



# Comune di ORTIGNANO RAGGIOLO

## Capitolato

### **PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA COMUNALE DI ORTIGNANO RAGGIOLO ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B) AI SENSI DELLA LEGGE N. 381/1991**

#### Art. 1 – OGGETTO DELL’ AFFIDAMENTO

**Per l’affidamento di cui al presente capitolato la scelta del contraente avverrà nell’ambito delle cooperative sociali di tipo B mediante la procedura negoziata ai sensi dell’art. 36 del D. Lgs. 50/2016, e con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi della L. 381/1991, L.R.T. n. 87/1997 e delibera del Consiglio Regionale Toscano n. 335/1998.**

**I servizi oggetto dell’affidamento e compresi nel costo unitario del pasto possono essere così sintetizzati:**

- 1) preparazione pasti agli utenti del servizio mensa scolastica secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente utilizzando locali e cucina comunale posta nel plesso scolastico unico di San Piero in Frassino.
- 2) distribuzione dei pasti presso i locali mensa della scuola primaria e dell’infanzia ed assistenza agli alunni durante il pasto stesso;
- 3) preparazione e pulizia dei locali mensa scolastica comunale;
- 4) preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti per i bambini dei servizi educativi presenti nel Comune, (nido comunale - centri estivi ).
- 5) fornitura di alimenti vari per i bambini della scuola dell’infanzia e dei servizi educativi (esempio marmellata, latte fette biscottate yogurt, schiacciata ) per una piccola colazione / merenda che sarà somministrata dagli operatori addetti ai servizi educativi.
- 6) Lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti.
- 7) Ripulitura e risistemazione dei locali cucina e mensa delle scuole.
- 8) Rendicontazione dei pasti giornalieri **DISTINTA PER UTENTE** da allegare alle fatture **MENSILI** corrispondenti.
- 9) Manutenzione ordinaria dei locali cucina e mensa del plesso scolastico di San Piero in Frassino quali a titolo esemplificativo sostituzione lampadine, ecc. ed acquisto delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio e/o sostituzione delle attrezzature che dovessero deteriorarsi nel corso del servizio quali piatti, bicchieri, caraffe, stoviglie, utensili, pentole, tovaglie, ecc.
- 10) Acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, ecc.

Il menù scolastico è articolato in 4 stagioni a rotazione su 4 settimane con doppio contorno ed è allegato al presente capitolato

La Cooperativa nell’acquisto dei prodotti è tenuta a garantire l’alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli

standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti.

Per l'espletamento del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti, la ditta è obbligata ad utilizzare le strutture della cucina e della mensa scolastica comunale, così come individuate nella planimetria e nel verbale di consistenza delle attrezzature da redigere in contraddittorio tra il tecnico comunale, in rappresentanza del Comune, ed una rappresentanza della ditta appaltatrice.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili per l'Amministrazione Comunale che, conseguentemente, non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all'impresa aggiudicataria nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sopra indicato.

La ditta affidataria dovrà peraltro rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia la necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione comunale potrà autorizzare la ditta affidataria alla preparazione presso cucina comunale di pasti aggiuntivi per altri soggetti del settore socio-educativo, (es. centri estivi), diversi dall'utenza scolastica di cui al presente appalto. In tal caso dovrà essere corrisposto da parte della ditta affidataria all'Amministrazione Comunale un corrispettivo d'uso delle cucine e delle attrezzature comunali e per le utenze dell'energia elettrica, gas e acqua che sono a carico dell'Amministrazione Comunale quantificato in €. 0,40 per ogni pasto cucinato.

In seguito a circostanze particolari, occasionali e straordinarie l'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicataria, con congruo anticipo, prestazioni aggiuntive e straordinarie, che verranno contabilizzate separatamente.

La ditta affidataria, per l'espletamento del servizio in oggetto, dovrà avvalersi di personale in possesso di idoneità sanitaria e di ogni altra autorizzazione prevista dalla legislazione in materia.

La ditta affidataria è tenuta inoltre alla predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano ed alla predisposizione del piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori.

### **IMPORTO E LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

La base d'asta della gara di appalto per la gestione annuale del servizio mensa è di **€ 5,10** a pasto somministrato IVA ESCLUSA ed è comprensivo dei servizi e forniture descritte all'art. 1 del presente capitolato.

