



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA DI
VILLAVERLA E NOVOLEDO**

A.S. 2012/2013

**Articolo n. 1
OGGETTO DELL’APPALTO**

Servizio di ristorazione scolastica, per alunni ed insegnanti in turno di servizio, da effettuarsi utilizzando un centro cottura dell’appaltatore (in proprietà, in locazione o comunque nella disponibilità) e la veicolazione e relativa distribuzione dei pasti, ivi preparati, presso le seguenti scuole elementari statali:

Scuola Primaria di Villaverla in Via Giovanni XXIII°n. 2.

Scuola Primaria di Novoledo in Via A. Palladio n. 155

**Articolo n. 2
DURATA DELL’APPALTO**

L’appalto avrà la durata di anni uno e, precisamente, per l’anno scolastico 2012/2013 con inizio, presumibilmente, dal 24 settembre 2012, e termine a giugno 2013.

Il servizio di refezione scolastica andrà effettuato:

- per una classe a tempo pieno, e per l’eventuale doposcuola, dal lunedì al venerdì (20/26 bambini) presso la scuola elementare di Villaverla;
- per ogni giorno di apertura delle scuole in cui sia previsto il rientro, in base al calendario scolastico fissato annualmente dall’Autorità competente, (probabilmente con servizio di doppio turno, due giorni indicativamente il martedì e giovedì scuola elementare di Villaverla), (martedì e giovedì, scuola elementare di Novoledo).

I prezzi dell’offerta dovranno rimanere invariati fino alla scadenza del contratto.

**Articolo n. 3
CENTRO COTTURA DELL’APPALTATORE: *Attività ed oneri a carico dell’appaltatore***

L’appaltatore dovrà provvedere presso il proprio centro cottura (che potrà essere sia di proprietà sia in locazione o comunque nella sua disponibilità):

1. all’acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di refezione, i cui prodotti dovranno essere conformi all’allegato 3 alle direttive della D.G.R.V. 3883/2001 e successive modifiche;
 2. alla preparazione e confezione dei pasti per le Scuole elementari indicate al precedente art. 1, conformemente al menù che verrà predisposto dal dietista dell’appaltatore, che potrà essere o alle dirette dipendenze dello stesso o con regolare contratto di collaborazione, e dovrà essere approvato ed autorizzato dal Comune;
 3. alla veicolazione dei cibi dal proprio Centro Cottura alle Scuole elementari indicate al precedente art. 1.
- L’appaltatore, allo scopo, dovrà assicurare la disponibilità di un mezzo o di più mezzi di trasporto, nonchè di tutto il materiale necessario per la corretta veicolazione dei cibi, come meglio precisato al successivo art. 9;



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

4. di fornire, a propria cura e spese, ciascuna scuola indicata al precedente art. 1, di bicchieri, piatti, posate, tovaglioli di carta a perdere;
5. ad attrezzare, a propria cura e spese, ciascuna scuola indicata al precedente art. 1, di un forno a microonde;
5. alla sanificazione, igienizzazione, lavaggio, pulizia e riassetto giornaliero del centro cottura dell'appaltatore;

Articolo n. 4

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE.

L'appaltatore dovrà provvedere:

- a) alla supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- b) alla predisposizione e attuazione di un adeguato piano di formazione ed aggiornamento di tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti sui vari aspetti della ristorazione collettiva e sugli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure previste dal D. Lgs. 155/97; in particolare il personale, a seconda delle mansioni ricoperte, dovrà essere formato professionalmente su igiene e merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale, controllo di qualità, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.
- c) Rispetto degli obblighi stabiliti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto: L'impresa dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in regola con tutte le vigenti normative in materia igienico sanitaria e alle disposizioni di cui al Reg. CE 178/02, al Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e a tutte le successive modifiche, il D. Lgs. 193 DEL 06/11/2007 e il D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008;

Articolo n. 5

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- la disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti presso ogni singola mensa;
- i consumi in rete (riscaldamento, energia elettrica ed acqua) di ogni mensa;
- l'assicurazione delle attrezzature e dei locali di proprietà comunale.

Articolo n. 6

MENU'

I pasti dovranno essere confezionati, con il sistema della monoporzionatura sigillata e perfettamente identificabili, nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista incaricato dall'appaltatore e dovrà essere approvato ed autorizzato dal Comune. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, ed inoltre, tenere conto di quanto prescritto nelle linee guida, in materia di miglioramento della sicurezza e della quantità nutrizionale della ristorazione scolastica, approvate con D.G.R.V. n. 3883 del 31/12/2001 ed aggiornate con D.D.R. n. 475 del 02/10/2008.

