

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

**ART. 1 - OGGETTO E DURATA APPALTO**

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione e consegna di pasti caldi per gli alunni delle scuole primarie e secondaria di primo grado.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti presso i seguenti plessi scolastici:

SCUOLA	INDIRIZZO
Primaria di Longare "O. Calderari"	Via G. Marconi n. 30
Primaria di Costozza "Giovanni XXIII°"	Via Europa n. 10
Primaria di Lumignano "G. Marconi"	Piazza Mazzaretto n. 5
Secondaria di I grado di Costozza "B. Bizio"	Via Ragazzi del '99 n. 2

**Per presunti n. 22.000 pasti annuali.** Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, così come i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari stabiliti dall'Autorità Scolastica.

**Il valore presunto dell'appalto è stimato in € 235.400,00** a partire dal 01/09/2018 al 30/06/2020 eventualmente rinnovabili per un ulteriore biennio, onere I.V.A. escluso, così calcolato per gli anni scolastici:

SCUOLA	N. PASTI PER ANNO SCOLASTICO	PREZO A BASE D'ASTA	TOTALE ANNO
Primaria di Longare "O. Calderari"	<b>2500</b>	<b>4,35</b>	<b>€ 10.875,00</b>
Primaria di Costozza "Giovanni XXIII°"	<b>2200</b>	<b>4,35</b>	<b>€ 9.570,00</b>
Primaria di Lumignano "G. Marconi"	<b>11200</b>	<b>4,35</b>	<b>€ 48.720,00</b>
Secondaria di I grado di Costozza "B. Bizio"	<b>6100</b>	<b>4,35</b>	<b>€ 26.535,00</b>
Gestione mense			<b>€ 22.000,00</b>
		<b>Totale annuo</b>	<b>€ 117.700,00</b>

Oneri per la sicurezza pari a € 0,00

**ART. 2- SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

**A. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

A1. Fornitura del servizio completo di refezione scolastica con la produzione, il trasporto giornaliero di pasti pronti per il consumo, destinati agli alunni ed agli insegnanti della scuola primarie e della scuola secondaria di primo grado site nel Comune di Longare, con le modalità stabilite nei successivi articoli. Tutti gli alimenti dovranno essere conformi al D.Lgs. 114/2006.

## **COMUNE DI LONGARE -VI-**

### **CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020

- A2. Allestimento dei tavoli dei refettori inclusa la collocazione di caraffe con l'acqua potabile di rubinetto, distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti; pulizia quotidiana e lo svuotamento dell'acqua dei carrelli termici; sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori; conferimento quotidiano dei rifiuti negli appositi contenitori collocati all'esterno dell'edificio scolastico.
- A3. Fornitura di generi sussidiari necessari alla preparazione e distribuzione dei pasti: tovaglie, tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere. Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1:1.
- A4. La fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto in dotazione al Comune, di tutte le attrezzature necessarie all'erogazione del servizio mensa.
- A5. Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola dovrà essere rilevato entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio. Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.
- A6. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice eventuali prestazioni occasionali di ristorazione collettiva anche a favore di terzi e di ristorazione nei Centri Estivi.
- A7. Il Comune si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree e i locali oggetto del presente capitolato in ogni momento senza obbligo di preavviso al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato, ai relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dalla ditta appaltatrice;
- A8. La ditta appaltatrice si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare, sia in ambito nutrizionale che igienico-sanitario.

### **B. GESTIONE ISCRIZIONI E VENDITA BUONI PER RISTORAZIONE SCOLASTICA**

- B1. L'impresa concessionaria garantirà la gestione dei seguenti servizi:
- gestione del sistema di vendita, che dovrà avvenire in non meno di 2 punti vendita situati nel territorio comunale, da individuare in accordo con il Comune;
  - registrazione quotidiana, con riepiloghi mensili, dei pasti consumati nei singoli plessi scolastici, suddivisi per categorie di utenti (alunni/insegnanti);
  - l'impresa è tenuta ad effettuare 2 solleciti all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con il Comune e ma che comunque dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il concessionario trasmetterà tutta la documentazione al Comune per le procedure di riscossione coattiva. Il servizio refezione dell'alunno non dovrà comunque essere sospeso.
- B.2. Restano a carico del Comune le seguenti procedure:
- Determinazione per ogni anno scolastico delle tariffe annuali del servizio ristorazione a carico degli utenti;
  - comunicazione elenco insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
  - riscossione coattiva degli insoluti.

