

COMUNE DI OROSEI

Provincia di NUORO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA.**

**TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI**

**Art.1
Oggetto dell'Appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio della mensa scolastica della Scuola Secondaria di primo grado del Comune di Orosei (di seguito chiamato Comune) , sita in Via Verdi s.n., per un totale complessivo di n. 60 ragazzi.

il servizio avrà inizio nel mese di Ottobre 2010 e terminerà a conclusione dell'anno scolastico 2012/2013 e dovrà svolgersi due giorni la settimana , secondo il calendario scolastico nei giorni stabiliti dalla scuola, fatto salvo quanto previsto dal successivo art.

3.

Esso prevede la somministrazione dei pasti presso la sede della Scuola Secondaria di Primo grado, 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 con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici , di proprietà dell'impresa Aggiudicataria, da installare, su richiesta del Comune, 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 pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

**Art. 2
Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto è di tre anni scolastici 2010/2011-2011/2012-2012/2013 (periodo Ottobre- 10 Giugno) e precisamente dal 01.10.2010 al 10.06.2013.

**Art. 3
UTENZA**

L'utenza del servizio è costituita dagli alunni frequentanti la Scuola secondaria di primo grado(scuola Media) di Orosei ,ragazzi che viaggiano dal Comune di Onifai,Sos Alinos e Case Sparse e zone periferiche di Orosei , per una utenza media giornaliera di circa 60 ragazzi.

Eventuali variazioni di utenza potranno verificarsi per fluttuazioni nelle iscrizioni alla

mensa, nella frequenza degli alunni o per causa di forza maggiore (scioperi, scarsa erogazione idrica, epidemie, ecc.) o per ogni altra causa che possa impedire il servizio di mensa. In tal caso l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la mensa con semplice preavviso di 24 ore, da effettuarsi sia per via telefonica che via telefax 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 sarà comunicato telefonicamente alla ditta appaltatrice entro le ore 9,00 di ogni mattina dalla Direzione Scolastica, la quale darà contestuale comunicazione scritta all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Art. 4 **Prezzo posto a base della gara**

Il prezzo per ogni singolo pasto, comprensivo di ogni e qualsiasi onere per la sua realizzazione, IVA esclusa, è stabilito in **Euro 6,00, di cui 0,16 sono gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.**

Il prezzo rinveniente dall'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 ai sensi dell'art. 18 comma 3°, lettera b) della L.R. n.5/07, con aggiudicazione al prezzo più basso sull'importo a base di gara, nonché 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 **Requisiti di partecipazione**

Sono ammesse a partecipare alla gara, ai sensi dell'art. 34 e 37 del D. Lgs. n. 163/2006, le Imprese singole o raggruppate:

- a) Che non si trovino nelle condizioni di cui all'Art 38 del Decreto Legislativo n. 163/2006;
- b) In possesso del certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza e da cui risulti che l'Impresa è in attività per il servizio di ristorazione collettiva; in caso di associazione temporanea d'impresa, il suddetto requisito deve essere posseduto dalla capogruppo e dalle mandanti;

c) Aver prestato nell'ultimo triennio servizi di ristorazione collettiva per un importo complessivo almeno di € 69.120,00 pari all'importo complessivo del presente appalto.

Tali servizi devono essere documentati da:

- certificati rilasciati o controfirmati dall'autorità competente, quando il destinatario è un'amministrazione aggiudicatrice;
- da un'attestazione dell'acquirente ovvero, in mancanza di tale attestazione, semplicemente da una dichiarazione dell'operatore economico, quando il destinatario è un privato.

Nel caso di associazione temporanea di impresa il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% del requisito richiesto cumulativamente; Il requisito potrà essere posseduto e dimostrato interamente dalla sola Capogruppo.

d) Dichiarazione concernente il fatturato dell'impresa per il settore di attività oggetto dell'appalto realizzato negli ultimi tre esercizi, non inferiore a €. 69.120,00. Nel caso di associazione temporanea di impresa il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% del requisito richiesto cumulativamente; Il requisito potrà essere posseduto e dimostrato interamente dalla sola Capogruppo.

