

ALLEGATO B

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO FORNITURA PASTI PRESSO CENTRO ACCOGLIENZA MIGRANTI "SAN FELICE" DI BOLOGNA - PERIODO 01 GIUGNO 2012 / 31 DICEMBRE 2012 – (RINNOVABILE PER ULTERIORI 6 MESI)

INDICE

- art. 1 oggetto e durata dell'appalto
- art. 2 condizioni per l'effettuazione del servizio
- art. 3 caratteristiche merceologiche dei prodotti
- art. 4 modalità di trasporto e consegna dei pasti
- art. 5 standard di qualità del servizio
- art. 6 prezzo del pasto
- art. 7 modalità dell'appalto e condizioni di ammissione
- art. 8 elementi di valutazione
- art. 9 comunicazione dell'ubicazione del centro di cottura
- art.10 responsabilità ed assicurazioni
- art.11 obblighi e responsabilità dell'appaltatore
- art.12 pagamenti.
- art.13 spese contrattuali
- art.14 oneri inerenti al servizio
- art.15 sospensione del servizio
- art.16 divieto di cessione e subappalto
- art.17 garanzie di qualità
- art.18 igiene degli alimenti e della produzione
- art.19 conservazione e distribuzione
- art.20 manipolazione e cottura
- art.21 conservazione dei piatti freddi
- art.22 conservazione campioni
- art.23 visite e verifiche del servizio
- art.24 risoluzione del contratto
- art.25 risoluzione delle controversie
- art.26 richiamo alla normativa
- art.27 pubblicazione
- art.28 norma di rinvio



CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO IL CENTRO ACCOGLIENZA MIGRANTI "SAN FELICE" DI BOLOGNA

(PERIODO 01 GIUGNO 2012 / 31 DICEMBRE 2012 VENTUALMENTE RINNOVABILE)

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti presso il Centro Accoglienza Migranti "San Felice" via Prati di Caprara, 12 – Bologna (di seguito denominato CAM).

Il servizio di fornitura pasti ha durata semestrale e comunque dal 01/06/2012 fino al 31/12/2012 rinnovabile per ulteriori mesi 6 (sei) e riguarda la fornitura media di 300 pasti al giorno x 365/366 giorni anno.

Il presente appalto potrà essere modificato ed integrato, in corso di validità, su richiesta dell'Ente per sopraggiunte esigenze organizzative o variazioni delle stesse. Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo giornaliero dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettiva presenza degli ospiti e del numero di operatori del CAM, senza che la ditta possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi, con il pagamento, nell'ipotesi della diminuzione del numero, dell'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

La fornitura si riferisce a tutti i giorni dell'anno.

La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:

- 1. Primo piatto**
- 2. Secondo Piatto**
- 3. Contorno**
- 4. Pane (nr. 2 pezzi)**
- 5. Frutta**

La predisposizione e il confezionamento dei pasti va inteso nella completezza del servizio, in esso compreso il trasporto fino al CAM.

La ditta aggiudicataria, previa richiesta e accordo con i Responsabili del Servizio, si impegna a preparare inoltre:

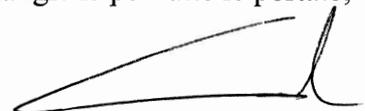
- a) Eventuali diete speciali, documentate da certificazione sanitaria;
- b) Menù "islamico";
- c) Escludere e/o aggiungere alcune tipologie di alimenti non graditi da parte degli ospiti e/o degli operatori;
- d) Predisporre e fornire un menù separato per gli Operatori

Tutte le tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 2 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- I pasti dovranno essere cucinati nella medesima giornata in cui è previsto il consumo, senza ricorso a cibi precotti, con il sistema in legame fresco-caldo, presso uno dei centri di cottura-preparazione pasti dell'impresa, per una capacità minima complessiva di 2000 pasti giornalieri, in possesso dei requisiti specificati nel presente capitolato;
- il cibo dovrà essere consegnato in monoporzionamento garantendo la massima igiene per tutte le portate;



- il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su quattro settimane ed elaborato tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione, delle eventuali osservazioni dei responsabili del Centro, nonché della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste dagli standard nutrizionali per gli adulti;
- il numero dei pasti da erogare giornalmente sarà concordato, durante il periodo di riferimento, con i Responsabili del Centro indicati dalla Stazione Appaltante;
- Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

ART. 3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva. Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

ART. 4 - MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese i pasti depositandoli nei locali destinati a mensa o eventualmente individuati e predisposti dai responsabili del C.A.M. .

La consegna dei pasti dovrà avvenire:

- **dalle ore 11.30 alle ore 12.00 di ogni giorno dell'anno per il pranzo;**
- **dalle ore 17.00 alle ore 17.30 di ogni giorno dell'anno per la cena.**

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dall'orario definito. Tuttavia l'amministrazione, previa tempestiva domanda dell'assuntore può concedere una proroga, in via eccezionale, per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore.