Oltre a quanto specificamente indicato nel presente capitolato, devono intendersi qui richiamate in toto le vigenti LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA emanate dalla Regione Veneto.

### **ART. 3 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E CAUZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla procedura in oggetto gli operatori economici di cui all'art. 45 del d.lgs. n. 50/2016 che non si trovino in situazione di esclusione di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

Tali soggetti devono inoltre attestare, mediante dichiarazione da presentare in sede di gara, il possesso dei seg. requisiti:

Impresa singola o consorzi in possesso di:

**Idoneità professionale:** iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato territorialmente competente (o altri Albi analoghi per i concorrenti stranieri) per attività pertinenti all'oggetto del presente contratto;

**Capacità economico-finanziaria:**

- fatturato per servizi di mensa scolastica, realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi (2014, 2015 e 2016) non inferiore a € 353.100,00, al netto di IVA (pari a quello presunto di affidamento per un triennio di servizio);

**Capacità tecnico-professionale:**

- aver prestato, senza demerito, servizi di mensa scolastica nel triennio precedente alla data di scadenza dell'offerta a favore di soggetti pubblici o privati di durata (almeno tre anni ininterrotti) e volume (almeno n. 66.000 pasti complessivi nel triennio) almeno uguali a quelli posti in gara; con indicazione di tipologia, n. pasti, durata e destinatario;

Ai fini del possesso del requisito di capacità tecnico-professionale saranno presi in considerazione solo quei servizi eseguiti nel triennio precedente al bando (2014/15-2015/16-2016/17) e che abbiano avuto una durata non inferiore all'anno scolastico.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari o GEIE i requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale devono essere posseduti dalle imprese partecipanti in forma aggregata. La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria

In caso di aggiudicazione il concorrente è tenuto a presentare gli adeguati mezzi di prova che attestino il possesso dei requisiti di idoneità professionale, economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale.

**Garanzia provvisoria:** l'offerta è corredata da una garanzia, di € 9.416,00 pari al due per cento dell'importo complessivo del servizio. La cauzione deve essere costituita, a scelta dell'offerente, con le modalità stabilite dall' art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

La fideiussione o la polizza devono prevedere espressamente le seguenti clausole:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- avere validità per almeno centottanta giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.
- l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

**Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS**

**Documento comprovante il pagamento del contributo ANAC**

#### **ART. 4 - MENU' - TABELLE DIETETICHE**

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un periodo ciclico articolato su quattro/cinque settimane ed elaborato tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione Veneto, delle eventuali osservazioni dei comitati mensa operanti nei diversi plessi scolastici, nonché della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva.

I menù settimanali, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti per fasce di età fra i due anni e mezzo e i dodici anni e alla stagionalità dei prodotti.

Prima della somministrazione dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 8.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante, il S.I.A.N., i comitati mensa dei genitori e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

## **COMUNE DI LONGARE -VI-**

### **CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020

#### **ART. 5 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI**

La ditta dovrà assicurare la fornitura di menù particolari destinati ad utenti soggetti ad allergie/intolleranze/malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, che dovranno essere necessariamente comprovati da certificazione medica.

La ditta dovrà assicurare inoltre un menù dietetico richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

#### **ART. 6 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

La ditta aggiudicataria sarà tenuta e recapitare, a propria cura e spese, i pasti e i generi sussidiari, presso le singole scuole, depositandoli nei locali adibiti a mensa.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori termici perfettamente integri e numero automezzi sufficienti, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti e per almeno la durata di 90 minuti dall'ora della consegna stessa.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire alle scuole, per tutta la durata dell'appalto, apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti, carrelli termici o self- service, onde permettere anche ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le temperature fino alla somministrazione (+65°C per i pasti caldi – max +10°C per i pasti freddi).

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente da garantire le consegne nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura. L'ultima consegna dovrà avvenire non più tardi di 30 minuti rispetto dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori in acciaio inox chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per pasta, per sughi, per le pietanze, per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in polycarbonato oppure dotati di valvole per iniezioni a vapore adatti alla conservazione della temperatura o altri prodotti di maggior pregio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere di ogni scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto che sarà sottoscritto da un incaricato della scuola.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione delle scuole, la ditta deve provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare i generi mancanti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere al ritiro, alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti.