- e) Di aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza;
- f) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ex art. 17— legge 68/99 (o di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il lavoro dei disabili avendo alle proprie dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15);
- g) Di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001 (ovvero di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso);
- h) Di essere in regola con i versamenti contributivi e retributivi (indicare sedi INPS — INAIL e relative matricole).

N.B.: L'offerta dovrà essere corredata delle giustificazioni delle voci di prezzo che concorrono a formare il prezzo a base d'asta.

Art. 7 Inizio del contratto

L'impresa Aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dal mese di Ottobre 2010 e, comunque, dalla data che sarà concordata nel verbale di consegna del servizio. La mancata attivazione parziale o totale o la cessazione del servizio in qualsiasi momento, non dà diritto alla I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 8 Ordinativi dei pasti e ritiro buoni pasto

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti, da erogare,

comunicato entro le ore 9,00 di ogni mattina dalla Direzione Scolastica, la quale darà contestuale comunicazione scritta all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

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

Il menù approvato dall'ASL allegato e predisposto dalla Ditta secondo le tabelle dietetiche allegate al presente bando, potrà variare con l'accordo delle parti, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Art. 9 Cauzione provvisoria

I soggetti partecipanti alla gara dovranno prestare cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75 del D. L.vo n. 163/2006, pari al 2% del valore complessivo dell'appalto. Detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve:

a) prevedere espressamente la rinuncia ai beneficio 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 che dovrà essere opportunamente documentato.

Art. 10 Cauzione definitiva

L'I.A. dovrà prestare, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria del 10% ai sensi dell'art. 113 del D. L.vo 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'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato all'I.A., in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'I.A.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'I.A. 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. 11 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'l.A.
Pertanto l'l.A, deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. .

Art. 12 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'l.A..

TITOLO III PERSONALE

Art. 13 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'l.A., che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi le complete generalità, gli estremi delle idoneità sanitarie, 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.
Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'l.A..

Art. 14 Organico addetti

L'l.A. deve individuare e comunicare al Comune il referente dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso, entro 10 giorni dall'aggiudicazione della gara.
L'organico adibito al servizio oggetto del presente capitolato, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'l.A., come numero, mansioni e livello.
Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato

in fase di offerta. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza mensile.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Occorre, in ogni modo, garantire un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto **1:30 alunni**. Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

Art. 15

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'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 16

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. 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 e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs 626/94, e successivo D.Lgs 81/2008 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. 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. 17

Controllo della salute degli addetti

Il personale addetto al servizio dovrà essere sottoposto, almeno una volta, durante l'anno scolastico, a visita sanitaria; in ogni caso, alla data di inizio del servizio tutti i lavoratori addetti al servizio dovranno essere muniti di tessera sanitaria, la cui copia sarà trasmessa all'Ufficio P.I. di questo Comune.

Art. 18

Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve dimostrare mensilmente al Comune la propria regolarità contributiva (DURC), l'ente locale provvederà alla richiesta mensile presso l'ufficio competente.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 19
Applicazioni contrattuali

L'IA. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'IA. è tenuta altresì ad applicare i contratti collettivi, anche dopo la scadenza, sino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'IA. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

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

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 20
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, devono rispondere alle caratteristiche indicate nella tabella allegata al presente capitolato si chiede inoltre che nella preparazione dei pasti si usino prodotti biologici, e più nello specifico uova, pollame, frutta e verdura, esibendo all' uopo fatture e documentazione giustificativa comprovante quanto richiesto dal Comune di Orosei. Infine ,si chiede si usino preferibilmente prodotti agroalimentari di origine regionale ai sensi L.R. n.1 /2010 art.1 comma b.

