



COMUNE DI GAIRO

Provincia dell'Ogliastra

Via della Libertà – tel. 0782.760001 fax 0782.73420
e-mail: servsoccultgairo@tiscali.it – protocollo@comune.gairo.og.it
protocollo@pec.comune.gairo.og.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - SERVIZIO MENSA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA DI GAIRO (A.S. 2014/2015 e 2015/2016)

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1- Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio, improntato alla sostenibilità ambientale, alla promozione della salute e alla valorizzazione dell'economia locale della mensa scolastica delle Scuole Materne, sita in Via Garibaldi ed Elementare e media, sita in Piazza Chiesa del Comune di Gairo (di seguito chiamato Comune) per un'utenza presunta di n. 27 alunni per la Scuola Materna e di n. 52 alunni per la Scuola Elementare tempo pieno e n. 51 alunni per la Scuola Media tempo modulare. Usufruiranno del servizio anche gli insegnanti di turno tenuti all'assistenza e vigilanza degli alunni durante la refezione scolastica. L'importo di detti pasti sarà quello degli alunni delle scuole elementari e medie.

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti presso la cucina ed il refettorio annessi alle Scuole medesime, la fornitura di diete personalizzate, per motivi religiosi e per i soli alimenti non consentiti dalla medesima religione o per motivi di salute debitamente documentati, l'allestimento delle tavolate, la distribuzione dei pasti agli utenti presso la scuola, la sistemazione e la pulizia dei banchi, prima e dopo il pasto, la pulizia dei locali da eventuali residui nelle aule dei pasti consumati, il ritiro dei contenitori sporchi, la pulizia di tutta l'attrezzatura usata nella preparazione e somministrazione dei pasti.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di eventuali pasti in monoporzione, in particolare si richiede la disponibilità a fornire al prezzo di € 7,00 (singolo pasto) nei seguenti casi:

- a) Ai dipendenti comunali che intendono usufruire del servizio sostitutivo mensa per il quale il dipendente provvederà al pagamento mediante buono pasto erogato al dipendente medesimo dall'Amministrazione comunale;
- b) Ad eventuali utenti del servizio sociale, individuati dal Responsabile di Area, il cui onere verrà corrisposto dal beneficiario del servizio (e/o secondo le modalità concordate con l'Operatore Sociale)

Art. 2 Durata dell'appalto: anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016

Il servizio avrà inizio e terminerà i giorni fissati nella data di comunicazione di avvio del servizio da parte del Comune.

Esso si svolgerà nei seguenti giorni:

Scuola Materna: 5 gg alla settimana (dal lunedì al venerdì);

Scuola Elementare Tempo Pieno: 5 gg alla settimana (dal lunedì al venerdì);

Scuola Media tempo modulare: 2 gg alla settimana.

Art. 3 -Utenza

L'utenza del servizio è costituita dagli alunni frequentanti la Scuola Materna, elementare e media di Gairo.

Potranno usufruire del servizio anche alunni non residenti ma frequentanti le scuole di Gairo.

In tali circostanze, l'Istituzione Scolastica all'inizio dell'anno scolastico dovrà comunicare il numero degli alunni non residenti che frequenteranno le scuole di Gairo.

Eventuali variazioni di utenza potranno verificarsi per fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione, nella frequenza degli alunni o per causa di forza maggiore (scioperi, scarsa erogazione idrica, chiusura scuola per problemi strutturali, epidemie, ecc.) o per ogni altra causa che possa impedire il servizio di refezione. In tal caso l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la refezione con semplice preavviso di 24 ore, da effettuarsi sia per via telefonica che via telefax o altro mezzo informatico senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo, neanche per spese della stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto di generi alimentari e di materiali, assunzione di personale).

Il numero dei pasti giornalieri da somministrare dovrà essere rilevato giornalmente dalla ditta appaltatrice.

Art. 4 -Prezzo posto a base della gara

Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto, comprensivo di IVA è stabilito in:

- **Scuola materna Euro 4,20 I.V.A. esclusa**
- **Scuola Elementare e Media e insegnanti Euro 4,40 I.V.A. esclusa**

Il prezzo di aggiudicazione non può subire alcuna variazione nel corso della vigenza del contratto.

Art. 5- Modalità relative all'aggiudicazione

L'aggiudicazione della gara verrà disposta mediante procedura aperta con aggiudicazione al prezzo più basso sull'importo a base di gara, ai sensi dell'art.82 del D. Lgs. 163/06 e ss.mm. ii.;

L'aggiudicazione diverrà definitiva a seguito dell'approvazione da parte dell'ufficio comunale a ciò preposto. Non saranno ammesse offerte in aumento.