Il numero medio dei pasti somministrati nell'arco di **un anno scolastico è stimato in circa n. 46.000, di cui 6.000 per il nido comunale IL MAGICO BOSCHETTO la cui gestione è dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino.**

**Tale numero è suscettibile di variazioni legate al numero degli iscritti al servizio, alle effettive presenze e all'organizzazione del calendario e dell'orario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo competente per territorio.**

Da tale stima deriva che la base d'asta per l'affidamento in gestione del servizio mensa per il periodo **01/09/2018-31/07/2020 è di euro 234.600,00 al netto dell'IVA e al netto dei costi per la sicurezza stimati in €. 400,00 non soggetti a ribasso.**

**Luogo di esecuzione del servizio sono: Mensa centralizzata presso la scuola primaria di San Piero in Frassinò – Via G. Garibaldi, 12.**

### **Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**

L'appalto in oggetto ha durata per gli anni educativi-scolastici 2018/2019 e 2019/2020 con decorrenza dal 01 settembre 2018 sino al 31 luglio 2020, salvo variazioni dovute al calendario scolastico.

La durata dell'appalto potrà essere ridotta in relazione alle decisioni assunte dall'Autorità scolastica, dal Comune o dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino, in ordine ad una diversa organizzazione dei servizi o delle sedi operative; ciò non potrà costituire motivo per richiedere alcun indennizzo nei confronti del Comune o dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino.

### Art. 3 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il Gestore assume, oltre agli obblighi di cui agli articoli precedenti, a suo completo carico:

1. custodia della struttura della mensa scolastica, ivi compresa la manutenzione ordinaria annuale da effettuare precedentemente all'effettivo inizio del servizio mensa o durante l'anno in caso di necessità;
2. preparazione di pasti conformi a diete particolari destinate ad utenti che presentino specifiche forme di intolleranza od allergie a certi prodotti alimentari (su richiesta dei genitori e certificazione medica ), oppure che per credo religioso vogliano astenersi da determinati alimenti (su richiesta e dichiarazione dei genitori);
3. stipula di contratto di assicurazione per responsabilità civile a favore degli utenti e contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o degenza per gli utenti suddetti.

Ogni onere diretto o indiretto derivante viene assunto dal Gestore, che solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità e si impegna a produrre qualsiasi documentazione che l'Amministrazione ritenga opportuno richiedere in merito.

Il Gestore nella predisposizione e somministrazione dei pasti deve attenersi scrupolosamente al menu giornaliero approvato dalla competente A.S.L., allegato al presente capitolato, nonché a quanto specificato dal presente capitolato per quanto concerne qualità e tipologia degli alimenti. Eventuali modifiche potranno essere apportate solo se previamente autorizzate dal Comune.

Nel caso ricorra la necessità di cui al precedente punto 2) del presente articolo la Ditta aggiudicataria dovrà sostituire i normali menu con pasti alternativi per gli utenti che presentino particolari intolleranze o allergie a determinati prodotti alimentari. L'erogazione dei pasti alternativi verrà concessa previa specifica richiesta della famiglia dell'utente, corredata da certificazione e indicazione medica in caso di allergie od intolleranze alimentari e sarà segnalata alla cucina direttamente dall'ufficio comunale competente o dall'Istituto Scolastico Comprensivo. In tale caso verrà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di aggiudicazione.

Qualora si dovessero verificare guasti improvvisi agli impianti (es. guasto del forno, ecc) o qualsiasi altro imprevisto giustificabile (es. interruzione energia elettrica, interruzione erogazione acqua potabile etc), l'impresa ha facoltà di servire un pasto freddo la cui composizione dovrà essere concordata con il Servizio Pubblica Istruzione. In tale ipotesi verrà comunque corrisposto un prezzo identico al prezzo di aggiudicazione.

In caso di sciopero si applica quanto previsto dalla vigente normativa in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento alla Legge n. 146 del 12.06.1990 e s.m.i.

In caso di sciopero indetto per la categoria di personale cui l'impresa appaltatrice appartiene, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 10.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. In tale ipotesi, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, la ditta aggiudicataria dovrà fornire un piatto freddo alternativo, ad un prezzo pari al prezzo di aggiudicazione, la cui composizione sarà preventivamente concordata. In questo caso potranno altresì

essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari modalità gestionali per la distribuzione dei pasti.

