

# **COMUNE DI CAMISANO VICENTINO**

AREA DI SEGRETERIA - AFFARI GENERALI

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO  
REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA INFANZIA STATALE,  
PRIMARIA DI S. MARIA E CENTRI RICREATIVI ESTIVI**

**AA.SS. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019**

**CIG 65649239D5**

## Articolo n. 1

### Oggetto dell'appalto – normativa

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna pasti, con legame “fresco-caldo”, per le mense della scuola dell’infanzia statale, della scuola primaria di S. Maria del Comune di Camisano Vicentino.

L’Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di affidare al Concessionario anche i servizi di refezione presso i Centri Estivi Ricreativi, alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato.

La fornitura e la consegna dei pasti, stimati in circa 39.500, sarà così differenziata:

Scuole	Giorni di erogazione servizio	N. presunto giornaliero alunni che usufruiscono della mensa	Totale presunto pasti all’anno	Tipologia del servizio e stoviglie
Infanzia statale di Camisano V. “Rodari”	dal Lunedì al venerdì	105	18.000	Multiporzione (le stoviglie sono già in dotazione della scuola)
Primaria S. Maria “Fogazzaro” T.P.	dal Lunedì al venerdì	114	17.500	Multiporzione Plastica rigida
Primaria S. Maria “Fogazzaro” T.N.	Martedì Venerdì	20	4.000	Multiporzione Plastica rigida

Sono a carico del personale degli Istituti scolastici le attività di distribuzione dei pasti, (scodellamento) sparecchiamento e lavaggio tavoli mensa dopo il pasto, lavaggio eventuali stoviglie e gestione rifiuti.

## Articolo n. 2

### Condizioni per l’effettuazione del servizio

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

- il cibo dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- dovrà essere fornito a pasto per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo in cellulosa e la posateria del tipo previsto dall’appalto;
- dovranno essere fornite apposite caraffe per la distribuzione dell’acqua e/o quant’altro necessario;
- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire eventuali carrelli termici per mantenere i pasti alla temperatura ideale e scaldapiatti per la distribuzione ove necessario.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre curare l’effettuazione delle seguenti operazioni:

- a) predisposizione e vendita blocchetti buoni pasto, che dovrà avvenire in non meno di 2 punti vendita situati nel territorio comunale, da individuare in accordo con il Comune, e prenotazione pasti;
- b) introito del costo pasto direttamente dagli utenti;

- c) registrazione quotidiana, con riepiloghi mensili, dei pasti consumati nei singoli plessi scolastici, suddivisi per categorie di utenti (studenti / insegnanti).

L'impresa concessionaria è tenuta ad effettuare 2 solleciti all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con L'Ente ma che comunque dovrà essere conforme a quanto previsto dalla Legge.

Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, previa comunicazione all'Ente e al Dirigente Scolastico, il pasto sarà sospeso fino al pagamento del debito.

Restano a carico del Comune la determinazione delle tariffe del servizio di refezione a carico degli utenti.

### **Articolo n. 3**

#### *Caratteristiche merceologiche dei prodotti*

#### *Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti*

I menù sono articolati in menù estivo ed invernale, predisposti secondo le linee guida di cui alla DGR Veneto 3883/2001 e successive modificazioni ed altre leggi vigenti in materia:

Essi, per quanto possibile, dovranno essere predisposti prediligendo la *dieta mediterranea*.

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno cotto e uno crudo
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce
- ◆ merendina per i bambini della scuola dell'infanzia

La composizione dei singoli piatti dovrà avvenire in base alle grammature di cui alle linee guida della D.G.R. Veneto N. 3883 del 31.12.2001 e successivo aggiornamento di cui al Decreto Regione Veneto Direzione per la Prevenzione n. 517 del 30.12.2003 ed altre leggi vigenti in materia.

Le materie prime devono essere di qualità ottima o extra. La ditta dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM.

I menù possono essere modificati solo attraverso la proposta del comitato mensa composto dalle insegnanti e dai rappresentanti dei genitori, dall'Amministrazione Comunale e dalla Ditta Aggiudicataria.