Art. 21
Preparazione e confezionamento, con il sistema della multiporzione, dei pasti caldi.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno 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

Il trasporto dei pasti deve avvenire in contenitori termici nel rispetto delle norme vigenti, che garantiscano il rispetto delle norme igieniche ed organolettiche del cibo, mantenendo la qualità del prodotto .

Art. 22
Garanzie di qualità

L'A. 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, La Ditta sarà vincolata all'utilizzo dei prodotti freschi di produzione locale Sarda con certificazione di provenienza nella misura minima del 50%, certificata mensilmente dalla produzione della fattura e della certificazione di provenienza.

Art. 23
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. 24
Menu'

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nell'allegata tabella dietetica e al menù predisposto dalla Ditta e allegato all'offerta, che dovrà comunque essere approvato dall'ASL.

Art. 25
Struttura del menu'

Pranzo

- Un primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale non gassata di marca nota a livello nazionale, nella quantità di 200 ml. per ogni ragazzo.

Art. 26
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'l.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. L'l.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, 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. 27
Tabelle dietetiche

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulate, se necessario, con un'alternanza di cinque settimane, distinguendo un menù invernale e uno per i periodi più caldi come maggio e giugno. I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Art. 28
Quantità degli Ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella tabella dietetica (Allegato n.1), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutti i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 29
Diete Speciali

L'l.A. 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.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 30
Diete di transizione (“ Diete In bianco”)

L’ I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Le diete “in bianco” devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

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 o altro, così come verrà concordato dalle parti, pane e frutta.

TITOLO VIII
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 32
Somministrazione portate - modalità

I pasti sono somministrati a cura del personale della I.A. al tavolo.

L’I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dallo stesso.

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. 33
Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell’I.A, nei locali adibiti dalla stessa ditta a refettorio presso la scuola Secondaria di Primo Grado di Orosei:

La ditta dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo HACCP;

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. Esibire il cartellino di riconoscimento;
4. la Ditta è tenuta a fornire apposita tovaglietta “ usa e getta” da apporre sul piano di consumazione del pasto ;
5. Imbandire i banchi, dopo averli disinfettati, disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
6. Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. Prima di iniziare il servizio, effettuare l’operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;

8. La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
9. 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;
10. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
11. 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;
12. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
13. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale;
15. Sparecchiare i banchi e pulirli accuratamente.
16. riordinare e lavare con la massima igiene i locali adibiti a refettorio;

Art. 34 **Diritto di controllo**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il refettorio della Scuola per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

TITOLO IX **PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

Art. 35 **Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. 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. 36 **Contabilizzazione quantità pasti**

Per la determinazione del numero dei pasti erogati, le parti procederanno nel modo seguente: l'I.A. terrà un registro in due esemplari contenente il numero delle presenze giornaliere, uno dei quali dovrà essere consegnato ai Comune unitamente ai buoni pasto ritirati durante il mese.

Art. 37

Pagamenti per la preparazione, e somministrazione dei pasti.

L'LA, 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.

Il corrispettivo di cui sopra sarà determinato dal numero dei pasti consegnati nel mese (risultante dall'apposito registro (art. 36) e dai buoni pasto presentati dagli alunni allegati alla fattura che indicherà il numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento .

L'Amministrazione Comunale garantisce il corrispettivo di un minimo di 15 pasti giornalieri ,i pasti erogati in numero superiore a detto minimo verranno corrisposti in base all'effettiva erogazione ,secondo le modalità sopra riportate , Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'LA,, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, 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'LA, o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento.

La liquidazione della fattura è condizionata dalla regolarità contributiva (DURC).

TITOLO X

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 38

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'LA., 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. 39
Licenze e autorizzazioni

L'A.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

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

TITOLO XI
CONTROVERSIE

Art. 40
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 Nuoro.

TITOLO XII
NORME FINALI

Art. 41
Richiamo alla legge ed altre norme.

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

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1 *Menù e tabelle dietetiche* da visionare in formato cartaceo presso il Comune di Orosei

Allegato n. 2 Tabella Penalità;

Allegato n.3 DUVRI