I menù potranno essere articolati sia per primi e secondi piatti, sia per piatto unico, sia con altre modalità, stabilite in accordo con il Comune.

L'appaltatore, inoltre, dovrà assicurare "menù in bianco" ed anche "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

Per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti, dovrà essere presentata al Comune apposita certificazione medica.

E' fatto divieto all'appaltatore di consegnare pasti precotti e/o confezionati presso altre strutture.

Articolo n. 7

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione e cottura dei pasti l'appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione e le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità.

I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti.

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Articolo n. 8

VEICOLAZIONE DEI PASTI

I pasti e l'altro materiale occorrente dovranno essere trasportati presso i singoli plessi scolastici a cura e spese dell'appaltatore. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori isotermitici, all'interno dei quali sono collocati contenitori monoporzione sigillati tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, il Comune potrà controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori (contenitori diversi per pasta, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'appaltatore dovrà assicurare la disponibilità di mezzi idonei, per il conferimento dei pasti relativi alla scuola elementare di Villaverla e alla scuola elementare di Novoledo. I mezzi dovranno essere preferibilmente di proprietà dell'appaltatore e, in ogni caso, essere nella disponibilità dell'appaltatore ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. L'appaltatore dovrà produrre idonea documentazione al riguardo.

Le consegne e la distribuzione devono essere effettuate conformemente agli orari concordati con il Comune e le scuole elementari.



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

Le singole scuole comunicheranno quotidianamente all'appaltatore, e per conoscenza al Comune (con cadenza mensile), via telefono o via fax, entro le ore 9.30, il numero dei pasti da fornire per il pranzo, specificando eventuali diete speciali e/o dietetiche.

Articolo n. 9 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con il sistema della monoporzione e la distribuzione sarà a cura del personale delle scuole interessate al servizio.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con olio extra vergine d'oliva, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

Articolo 10 CONTROLLI

10.1 Procedure di autocontrollo

L'appaltatore è responsabile del rispetto degli obblighi stabiliti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto: L'impresa dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in regola con tutte le vigenti normative in materia igienico-sanitaria e alle disposizioni di cui al Reg. CE 178/02, al Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e a tutte le successive modifiche, il D. Lgs. 193 DEL 06/11/2007 e il D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008;

10.2 Visite e verifiche da parte del Comune e dell'Ulss

Il Comune potrà impartire direttive all'appaltatore in ordine allo svolgimento del servizio, riservandosi il diritto di effettuare tutti i controlli che riterrà opportuni, compreso, per quanto riguarda l'applicazione del metodo H.A.C.C.P., l'incarico ad un professionista per un audit presso la struttura dell'appaltatore per la verifica dei requisiti dichiarati.

E' facoltà del Comune e dell'Ulss disporre d'Ufficio il prelievamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini, i cui esiti saranno comunicati all'appaltatore.

L'appaltatore è tenuto 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 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 di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

La vigilanza sui servizi compete al Comune e all' Ulss per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'appaltatore, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97.

Infine, il personale del Comune e quello dell'Ulss potranno accedere in qualsiasi momento sia nei centri cottura che nei locali adibiti a sale mensa presso le singole scuole, per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni, al fine di constatare l'osservanza delle prescrizioni stabilite dal presente capitolato e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.

In queste visite i tecnici del Comune e/o dell'Ulss potranno essere accompagnati dal personale dell'appaltatore.



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

Articolo n. 11 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le prestazioni oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese, interrotte od abbandonate. Le eventuali possibili interruzioni per causa di forza maggiore non prevedibili e non imputabili all'appaltatore, dovranno essere immediatamente segnalate al Comune, che le valuterà in relazione all'adempimento degli obblighi derivanti dal contratto.

Articolo n. 12 DIVIETO DI CESSIONE E SUB-APPALTO

E' fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere in tutto o in parte il servizio sotto pena di risoluzione del contratto e rifusione al Comune dei conseguenti danni o spese. In tal caso, come per altre eventuali inadempienze dell'appaltatore, il Comune avrà diritto, senza alcuna particolare formalità o denuncia, oltre alla semplice notifica amministrativa, incamerare la cauzione a titolo di risarcimento danni e penale.

Per quanto riguarda il sub-appalto, è ammesso nei limiti di legge solo ed esclusivamente per il servizio di veicolazione dei pasti, previa autorizzazione del comune.

Articolo n. 13 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE.