Nessuna modifica potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall'Amministrazione.

Per quanto non esplicitamente indicato nel presente capitolato in materia di preparazione dei pasti si rinvia integralmente alle linee guida di cui alla DGR Veneto N. 3883/01, successive modifiche ed altre leggi vigenti in materia.

Diete in bianco o speciali: in caso di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire menù alternativi, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno.

L'aggiudicataria, su presentazione di certificato medico specialistico o dall'ULSS competente, deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in un vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dai dati dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Per gli alunni della scuola a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

La ditta deve **fornire gratuitamente** :

- i pasti per gli insegnanti (in pluriporzione) dei plessi per i quali viene espletata la gara.
- eventuali pasti giornalieri per la scuole in numero massimo al **2%** del totale dei pasti del giorno; gli utenti che possono usufruire di tali pasti saranno autorizzati esclusivamente dall'Ufficio Istruzione del Municipio, che si confermerà alle decisioni assunte dall'Ufficio Servizi Sociali.

#### **Articolo n. 4**

##### *Modalità di esecuzione del servizio*

I pasti vengono forniti in contenitori multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. La posateria per la porzionatura, dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica rigida dovranno essere: bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie e le posate a perdere, per la scuola primaria, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

La Scuola dell'infanzia ha già in dotazione alcune stoviglie e posateria. Dovranno essere, invece, essere forniti: tovaglioli in cellulosa – cucchiaini e bicchieri di plastica monouso.

Per tutte le scuole dovranno essere fornite idonee caraffe per la distribuzione dell'acqua.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone nonché il formaggio grattugiato.

#### **Articolo n. 5**

##### *gestione del servizio di prenotazione pasti, riscossione tariffe e rendicontazione*

Il Comune affida al concessionario l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione, iscrizioni e riscossione rette secondo le specifiche qui di seguito specificate.

##### **ISCRIZIONI**

Le iscrizioni al servizio vengono gestite dalla ditta concessionaria del servizio.

##### **PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE**

Il personale non docente dell'istituto scolastico procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale.

Quotidianamente, entro le ore 9,00, il Concessionario riceverà la comunicazione del numero di pasti a fornire.

## PAGAMENTO DELLE TARIFFE DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà provvedere direttamente alla riscossione della tariffa di fruizione a carico degli utenti, che viene stabilita nella misura del 100% del prezzo del buono pasto, come determinato in sede di gara, fatte salve eventuali agevolazioni o riduzioni determinate all'inizio di ogni anno dal Comune e comunicate al concessionario stesso.

Il concessionario prevede la prosecuzione dell'attuale sistema come di seguito organizzato:

- per il pagamento della tariffa gli utenti provvedono ad acquistare i "buoni-pasto";
- la ditta è tenuta a stampare a propria cura e spese i blocchetti di buoni pasto da dieci ciascuno;
- è garantita la massima capillarità, tramite almeno 2 punti vendita del territorio comunale, per l'acquisto dei buoni pasto da parte degli utenti;
- al termine dell'anno scolastico il concessionario deve occuparsi di ritirare e rimborsare agli utenti i buoni pasto non utilizzati.

Qualora il concessionario intenda proporre al Comune un diverso sistema di gestione della riscossione delle tariffe utenti durante il periodo contrattuale, tale sistema deve ottenere preventivamente l'autorizzazione del Comune, che verrà rilasciata in base alle caratteristiche di capillarità di diffusione, flessibilità, accessibilità e gratuità per l'utente ed il Comune.

Qualsiasi onere derivante da un nuovo sistema di gestione dovrà essere a carico del concessionario.

Un utente, qualora si trovi momentaneamente sprovvisto di "buono-pasto" potrà accedere ugualmente al servizio con l'obbligo di provvedere a regolarizzare la propria situazione economica, pena la valutazione dall'esclusione dal servizio.