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto, la conservazione del pasto devono essere conformi ai requisiti igienici definiti dal DPR 327/80 ed ai requisiti tecnici definiti dal DM del 21 marzo 1973 e successive modifiche ed aggiornamenti. Il trasporto deve essere effettuato nel rispetto dei principi della tecnologia del "legame fresco-caldo" con cui i cibi caldi devono mantenere la temperatura al di sopra dei +65°C dal momento della cottura fino alla somministrazione dei pasti. L'Amministrazione effettuerà il controllo delle temperature ad ogni consegna con l'utilizzo di appositi termometri. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori garantendo l'assoluto rispetto delle norme igienico-sanitarie. A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente l'allegato menu. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del DPR 26/03/1980 n. 327.



E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di consegna dovranno essere eseguite da personale della ditta. Per ogni terminale di distribuzione la Ditta emetterà una bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di consegna. Le due copie saranno controfirmate dal responsabile ricevente. Una copia sarà consegnata alla ditta, l'altra sarà trattenuta dall'Amministrazione. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione del Responsabile del Centro e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 5 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità e le relative specifiche tecniche sono quelli riportati nel presente Capitolato e/o negli eventuali allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 6 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario a base d'asta di un singolo pasto è pari a € 3,80 iva esclusa. Il prezzo delle diete speciali e delle varie tipologie di menù e richieste (così come indicato all'art. 1 comma a, b, c, d) si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

ART. 7 MODALITÀ DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI AMMISSIONE

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante procedura aperta con il metodo di cui agli artt. 81-83 del D.Lgs. del 12.4.2006 n.163 a favore della ditta che proporrà l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi così come indicati al successivo art.10.

Le condizioni per l'ammissione alla gara sono riconducibili al possesso dei requisiti di cui agli art. 41 e 42 del D. Lgs. del 12.4.2006 n.163, come indicati nel presente Capitolato, nel Bando e nel Disciplinare di Gara.

ART.8 ELEMENTI DI VALUTAZIONE

L' appalto sarà aggiudicato con il metodo di cui agli art. 81 ed 83 del D.Leg.vo 12 aprile 2006 n. 163 a favore della ditta che proporrà l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi:

- a) costo a pasto offerto **punti 40/100**
alla miglior offerta economica sarà attribuito il punteggio di 40/100 ed alle altre verrà attribuito un punteggio secondo la seguente formula: $pb*40/po$ dove pb è il prezzo più basso e po è il prezzo offerto dalla ditta cui si deve attribuire il punteggio.
- b) qualità del servizio valutata secondo i seguenti fattori ponderali sulla base della documentazione prodotta **punti 60/100**



- 1. Sistema di approvvigionamento e controllo qualità delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti – Max punti 25/100**
Sedi, magazzini e filiali, tempi di consegna delle merci, modalità e tempi di sostituzione di eventuali merci contestate, metodologie adottate per garantire lo standard qualitativo delle derrate alimentari, selezione e controllo dei fornitori, utilizzo produttori locali
- 2. Proposta organizzativa Sistema controllo qualità – Max punti 10/100**
Indicazione delle figure professionali impiegate per il potenziamento del servizio, dei responsabili del controllo della qualità con indicata la qualifica, esperienza e frequenza di intervento/presenza destinata al servizio oggetto del presente appalto, sistema organizzativo per la sostituzione del personale, programma di campionamento e laboratori di analisi
- 3. Programma e strumenti di controllo e qualità del servizio – Max punti 10/100**
Si valuterà in particolare: il piano dei controlli su alimenti, persone e ambienti; la frequenza e le modalità con cui gli stessi vengono effettuati; la modalità di informazione all'Ente dei controlli effettuati; gli strumenti di valutazione della qualità dei servizi; la redazione della carta dei servizi.
- 4. Distanza ulteriore centro di cottura dei pasti – Max punti 15/100**
Disponibilità di centro di cottura pasti tale da consentire, in caso di impedimento della preparazione dei pasti nel luogo prefissato, la consegna di pasti sostitutivi in tempi brevi con mezzi idonei. La distanza si computa dal territorio del confine comunale alla sede del centro di cottura.
 - Punti 15 per centro operativo ubicato tra 0 e 10 km;
 - Punti 10 per centro operativo ubicato tra 11 e 20 km;
 - Punti 8 per centro operativo ubicato tra 21 e 30 km;
 - Punti 6 per centro operativo ubicato tra 31 e 40 km;
 - Punti 2 per centro operativo ubicato tra 41 e 50 km;
 - Punti 0 per centro operativo ubicato oltre i 50 km;

ART.9 COMUNICAZIONE DELL' UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura, i cui locali ed attrezzature devono essere tali da garantire l'effettiva capacità produttiva nella misura richiesta dal presente Capitolato d'appalto, deve essere ubicato nel territorio del Comune di Bologna o, comunque nei comuni limitrofi e massimo a 50 km di distanza. Nel caso di istituzione ex novo di un Centro di cottura, la Ditta, oltre ad indicare in sede di gara l'esatta ubicazione dello stesso (Comune - Via e numero civico), pena l'esclusione, deve presentare, entro 60 gg dalla data di aggiudicazione provvisoria, certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9000 V 2000 del Centro di Cottura, da sottoporre al vaglio della Commissione per l'aggiudicazione definitiva, che rimane comunque subordinata all'esibizione della registrazione sanitaria del predetto Centro e di tutta la documentazione prevista dal Capitolato e dal bando di gara.