Art. 6-Inizio del contratto

L'impresa Aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dal giorno fissato nella data di comunicazione di avvio da parte del Comune.

La mancata attivazione parziale o totale o la cessazione del servizio in qualsiasi momento, non dà diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 7-Ordinativi dei pasti e ritiro buoni pasto

I pasti da preparare dovranno essere rilevati giornalmente dall'Impresa aggiudicataria con la rilevazione mattutina delle presenze.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere al ritiro dei buoni pasto direttamente dai vari utenti serviti giornalmente.

Art. 8-Cauzione provvisoria

I soggetti partecipanti alla gara dovranno prestare cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75 del D.lgs n. 163/2006, pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia € 2.769,28. Detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve:

a) prevedere espressamente la rinuncia ai benefici della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante, nonché l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva;

b) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata

automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nel caso previsto dall'art. 75 - comma 7 del D. Lgs. n. 163/2006 che dovrà essere opportunamente documentato.

Art. 9-Cauzione definitiva

L'Impresa aggiudicataria dovrà prestare, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs n. 163/2006, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'Impresa aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'Impresa aggiudicataria. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nel caso previsto dall'art. 75 - comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 che dovrà essere opportunamente documentato.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 10-Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Pertanto l'Impresa aggiudicataria, è obbligata a stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare, con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 11-Spese, Imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell' Impresa aggiudicataria.

Art. 12- Coordinamento

La Ditta aggiudicataria presta il proprio servizio in modo coordinato con l'Amministrazione del Comune e a tal fine il Comune indica il proprio rappresentante nella persona del Responsabile del Servizio o di un suo delegato.

All'avvio del servizio verrà effettuato un inventario degli utensili presenti nei locali della mensa, del quale verrà redatto un elenco. Al termine del servizio si procederà al riscontro degli utensili riconsegnati, e nel caso in cui venga riscontrata una qualche differenza, la stessa verrà addebitata alla Ditta aggiudicataria mediante decurtazione dei compensi mensili ancora da percepire.

TITOLO III PERSONALE

Art. 13 -Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria, che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi le complete generalità, i livelli e le mansioni a cui sarà preposto.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il personale incaricato di svolgere il servizio riguardante la produzione dei pasti sopra citati deve avere esperienza, almeno biennale, nel servizio in oggetto.

L'impresa deve inoltre garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve inoltre garantire, nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria in cui si svolge il servizio.

In caso di eventuale periodo di assenza per malattia od altro giustificato motivo, la Ditta appaltatrice dovrà far conoscere all'amministrazione la persona che dovrà sostituirla. Eventuali responsabilità per negligenza od incuria ricadranno sulla Ditta appaltatrice.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'Impresa aggiudicataria.

Art. 14- Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Impresa appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 15-Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'Impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell' Impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente e la relativa qualifica.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art 42.

Art. 16- Applicazioni contrattuali

L'Impresa appaltatrice deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, e se cooperativa anche dei soci occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni

normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio la Ditta dovrà impegnare minimo le seguenti figure professionali:

- N° 1 Cuoco;
- N° 1 Aiuto Cuoco;

Il personale incaricato di svolgere il servizio riguardante la produzione dei pasti sopra citati deve avere esperienza, almeno biennale, nel servizio in oggetto.

- N° 2 inservienti;

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 17- Caratteristiche delle derrate alimentari

Per tutti gli alimenti forniti, si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico—sanitarie con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti. Essi devono rispondere alle caratteristiche indicate dagli allegati forniti dal SIAN dell'ASL 4 di Lanusei.

In sintonia con l'Art.2 della Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010, il servizio intende promuovere “*il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati*”. Pertanto l'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà avvenire privilegiando prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (provenienti da produzione biologica e da produzione integrata, DOP, IGP, STG e alimenti a filiera corta)

Art. 18-Preparazione e confezionamento dei pasti.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite nel totale rispetto delle norme sanitarie vigenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Art. 19-Garanzie di qualità

L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011.

Art. 20-Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, una porzione di cibo va conservata in frigo per 24 ore onde consentire eventuali controlli da parte delle autorità sanitarie.

TITOLO V

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 21-Menu'

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati negli allegati forniti dal SIAN dell'ASL 4 di Lanusei, oltre ad acqua potabile per ogni utente.

La Ditta è tenuta a **fornire a ogni utente una copia del menù** in corrispondenza dell'inizio dell'anno scolastico (invernale/estivo). Il menù dovrà essere inoltre affisso all'ingresso della mensa.