#### **ART. 7 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Il presente contratto avrà la durata dal mese di settembre 2018 al mese di agosto 2020 secondo il calendario scolastico di ciascuna scuola, con facoltà di rinnovo per un ulteriore biennio ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale.

Se durante l'anno scolastico la Ditta riceve almeno 2 contestazioni per le quali propone delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si darà luogo alla risoluzione automatica del contratto.

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, entro i termini di legge.

Per quanto riguarda le scuole, il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo Statale "B. Bizio" di Longare, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una 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 appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

soluzione alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante.

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 appaltante di sopprimere il servizio di refezione 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.

**ART. 8 - RITARDI NELLE CONSEGNE**

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, 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'art. 23 del presente capitolato.

**ART. 9 - 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 impegnarsi ad avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di **30 chilometri** dalla sede Municipale.

**ART. 10 - SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi, in misura comunque non superiore al 30% del valore dell'appalto. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di produzione dei pasti e del servizio di riscossione delle entrate. In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate

**ART. 11 - 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. competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante 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 dei comitati refezione di cui all' articolo 15.

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

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, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.

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.

**ART. 12 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, 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 aggiudicataria deve dimostrare di essersi uniformata al Regolamento Ce 852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei 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' HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

**ARTICOLO 13 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi e conservati a temperatura di +2/+4°C per 72 ore in frigorifero. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

**ART 14 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice 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 Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

## **COMUNE DI LONGARE -VI-**

### **CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020

#### **ART. 15 – COMITATI REFEZIONE NELLE SCUOLE**

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche dal Comitato Mensa, formato dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche segnalati e regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche (un insegnante e un genitore per ogni plesso).

I membri del Comitato Refezione effettueranno 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 svolgimento del servizio. Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla refezione concordate con l'autorità scolastica.

#### **ARTICOLO 16 – CORRISPETTIVO DELL' APPALTO**

La controprestazione a favore della ditta appaltatrice consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato.

Il Comune si obbliga, altresì, a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune al concessionario ai sensi dell'art. 2 del capitolato.

Infine, il Comune si obbliga a rimborsare alla ditta appaltatrice, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti per i quali il concessionario dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto senza aver utilmente riscosso la tariffa, nonostante l'effettuazione di due solleciti posti in essere secondo modalità da concordarsi in sede di esecuzione della concessione e comunque secondo quanto previsto dalla legge.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e/o vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo le somme eventualmente già corrisposte.

#### **ART. 17 - AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi si legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

In caso di offerte anormalmente basse, la Stazione Appaltante si riserva di applicare l'istituto previsto dall'art.97 del D.LGS N.50/2016.

Poiché l'Amministrazione comunale deve assicurare la continuità dei servizi nei confronti degli utenti, l'esecuzione del servizio decorre comunque dal 01.09.2018, anche in pendenza della stipula del relativo contratto, previa costituzione delle coperture assicurative e del deposito cauzionale definitivo previsti dagli articoli del presente capitolato.

#### **ART. 18 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà aggiudicata con procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016. Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

## COMUNE DI LONGARE -VI-

### CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020

Il punteggio massimo riservato alla valutazione è costituito da 100 punti dati dalla sommatoria delle singole offerte per merito tecnico qualitativo e offerta economica del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di gestione mensa.

L'offerta che totalizzerà il punteggio complessivo più alto dato dalla sommatoria dei singoli punteggi sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio sarà suddiviso come di seguito.

#### **A) PUNTEGGIO PER MERITO TECNICO/QUALITATIVO**

L'attribuzione del punteggio avviene facendo riferimento ai seguenti parametri e fino ad un massimo di 70 punti.

Nel caso di associazione temporanea d'impresa il criterio per l'attribuzione del punteggio relativo al merito tecnico qualitativo è dato dalla somma del punteggio conseguito da ciascuna impresa riunita, attribuito in proporzione alla percentuale del servizio eseguito da ognuna delle imprese associate che queste sono tenute a specificare. Tutte le dichiarazioni dovranno essere prodotte nella forma dell'autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000.