ART.10 RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna al Comitato Regionale CRI Emilia Romagna, nei modi e nei termini indicati, delle polizze assicurative RCT / RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la CRI – Comitato Regionale Emilia Romagna debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa



Aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 8.000.000 (ottomilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo. La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000 (un milione). Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

ART. 11 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

Tutte le prestazioni dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso sostituire, i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile; le segnalazioni e le richieste del Comitato Regionale CRI in questo caso saranno impegnative per l'appaltatore. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa di compensi da parte del Comitato Regionale CRI Emilia Romagna, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. L'appaltatore ha l'obbligo di segnalare immediatamente alla CRI Comitato Regionale Emilia Romagna, tutte quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano impedire il regolare svolgimento del servizio. L'appaltatore assume la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio.

ART. 12 – PAGAMENTI

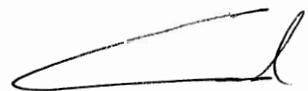
1. Il servizio di fornitura pasti ai sensi del presente Capitolato sarà ad attestazione di regolare esecuzione intesa ad accertarne la corrispondenza, per quantità e qualità, alle condizioni contrattuali previste. Tali verifiche, verranno effettuate periodicamente a cura della struttura responsabile della commissione.
2. A seguito dell'esito positivo della verifica di cui al comma precedente, il responsabile appone il visto di liquidazione sulla fattura o altro idoneo documento fiscale.
3. Il pagamento del servizio forniture pasti dovrà essere effettuato non oltre il sessantesimo giorno dalla data delle verifiche di cui al punto 2.
5. Le spettanze a favore dell'appaltatore verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 48 sulle "Modalità di attuazione dell'art. 48 bis del Dpr 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni".

ART. 13 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

ART. 14 ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese nessuna esclusa relative alla produzione, al confezionamento e al trasporto dei pasti



sono a totale carico della Ditta.

ART. 15 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione per qualsiasi evento che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione informerà la Ditta con tempestivo preavviso

Art. 16 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto di divieto di subappaltare totalmente o parzialmente il servizio

ART. 17 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili alla CRI Comitato Regionale Emilia Romagna, documentazione di cui al Reg. CE 852-853-854-882/04 e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologica.

ART. 18 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalla normativa regionale. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa regionale. In particolare, il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e alla confezione, dovrà fare uso di mascherine, cuffie e guanti monouso. Inoltre, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. L'Impresa Appaltante deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio (Reg. CE 852-853-854-882/04).

ART. 19 - CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DERRATE

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

ART. 20 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

ART. 21 – CONSERVAZIONE DEI PIATTI FREDDI

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla



ART. 22 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta deve giornalmente prelevare 50g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli nella cella frigorifera per le 48ore successive.

ART. 23 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

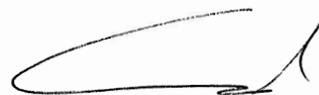
Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.L. competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, secondo quanto previsto dal successivo art. 28. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione o registrazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal Reg. CE 852-853-854-882/04.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-microbiologiche.

ART. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ove accerti che i comportamenti dell'esecutore del contratto concretino grave o reiterato inadempimento alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere l'esatta esecuzione del contratto, l'Amministrazione formulerà, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento la contestazione degli addebiti al contraente, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Ove l'Amministrazione valuti negativamente le controdeduzioni acquisite ovvero il termine di cui al periodo precedente sia scaduto senza che il contraente abbia risposto, l'Amministrazione disporrà la risoluzione del contratto applicando le seguenti penali:

per ogni evento negativo, una penale di ammontare non superiore all'1% dell'importo contrattuale, nei limiti di un importo complessivo massimo non superiore al 10% del valore contrattuale. La penale verrà irrogata mediante comunicazione scritta all'esecutore del contratto a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il relativo importo



verrà dedotto dai compensi spettanti; ove questi non siano sufficienti, il responsabile procederà all'incameramento, parziale o integrale, della cauzione.

2. Ove nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni contrattuali, questa fisserà un congruo termine entro il quale l'esecutore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto al risarcimento del danno.
3. In caso di fallimento dell'esecutore del contratto, il contratto sarà risolto con salvezza di ogni altro diritto o azione a favore dell'Amministrazione.

ART. 25 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto sono di competenza del Tribunale Civile di Bologna.

ART. 26 - RICHIAMO ALLA NORMATIVA

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 27 - PUBBLICAZIONE

Il presente capitolato, tutta la documentazione relativa nonché le eventuali modifiche o integrazioni che dovessero rendersi necessarie sono pubblicate sul sito dell'Ente (www.cri.it)

ART. 28 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente Capitolato Speciale di Appalto si rimanda al Disciplinare di Gara e al relativo Bando.