Il servizio verrà aggiudicato secondo i criteri sia economici che di qualità come previsto dall'articolo 83 del D. Lgs. 12.04.2006, N. 163 s.m.i..

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) Offerta Economica: fino ad un massimo di 40 punti così determinati:

All'offerta, nel complesso, col prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(40 \times \text{valore offerta più bassa})}{\text{valore singola offerta}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

2) Offerta Tecnica: fino ad un massimo di 60 punti così determinati:

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 30	7 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari 7 10 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione; 7 10 punti = carne veneta dop;	_____



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

	<p>⑦ 3 punti = pane a lievitazione naturale;</p> <p>⑦ 3 punti = olio extravergine d'oliva.</p> <p>(1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio della provincia di Vicenza, fino ad un massimo di punti 4.)</p>	
<p>2. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10</p>	<p>⑦ 10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>⑦ 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>⑦ 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>⑦ 0 punti = assenza di giornata.</p>	_____
<p>3. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI. Max punti 10</p>	<p>⑦ 10 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</p> <p>⑦ 5 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti semestrale;</p> <p>⑦ 0 punti = assenza di incontri.</p>	_____
<p>4. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 10</p>	<p>⑦ 10 punti = effettuazioni mensili;</p> <p>⑦ 5 punti = effettuazioni trimestrali;</p> <p>⑦ 2 punti = effettuazioni semestrali;</p>	_____

Articolo n. 14 CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Alla fine di ogni mese l'appaltatore, provvederà alla fatturazione delle prestazioni effettivamente erogate, ed il pagamento dei corrispettivi è effettuato entro 60 gg. dal ricevimento delle fatture mensili riscontrate regolari.

Eventuali interessi moratori sono prestabiliti in misura di legge. Non saranno riconosciuti gli interessi per mancato pagamento nell'ipotesi di superamento del tetto di pagamento stabilito dalla legge finanziaria (patto stabilità) e successivi in relazione all'anno di riferimento.

I pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi dal Tesoriere del Comune di Villaverla. Gli avvisi di emissione dei titoli di spesa saranno inviati alla sede legale dell'Appaltatore.



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

L'Appaltatore assume a pena di nullità assoluta del contratto **l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari** ai sensi dell'art. 3 della L. 136 del 13.08.2010, come modificato dagli artt. 6 e 7 del D.L. 12.11.2010 n. 187, e si impegna altresì ad applicare la tracciabilità anche per gli eventuali contratti di subappalto/subcontratto.

Articolo n. 15

CAUZIONE ED ASSICURAZIONE

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 Villaverla.

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.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, 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. 16

RESPONSABILITA' 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. 17

PENALI

Il Comune di Villaverla, nei casi in cui non vi sia rispondenza tra il servizio e quanto previsto dal presente contratto, applicherà le seguenti penali:

- a) per utilizzo o fornitura di alimenti non rispondenti alle caratteristiche di cui all'allegato 3 alle direttive della D.G.R.V. 3883/2001 e successive modifiche: € 1.000,00;
- b) per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente e/o parassitologicamente: € 1.000,00;



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

- c) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature indicate nel menù, precisando che la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali, con una tolleranza del 5%: € 500,00;
- d) per la mancata consegna di pasti (es.: primi piatti, secondi piatti, contorni, ecc.): € 500,00;
- e) per condizioni igieniche carenti verificate in produzione e/o in fase di trasporto e/o per presenza di corpi estranei: € 1.000,00;
- g) per il ritardo nella consegna dei pasti, riferito all'orario previsto per le rispettive scuole, eccedente i 15 minuti: € 300,00;
- h) per il mancato rispetto delle temperature previste per lo stoccaggio o per il trasporto: € 300,00;
- o) per ulteriori inadempienze contrattuali, imputabili all'appaltatore e non contemplate e/o ricomprese nelle lettere precedenti, si applicherà una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1000,00, ad insindacabile giudizio del Comune.

L'appaltatore conviene che l'unica formalità preliminare all'applicazione delle penali consiste nella contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza da parte del Comune, l'appaltatore ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di 8 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. Il Comune, nel caso valuti positivamente le contraddizioni presentate dall'appaltatore, ne dà comunicazione allo stesso entro il termine di 30 giorni; in caso contrario le controdeduzioni si intendono non accolte e l'appaltatore dovrà provvedere al pagamento della penale entro i successivi 30 giorni.