Art. 22-Variazione del menu'

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Impresa appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune, previa autorizzazione dell'Ufficio della Asl n° 4 di Lanusei. L'Impresa appaltatrice può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù (menu d'emergenza), nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TITOLO VI TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 23- Diete Speciali

L'Impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali senza che ciò costituisca costi aggiuntivi, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune, o per motivi religiosi e per i soli alimenti non consentiti dalla medesima religione. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 24-Diete di transizione (“Diete In bianco”)

L'Impresa appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta, indicante la specifica ragione, entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto come verrà concordato dalle parti, pane e frutta.

TITOLO VIII NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 25-Somministrazione portate - modalità

I pasti sono somministrati a cura del personale dell'Impresa appaltatrice al tavolo.

L'Impresa appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 26-Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

1. I pasti sono distribuiti dal personale dell'Impresa appaltatrice, nei locali adibiti a refettorio presso la scuola Elementare e media e la scuola materna di Gairo;
2. La ditta dovrà essere in grado di predisporre il piano di autocontrollo HACCP;
3. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - Esibire il cartellino di riconoscimento;
4. La Ditta è tenuta a fornire tovaglioli e tovaglie di carta monouso da apporre sul piano di consumazione del pasto ;
5. Imbandire i banchi, dopo averli disinfettati, disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti;
6. Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;

8. Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
9. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
10. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
12. Sparecchiare i banchi e pulirli accuratamente.
13. Riordinare e lavare con la massima igiene le stoviglie, gli utensili e le pentole nonché i locali adibiti a refettorio e cucina e i bagni dei locali mensa;

L'aggiudicatario con propri mezzi e proprio personale, dovrà altresì provvedere, alla preparazione dei tavoli, al lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e della posateria, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali mensa e delle relative pertinenze privilegiando prodotti detergenti/igienizzanti ad alta biodegradabilità, oltre che provvedere allo smaltimento dei rifiuti con le modalità previste dalle vigenti normative e secondo indicazioni del servizio pubblico locale di raccolta/conferimento rifiuti.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi.

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

TITOLO IX PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 27 -Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'impresa aggiudicataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 28-Pagamenti per la preparazione, e somministrazione dei pasti.

L'Impresa Appaltatrice, deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto, secondo le disposizioni del D.P.R. 207/2011.

Il corrispettivo di cui sopra sarà determinato in base ai buoni pasto presentati dagli alunni allegati alla fattura che indicherà il numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento .

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Appaltatrice, il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'Impresa Appaltatrice, o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento.

La liquidazione della fattura è condizionata dalla regolarità contributiva (DURC) e verifica regolare esecuzione dei servizi, nello specifico rispetto del menù mensile.

Art. 29-Infurtuni e danni

La Ditta risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi in favore della Ditta da parte della Società assicuratrice.

La Ditta si obbliga a riparare immediatamente a proprie spese i guasti che venissero a verificarsi nelle attrezzature, negli arredi, negli accessori dati loro in uso per l'espletamento del servizio oppure a

rifondere o a sostituire quanto di cui sopra venisse a mancare, a rendersi inutilizzabile, o a rompersi per sua negligenza o dolo.

TITOLO X CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 30- Clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione Comunale erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie nell'ipotesi di infrazioni di carattere igienico-sanitario ovvero nel caso di mancato rispetto delle modalità di esecuzione del servizio nonché degli obblighi derivanti all'impresa dal presente capitolato o dal contratto.

L'importo delle sanzioni, che varia in relazione alla gravità dei casi, è riportato nella tabella penali", allegata al presente capitolato.

Qualora le inadempienze si ripetessero reiteratamente ovvero qualora anche una sola inadempienza fosse di tale gravità da far ritenere non più affidabile l' Impresa Appaltatrice, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto del contratto e procedere nei confronti dell'impresa per danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento dei danni subiti.

L'ammontare delle penali riportato nell'allegato '2' non esclude il risarcimento dei danni, che andranno separatamente determinati ed approvati.

Art. 31-Licenze e autorizzazioni

L'Impresa Appaltatrice, deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dall' Impresa Appaltatrice e saranno intestate al Legale rappresentante della società.

TITOLO XI CONTROVERSIE

Art. 32-Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente Lanusei.

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

Il Responsabile Unico del Procedimento
f.to D^{ssa} A.M. Gabriella Mura

Il Responsabile del Servizio Amministrativo
f.to D.^{ssa} Rosalba Lorrai