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte del Comune (sciopero, assemblee del personale scolastico, gite, maltempo, ogni altro evento che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio) l'Amministrazione comunale informerà l'impresa aggiudicataria con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'impresa aggiudicataria.

#### Art. 4 – QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

Le materie prime utilizzate per la preparazione del pasto dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti di filiera corta e tipici del territorio, Bio ed Agri-qualità.

**In particolare il riso e la pasta dovranno provenire da aziende italiane di produzione biologica certificata .**

Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che l'iter di acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

E' vietato l'uso di cibi precotti o precucinati e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, del pesce e di alcune verdure quali piselli, spinaci, ecc..

**Le caratteristiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati sono specificate nell'allegato al presente capitolato denominato "QUALITA' DELLE MATERIE PRIME"**

Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva di olive italiane confezionato in Italia.

Non dovranno essere utilizzati: allo stato crudo uova - carne - pesce , margarina o strutto, alimenti liofilizzati, glutammato mono-sodico, prodotti in scatola, ad eccezione del tonno al naturale e del passato e dei pelati di pomodoro.

La ditta è tenuta a fornire almeno 2 volte al mese carne di pura razza Chianina I.G.P. Certificata.

Le verdure e la frutta da somministrare devono essere di prima qualità e di selezione accurata ed esenti da difetti, di prima scelta, fresca e di stagione, presentando tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

#### Art. 5 -ADEMPIMENTI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

La ditta affidataria è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare relativamente a tutte le fasi del servizio. In particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'impresa nello svolgimento del servizio deve uniformarsi alla normativa "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. Ce 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 178/02) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) riportati nel Piano di Autocontrollo **di cui l'impresa dovrà dotarsi** e depositarne una copia presso il Comune prima dell'inizio del servizio.

La ditta affidataria è responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal Piano di Autocontrollo (HACCP) previsto dalla vigente normativa sia per il centro di cottura che per i refettori (locale cucina e locali per la consumazione dei pasti) posti all'interno degli edifici scolastici, relativamente all'intero ciclo produttivo (stoccaggio e conservazione della materie prime, confezionamento, trasporto e sporzionamento dei pasti, sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie) nonché per il personale impiegato nel servizio (formazione periodica, attestazioni, requisiti sanitari). Il piano di autocontrollo, entro l'inizio del servizio, deve essere depositato in copia presso il Servizio Istruzione e sostituito ogni volta sia effettuato un suo aggiornamento.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere alle scadenze indicate (giornaliere, settimanali, ecc.) all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti ed alla compilazione e custodia, presso ciascun plesso scolastico, della relativa modulistica, da esibire a richiesta del personale comunale o della ASL, nonché della documentazione concernente il personale impiegato.

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della vigente normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare (es. D.P.G.R. n. 40/R del 01.08.2006 e s.m.i., D.G.R.T. n. 559 del 21.07.2008 etc).

La ditta aggiudicataria dichiara di possedere le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per l'attività di ristorazione collettiva e la veicolazione dei pasti ed essere in regola con l'attuazione del piano di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari previsto dalla vigente normativa.

Qualora nel corso dell'appalto venissero meno i requisiti igienico-sanitari del centro di cottura, il Comune provvederà alla sospensione dell'appalto e sarà applicata la penale giornaliera prevista al successivo art. 12.

## ART 6 – PERSONALE IMPIEGATO

Tutto il personale impiegato per il servizio di cui al presente affidamento deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla produzione dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (corsi HACCP – Celiachia – L.R.T. n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 – n° 853/2004).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace e rapida.

L'Affidatario è responsabile del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello scolastico coinvolto nel servizio di refezione.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'affidatario la sostituzione del personale impiegato nel servizio, ritenuto non idoneo. In tal caso l'affidatario provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di 5 giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'affidatario prima della stipula del contratto comunica l'organico che sarà impiegato per tutta la durata del contratto, precisando numero, nominativi, mansioni, livello e monte-ore. In caso di riduzione o variazioni dell'organico proposto in fase di offerta, l'affidatario deve provvedere immediatamente al reintegro con personale di pari qualifica e pari monte-ore senza che sia in alcun modo pregiudicato il normale svolgimento del servizio.

L'Affidatario è tenuto ad informare l'Amministrazione su eventuali variazioni di personale in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche, fatta eccezione per le

sostituzioni ordinarie (ferie, malattie etc.) per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 giorni lavorativi.