In caso di mancato pagamento delle penali da parte dell'appaltatore, il Comune provvederà alla riscossione coattiva con le procedure di cui al D.P.R. 28.01.1988, n. 43 o potrà autonomamente decidere di trattenere l'importo corrispondente alle penali direttamente sul pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio, nella prima fattura utile successiva.

Nel caso di negligenze o deficienze più gravi, sempre previa formale contestazione, il Comune può risolvere il contratto in essere, in qualunque momento, procedendo nei confronti dell'appaltatore per il risarcimento dei danni conseguenti, come specificato negli articoli seguenti.

In caso di scioperi del personale alle dipendenze dell'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione al Comune, con preavviso di almeno 48 ore, garantendo, comunque, con la ricerca di soluzioni alternative, la regolarità dell'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, anche attraverso la preparazione di pasti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, e le norme di cui alla legge 12.06.1990, n. 146, per quanto applicabili, nessuna penalità sarà imputabile all'appaltatore.

Articolo n. 18 ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni richieste dal servizio di ristorazione scolastica, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni, per qualsiasi motivo, non rese dall'appaltatore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto dal precedente art. 17.

Articolo n. 19 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 giudice del Foro di Vicenza. con esclusione, pertanto, dell'arbitrato.

Articolo n. 20 NORME GENERALI



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

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

Articolo n. 21

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. 30/06/2003, N. 196 e s.m.i., tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati 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 ed eventualmente utilizzati per altre gare.

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

La ditta concessionaria 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 Concedente.

Articolo n. 22

SPESE DI CONTRATTO, REGISTO E DIVERSE

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti.

Articolo n. 23

PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La ditta concessionaria è tenuta ad adempiere agli obblighi contenuti nel *"Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture"*, siglato a Venezia in data 09/02/2012, dal Presidente della Regione del Veneto, i Prefetti delle Province venete, il Presidente dell'Unione Regionale delle Province del Veneto e dal Presidente dell'Associazione Regionale Comuni del Veneto, e di seguito riportati:

- obbligo del concessionario all'inizio del servizio di comunicare all'ente concedente l'elenco di tutte le imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, coinvolte in maniera diretta ed indiretta nell'esecuzione del servizio a titolo di subconcessionari e di subcontraenti, con riguardo alle forniture ed ai servizi ritenuti "sensibili", di cui all'Allegato 1, lettera A) del "Protocollo di legalità" nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco, successivamente intervenuta per qualsiasi motivo;
- la ditta concessionaria si impegna ad inserire clausole risolutive espresse anche nelle subconcessioni, nei subcontratti, nonché nei contratti a valle stipulati dai subcontraenti, al fine di procedere automaticamente alla risoluzione del vincolo contrattuale a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998 n. 252, rese dalle Prefetture ai sensi del Protocollo di legalità sopra richiamato;
- invito ad indicare i dati anagrafici, il codice fiscale, il numero di iscrizione all'INPS (matricola), all'INAIL (codice cliente e posizione assicurativa territoriale), alle Casse Edili e ad altro Ente paritetico, se diverso per categoria, con specificazione della sede di riferimento e, se del caso, dei motivi di mancata iscrizione, anche per le imprese subappaltatrici.

Nel caso che le *"informazioni antimafia"* di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252 abbiano dato esito positivo, il contratto è risolto di diritto e sarà applicata una penale a titolo di liquidazione forfetaria dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, salvo maggiore danno.

L'Ente concedente si riserva di valutare le cc.dd. *"informazioni supplementari atipiche"*, di cui all'art. 1 septies del D.L. 6 settembre 1982 n. 629, convertito nella L. 12 ottobre 1982, n. 726 e successive integrazioni, ai fini del gradimento dell'impresa sub-affidataria, per gli effetti di cui all'art. 11, comma 3, del D.P.R. n. 252/1998.

L'impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi a riferire tempestivamente al Comune concedente ogni illecita richiesta di danaro,



COMUNE DI VILLAVERLA

SERVIZIO FINANZIARIO

Piazza delle Fornaci 1 – 36030 VILLAVERLA (Vicenza)

ALL. 1d

CIG 424553999B

prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto dalle imprese subconcessionarie e da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nell'espletamento del servizio. Gli strumenti contrattuali dovranno recepire tale obbligo, che non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva ed ogni altra forma di illecita interferenza.

E' vietato alle imprese aggiudicatrici di affidare in subconcessione o sub affidare il servizio a favore di aziende già partecipanti alla medesima gara.

La mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale da parte dell'impresa concessionaria porterà alla risoluzione del contratto ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto

Villaverla.....

Il Responsabile del Servizio Finanziario
Saccardo Franco