Prima di escludere dal servizio un utente il concessionario dovrà preventivamente informare il Comune, presentando relazione dettagliata contenente le motivazioni e le azioni intraprese ai fini del recupero del credito.

### **Articolo n. 6**

#### *Norme e modalità del trasporto dei pasti*

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65 °C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10 °C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione rilasciata dall'ULSS.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori ( es.: acciaio inox ) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti

separatamente ( contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni ).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore ( es.: ad iniezione di vapore o elettrici ) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente, la Ditta aggiudicataria 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 termine del consumo.

#### **Articolo n. 7**

##### *Campionatura rappresentativa del pasto.*

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, + 4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione " Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data della produzione ".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **Articolo n. 8**

##### *Durata del contratto.*

La concessione ha la durata di anni scolastici 3 (tre): 2016/2017- 2017/2018-2018/2019 con decorrenza e termine determinati dal calendario scolastico elaborato annualmente dalla Regione Veneto. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto nelle more di stipula del contratto, in considerazione del fatto che la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Il Comune di Camisano Vicentino si riserva la facoltà di affidare, analogamente a quanto previsto dall'art. 57 del D. Lgs. 163/2006, comma 5 – lett. B), la ripetizione dell'appalto per un periodo di pari durata. Detta facoltà deve essere esercitata entro e non oltre i 180 giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni, pur previsti dal calendario scolastico, nei quali le lezioni saranno sospese per qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente concedente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici ( interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc. ) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione concedente di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

#### **Articolo n. 9**

##### *Ritardi nelle consegne*

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente concedente, 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.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'articolo 24 del presente capitolato.

#### **Articolo n. 10**

##### *Indicazione dei prezzi / offerte*

Nell'offerta il prezzo per pasto - per i bambini della scuola dell'infanzia statale e della scuola primaria Santa Maria sia tempo pieno che tempo normale (compresi eventuali pasti per i centri ricreativi estivi) - dovrà essere indicato al netto dell'IVA.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto non potrà subire variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione concedente.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la Ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

#### **Articolo n. 11**

##### *Ubicazione del centro di cottura*

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e, pertanto, le Ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dai plessi da servire, prendendo come unico punto di riferimento la sede municipale del Comune, distanza che dovrà essere specificatamente indicata.

#### **Articolo n. 12**

##### *Subappalto*

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dall'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Ente di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna pasti, nel rispetto delle vigenti normative in materia di alimenti.

#### **Articolo n. 13**

##### *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 U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente concedente 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 anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa, se costituite, di cui al successivo articolo 16. Inoltre l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a specifici controlli per verificare le materie prime utilizzate e la loro provenienza e certificazione. A tale scopo dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del responsabile della gestione delle materie prime.

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.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti la produzione-preparazione, in confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare

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 da parte dei servizi del proprio territorio.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli per verificare le materie prime utilizzate e la loro provenienza e certificazione.

A tale scopo dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del responsabile della gestione delle materie prime. La ditta sarà tenuta, inoltre, a fornire alle persone incaricate della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali e ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- d) di personale proprio;
- e) di personale del competente servizio dell'Azienda Ulss n. 6 Vicenza, i quali potranno prelevare campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti;
- f) di rappresentanti dei genitori e del personale della scuola autorizzati dall'Amministrazione il cui nominativo verrà comunicato alla ditta.

La ditta dovrà impegnarsi a prendere visione dei locali interessati ai servizi. Il sopralluogo dovrà avvenire in presenza di un funzionario del Comune o della Scuola e previo appuntamento telefonico in modo che venga fissato giorno e ora.

#### **Articolo n. 14**

##### *Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta*

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente concedente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Decreto Legislativo 24 maggio 1997, n. 155.

#### **Articolo n. 15**

##### *Formazione del personale*

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;

- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto.

#### **Articolo n. 16**

##### *Comitato controllo mensa nelle scuole*

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da un "Comitato Mensa", costituita in base all'indicazione dell'Amministrazione concedente.