L’Affidatario dovrà avere la disponibilità senza oneri aggiuntivi per il Comune di un/una dietista con esperienza nel settore della ristorazione scolastica per la gestione dei menù e delle diete speciali, oltre che in tutte le occasioni che possano richiederne la presenza sul posto e/o la consulenza.

L’Affidatario del servizio dovrà inoltre individuare prima della stipula del contratto un Coordinatore deputato a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l’Amministrazione.

## Art.7 - CONTROLLO DA PARTE DELL’ENTE

L’ufficio tecnico comunale è incaricato del controllo sul perfetto mantenimento dei locali mensa e cucina, dell’accurata pulizia e della puntuale custodia, impartendo al gestore le opportune direttive redigendo, laddove rilevasse adempienze, apposito verbale, con obbligo del gestore a provvedere, assumendosi quest’ultimo i relativi oneri.

L’ufficio scuola è incaricato del controllo sul puntuale rispetto della qualità, quantità e modalità di somministrazione dei pasti, anche in merito alla qualità e quantità dei prodotti alimentari da utilizzare, in accordo con le autorità sanitarie e scolastiche, redigendo, laddove rilevasse inadempienze, apposito verbale, con obbligo del gestore a provvedere di conseguenza, assumendosi quest’ultimo i relativi oneri.

Su richiesta del Comitato mensa potranno essere effettuate verifiche ed assaggi delle pietanze cucinate.

## Art.8 – RESPONSABILITA’ DEL GESTORE

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile di ogni danno arrecato ai locali ed attrezzature, subito dal proprio personale o arrecato a utenti o terzi all’interno della struttura per l’esercizio delle attività previste dall’appalto in questione. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà dare dimostrazione dell’avvenuta apposita copertura assicurativa depositando copia di adeguata polizza per la copertura dei seguenti rischi:

1-per R.C.T. in conseguenza della preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti agli utenti della mensa;

2-per danni causati nella gestione del servizio ai locali ed attrezzature in uso ed agli attigui locali ed attrezzature destinati ad uso scolastico;

3-per R.C.T. causata nella gestione del servizio verso terzi sia inerenti i locali ed attrezzature in uso che quelli destinati ad uso scolastico, compreso il rischio di incendio;

La ditta appaltatrice, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione delle strutture o degli oggetti danneggiati.

La ditta è altresì obbligata al rispetto degli obblighi contrattuali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti o soci e a dimostrazione del rispetto di tale obbligo è tenuto a presentare, su formale richiesta, dimostrazione dei versamenti contributivi e assicurativi.

Alla naturale scadenza o alla data della rescissione del rapporto contrattuale, sulla base di apposito verbale di consistenza redatto in contraddittorio fra le parti, verrà accertato, ove ricorra il caso, il perfetto stato di conservazione dell’impianto, ovvero posto a carico del Gestore ogni intervento necessario al ripristino dello stato di fatto al momento della consegna: gli oneri derivanti sono assunti a carico del gestore.

La Cooperativa è costituita custode ai sensi delle previsioni del Codice Civile dei locali cucina e mensa e di tutte le attrezzature e gli arredi presenti nei locali stessi dal momento dell'affidamento fino alla scadenza contrattuale. A tale scopo la consegna dei locali mensa e delle attrezzature verrà fatta in contraddittorio tra le parti con apposito verbale redatto dal personale dell'Ufficio Tecnico comunale contenente la descrizione dei locali, degli oggetti e lo stato di conservazione. La Cooperativa è tenuta a custodire e conservare i beni consegnati con la diligenza del buon padre di famiglia e non può cederne il godimento a terzi senza autorizzazione dell'Ente. Allo scadere dell'affidamento verrà redatto nuovo verbale per verificare lo stato, la consistenza e la corrispondenza del numero dei beni dati in custodia. La Cooperativa è tenuta a far entrare nei suddetti locali solo il personale autorizzato. Assume inoltre l'onere per la riparazione urgente dei danni agli arredi e alle attrezzature, con sostituzione degli stessi in caso di necessità, arrecati da terzi non autorizzati o dalla stessa, qualora venga accertato che i beni siano stati utilizzati senza la necessaria diligenza e cura o per uso diverso da quello a cui sono destinati.

