**L'impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa.**

**L'impresa aggiudicataria è tenuta ad organizzare, anche con opere e comunque a suo completo carico ed onere, la depurazione delle acque di lavaggio, secondo le normative del territorio comunale.**

### **Art. 14 - Controlli**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia.

Una Commissione costituita dal Sindaco o suo delegato, da un rappresentante dei genitori di un alunno della scuola materna, da un rappresentante dei genitori di un alunno della scuola elementare, da un insegnante della scuola materna e da un insegnante della scuola elementare avrà funzioni di controllo sul buon andamento del servizio.

### **Art. 15 – Metodo di gara e criteri per l'aggiudicazione dell'appalto**

L'appalto sarà affidato con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs.vo 12/4/2006, n. 163, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 83 del suddetto decreto, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi:

<b>criteri di valutazione</b>	<b>ponderazione</b>
A) qualità del servizio	65 punti
B) offerta economica	35 punti
Totale	100 punti

#### **A) Qualità del servizio**

A\1 Organizzazione del servizio.

Relazione su:

- piano organizzativo dei dipendenti utilizzati nei plessi oggetto dell'appalto, distinto per numero totale, numero per plessi, qualifiche e modalità di impiego;
- processo di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- modalità con cui la Ditta intende assicurare la preparazione per le diete speciali, in modo da evitare contaminazioni;

eventuale impiego di ulteriori attrezzature per la produzione dei pasti, oltre a quelle fornite dal comune;

Massimo punteggio attribuibile 20

A|2 Redazione di un piano di approvvigionamento mediante “Filiera corta” per gli alimenti che garantisca anche con soluzioni innovative una razionale applicazione dei criteri di approvvigionamento e massima attenzione al territorio ed ai prodotti stagionali;

Massimo punteggio attribuibile 20

A|3 Redazione di un piano che garantisce l'utilizzazione di prodotti biologici nella più ampia varietà dei piatti e con la massima scansione temporale di cui al menù oggetto dell'appalto;

Massimo punteggio attribuibile 20

**A|4 Relazione contenente le proposte che la Ditta intende realizzare nel corso della vigenza dell'appalto a riguardo dell'educazione alimentare da realizzarsi nei vari ordini di scuola, con la collaborazione del corpo docente e/o di esperti esterni incaricati dalla Ditta stessa**

Massimo punteggio attribuibile 5

**Totale punti 65**

## **B) Offerta economica (massimo 35 punti )**

Prezzo al netto dell'IVA per ciascun pasto   Punti Massimi

Al prezzo inferiore    attribuibili 35/100

**Dove il prezzo di riferimento stabilito a base d'asta e di € 3,40 al netto dell'IVA**

per la valutazione delle offerte economiche sarà applicata la seguente formula:

$$\frac{P_m \times 35}{P}$$

P

Dove P<sub>m</sub> è il prezzo minimo, P è il prezzo di ciascuna offerta economica e 35 è il punteggio assegnato al prezzo più basso fra quelli in gara.

Il prezzo espresso dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere ( al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione ad essa favorevole.

La stazione appaltante procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse così come stabilito dall'art. 86 del D.Lgs. n. 163/2006 e secondo i criteri e il procedimento di verifica di cui agli art. 87 e 88 dello stesso Decreto.

**Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida dall'Amministrazione Comunale;**

**le offerte che arriveranno in ritardo non verranno esaminate, così come non si procederà all'apertura dei plichi contenenti l'offerta economica se non saranno riscontrate le condizioni di ammissibilità e presentata la documentazione richiesta.**

**Parimenti saranno considerate nulle le offerte redatte in modo difforme da quanto prescritto.**

**Non sono ammesse offerte economiche in aumento.**

### **Art. 16 - Assicurazione**

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a € 500.000,00.

### **Art. 17 - Adempimenti pre-contrattuali**

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a) copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio;
- b) copia del piano di autocontrollo adottato riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
- c) polizza assicurativa di cui al precedente art. 15;
- d) ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente;
- e) voltura a proprio nome delle licenze sanitarie.

### **Art. 19 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

a) L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 516,46;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

### **Art. 20 - Risoluzione del contratto**

L'Amministrazione, ai sensi del D.M. del 28.10.1985 art. 37, può chiedere la risoluzione del contratto:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, ritenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- b) per motivi di pubblico interesse, come previsto nell'art. 23 del predetto decreto ministeriale;
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- e) nei casi di subappalto non autorizzati come previsto all'art. 9 del predetto decreto ministeriale;
- f) in casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- g) in caso di morte di uno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto e in nome collettivo, e di uno dei soci accomandatari nella società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto con gli altri soci;

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
- b) nel caso in cui l'Amministrazione richieda aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto oltre i limiti previsti dall'art. 27 del predetto decreto ministeriale.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del responsabile del servizio competente. Della assunzione della determinazione viene data comunicazione all'Impresa nei modi di legge.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura, o la parte rimanente di questa, od i servizi in danno dell'Impresa inadempiente.

L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e delle forniture o dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

#### ***Art. 21 - Divieto di cessione del contratto***

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

#### ***Art. 22 - Revisione dei prezzi***

Non è ammessa la revisione dei prezzi..

#### ***Art. 23 - Danni***

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

#### ***Art. 24 - Esecuzione del servizio***

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

#### ***Art. 25 - Finanziamento dei pagamenti***

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate, previa liquidazione con provvedimento del responsabile del servizio.

#### ***Art. 26 - Spese di contratto, registro e diverse***

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e

tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Pontedassio.

#### **Art. 27 - Controversie**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Imperia.

E' esclusa la competenza arbitrale.

#### **Art. 28 - Domicilio dell'appaltatore**

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Pontedassio.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Servizio.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.

Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

#### **Art. 29 - Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

#### **Art. 30 - Cessione di crediti**

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

#### **Art. 31 - Sottoscrizione clausole onerose**

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. 3, 12 e 24.

#### **Art. 32 - Rinvio a norme vigenti**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.