I membri del "Comitato Mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

#### **Articolo n. 17**

##### *Corrispettivo della concessione*

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della refezione scolastica negli importi offerti in sede di gara.

#### **Articolo n. 18**

##### *Cauzione e assicurazioni*

1 – A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dal risarcimento di eventuali danni la Ditta concessionaria si obbliga a costituire prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo, in riferimento alle quantità di refezioni da fornire, mediante:

- polizza fidejussoria rilasciata da un Istituto bancario o assicurativo autorizzato;
- deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale di Camisano Vicentino.

La cauzione verrà ridotta del 50% qualora la Ditta sia certificata presentando, sin dalla partecipazione al pubblico incanto in parola, l'apposita probante certificazione

Resta salvo per l'Ente concedente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Detta cauzione verrà restituita, ove nulla osti ed a condizione che il servizio sia stato regolarmente eseguito, alla scadenza del contratto d'appalto.

2 – Ogni responsabilità sia civile che 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, s'intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti dell'Ente né dei suoi dipendenti e amministratori.

La Ditta concessionaria dovrà, pertanto, dimostrare, prima della stipula del contratto, idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale unico non inferiore ad € 2.500.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente copia autentica della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

#### **Articolo n. 19**

##### *Servizi aggiuntivi: Pasti bambini Centri Estivi Ricreativi*

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, oltre alla concessione in oggetto, il servizio di fornitura di pasti ai bambini frequentanti i centri estivi ricreativi.

Ai fini della gestione del servizio di refezione dei centri estivi ricreativi la ditta che risulterà aggiudicataria si dovrà attivare mediante la preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti, con il sistema della monoporzione, presso i centri ricreativi, organizzati annualmente dal Comune durante il periodo estivo, servizio al quale si applicheranno le condizioni e i patti del servizio principale.

Il servizio deve prevedere in via presuntiva la fornitura di numero 15 pasti giornalieri a favore dei bambini frequentanti i centri estivi, nella scuola primaria di Camisano Vicentino o in altro luogo individuato.

I pasti dovranno essere consegnati alla scuola entro e non oltre le ore 12,20 dal lunedì al venerdì, dal mese di giugno (2<sup>a</sup> quindicina) al mese di luglio in tutto per complessive 6/7 settimane.

**N.B.** L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attivare o meno i servizi di cui all'art. 20 durante il periodo della concessione mentre la ditta aggiudicataria è vincolata a mantenere le condizioni proposte.

#### **Articolo n. 20**

##### *Responsabilità del concessionario*

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso del parere favorevole rilasciato dall'ULSS a seguito di sopralluogo .

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone e cose durante l'esecuzione del contratto.

#### **Articolo n. 21**

##### *Contenzioso / controversie giudiziarie*

Gli eventuali contenziosi e controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'Aggiudicatario in ordine alla concessione di cui trattasi sono da dirimersi di fronte al Foro di Vicenza.

#### **Articolo n. 22**

##### *Penalità*

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione concedente, previa contestazione alla Ditta aggiudicataria applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- Grammatura dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

Le sanzioni economiche previste sono stabilite, su valutazione della Giunta Comunale, da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di €. 10.000,00 in rapporto all'inadempienza effettuata.

L'Amministrazione concessionaria avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla Ditta aggiudicatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio non autorizzato;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta aggiudicataria per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

### **Articolo n. 23**

#### *Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Impresa*

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. Deve anche redigere ed implementare il piano di autocontrollo e rispettare le norme di cui alla D. Lgs. 24/05/1997 N.155.

La Ditta è tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente concedente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitative e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del

prodotto utilizzato.

La ditta dovrà provvedere altresì, per ogni singola scuola, alla fornitura di appositi termometri di misurazione della temperatura dei pasti.

#### **Articolo n. 24**

##### *Norme generali*

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

#### **Articolo n. 25**

##### *Trattamento dei dati personali*

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 30/06/2003 , n. 196 e successive modifiche e integrazioni si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno tratti sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'articolo 7 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.