E' fatto divieto di cedere in tutto o in parte il servizio affidato, pena l'immediata decadenza del rapporto contrattuale.

#### **Art. 9 – ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE**

L'amministrazione si riserva, assumendone i relativi oneri di provvedere alla manutenzione straordinaria dell'attrezzatura e dei locali destinati a cucina e mensa scolastica, intendendosi per manutenzione straordinaria quella definita dall'art. 4 comma 2 lett. b) della L.R. 14.10.99 n. 52 e ss.mm.ii.

Le fatture dovranno essere emesse dalla Cooperativa con cadenza mensile posticipata e il loro pagamento avverrà entro 60 giorni dal ricevimento.

#### **Art. 10 – RISPETTO DEI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO ED INTEGRATIVI NONCHE' DELLE NORME IN MATERIA DI ASSICURAZIONE E PREVIDENZA ED ALTRI OBBLIGHI DI LEGGE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE DIPENDENTE.**

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dei livelli retributivi previsti nei C.C.N.L. e dall'integrativo territoriale in vigore, nonché nei contratti individuali, se migliorativi, con particolare riguardo ai minimi tabellari e agli strumenti di tutela occupazionale sia nei confronti dei lavoratori dipendenti che dei soci lavoratori nell'ipotesi di società cooperativa.

La ditta è inoltre tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.L.vo 81/2008 testo unico per la sicurezza sul lavoro e ss.mm.ii. L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti adottando le misure e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

La ditta è altresì tenuta all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

La ditta deve certificare a richiesta dell'amministrazione comunale l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali dei lavoratori addetti all'appalto, nonché l'erogazione dei salari ai dipendenti, ferma restando la facoltà del Comune di effettuare le verifiche e controlli che ritiene opportuni.

La ditta è altresì tenuta al rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti e sottoporre il personale alle visite mediche e analisi di controllo previsti dalla vigente normativa.

Qualora la ditta non risulti in regola con gli obblighi di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione comunale procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora la ditta non adempia entro il predetto termine l'amministrazione comunale procederà alla risoluzione di diritto del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'impresa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni.

L'organico utilizzato per il servizio deve essere quello dichiarato in fase di offerta per tutta la durata del contratto come numero, mansioni e livello monte-ore. La ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità senza oneri aggiuntivi per il Comune di un/una dietista con esperienza nel settore della ristorazione scolastica per la gestione dei menù e delle diete speciali, oltre che in tutte le occasioni che possano richiederne la presenza sul posto e/o la consulenza.

La Ditta dovrà nominare un responsabile coordinatore che sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune.

#### Art. 11 – PRESA VISIONE DEI LUOGHI

L'impresa che intende partecipare alla procedura di affidamento deve prendere visione dei luoghi ove deve essere svolto il servizio, delle attrezzature e di ogni circostanza generale e particolare che può influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, giudicando i prezzi medesimi remunerativi nel loro complesso.

#### Art. 12 – CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione.

Nel termine indicato dall'Amministrazione, l'impresa aggiudicataria dovrà versare le somme necessarie alla stipula del relativo contratto, poste a carico della stessa.

#### Art. 13 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

#### Art. 14 – RESCISSIONE, CONTROVERSIE, RINVII

Fatto salvo quanto previsto all'art. 2, l'Amministrazione può procedere alla immediata rescissione unilaterale del contratto, per comprovate e reiterate inadempienze della controparte, con riferimento anche quanto previsto dal presente capitolato, da comunicarsi in forma scritta e motivata, a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Laddove la ditta non adempia all'obbligo di garantire continuativamente il servizio, per cause non di forza maggiore, interrompendolo anche per un solo giorno, sarà tenuta al pagamento di una penale pari a **€ 413,00** per ogni giorno di inadempienza.

Qualora l'interruzione si protragga per numero di giorni superiori a tre consecutivi, il rapporto contrattuale sarà rescisso di diritto con atto formale dell'Amministrazione.

L'Amministrazione procederà all'applicazione delle sanzioni mediante detrazione dal corrispettivo dovuto alla ditta, oppure rivalendosi sulla cauzione prestata, fermo

restando ogni altra forma prevista dalle disposizioni di legge per il recupero delle somme in conseguenza delle applicazioni delle sanzioni o per risarcimento di danni.

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni di legge, di Statuto e di Regolamento.