#### **TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI DI QUALITA'**

<b>PARAMETRI QUALITA'</b>	<b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO 70 PUNTI</b>
1) Tipologia e descrizione del centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio.	<b>Fino a 8 punti (per ogni criterio di valutazione sotto riportato verrà attribuito punteggio graduale in funzione alla presenza, numero e tipologia degli elementi richiesti):</b> <b>Da 0 a 2 punti</b> = descrizione degli ambienti di lavoro e layout (numero e suddivisione dei locali di lavorazione) corredata da planimetria e indicazione dei flussi produttivi <b>Da 0 a 2 punti</b> = area stoccaggio alimenti a temperatura controllata (numero celle e garanzia della suddivisione delle derrate per tipologia) e descrizione del sistema di controllo delle temperature <b>Da 0 a 2 punti</b> = elenco e caratteristiche delle principali attrezzature presenti nel centro cottura <b>Da 0 a 2 punti</b> = ogni altro sistema/impianto adottato in centro cottura per garantire l'efficienza energetica e la riduzione dell'impatto ambientale all'interno del centro cottura
2) Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati e il n° dei pasti forniti alle scuole con positive attestazioni da parte dei committenti	<b>Da 0 a 6 punti:</b> <b>6 punti</b> = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in oltre 10 istituzioni pubbliche o private; <b>4 punti</b> = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 10 o meno istituzioni pubbliche o private; <b>2 punti</b> = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 5 o meno istituzioni pubbliche o private; <b>1 punto</b> = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 2 o meno istituzioni pubbliche o private;

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

<p>3) Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti ed il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti:</b></p> <p><b>0 punti</b> = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno;</p> <p><b>3 punti</b> = rapporto tra 1/70 – 1/80 pasti prodotti/giorno;</p> <p><b>6 punti</b> = rapporto inferiore a 1/70 pasti prodotti/giorno</p>
<p>4) La qualifica del personale del centro cottura e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni</p>	<p><b>Da 0 a 9 punti:</b></p> <p><b>3 punti</b> = presenza di responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale (allegare copia del titolo di studio);</p> <p><b>3 punti</b> = presenza di dietista laureato (allegare copia del titolo di studio);</p> <p><b>3 punti</b> = presenza di tecnologo alimentare o biologo o laureato in scienze dell'alimentazione (allegare copia del titolo di studio);</p>
<p>5) Fornitura di pasti gratuiti per alunni Pasti completi forniti gratuitamente al giorno</p>	<p><b>Da 0 a 4 punti</b>, assegnati come segue:</p> <p><b>0 punti</b> = meno di 3 pasti gratuiti al giorno</p> <p><b>1 punto</b> = da 3 a 5 pasti</p> <p><b>2 punti</b> = da 5 a 8 pasti</p> <p><b>4 punti</b> = oltre 8 pasti</p>
<p>6) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura</p>	<p><b>Da 0 a 4 punti:</b></p> <p><b>0 punti</b> = contenitori passivi in polycarbonato (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria);</p> <p><b>1 punto</b> = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica;</p> <p><b>2 punti</b> = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica;</p> <p><b>4 punti</b> = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici presso le scuole;</p>
<p>7) Utilizzo di prodotti biologici specificando le categorie merceologiche che si intendono offrire rispetto a quelle individuate nel CAM e le tipologie di prodotto (verrà premiato il numero delle categorie merceologiche offerte e la varietà dei prodotti)</p>	<p><b>Da 0 a max 4 punti così attribuiti:</b></p> <p><b>1 punto</b> per almeno una categoria merceologica (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuata dal CAM</p> <p><b>2 punti</b> per almeno due categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM</p>

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

	<b>4 punti</b> per almeno tre categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM
8) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG, specificando le tipologie di prodotti	<b>Da 0 a 3 punti:</b> <b>1 punto</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole. <b>2 punti</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole. <b>4 punti</b> = assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole
9) Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni e genitori da attivare nel corso del presente appalto	<b>Da 0 a 9 punti:</b> <b>3 punti</b> = per ogni proposta valutata fattibile dalla Commissione: verranno valutate fino ad un massimo di tre proposte per i soggetti coinvolti nel servizio
10) Rilevazione del gradimento del servizio. Disponibilità della Ditta ad effettuare la rilevazione per almeno una settimana ed effettuata su un campione di almeno il 10% degli utenti.	<b>Da 0 a max 3 Punti:</b> <b>1 punto</b> = Rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti  <b>2 punti</b> = Rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti  <b>3 punti</b> = Rilevazione quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori
11) Certificazione di sistema di qualità ulteriori rispetto a quelle richieste per l'accesso alla gara conformi a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e <u>riferite esclusivamente al centro cottura destinato a fornire il servizio</u>	<b>Massimo 7 punti (1 punto a certificazione)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UNI EN ISO 10854 (HACCP)</li> <li>- ISO 22000:2005</li> <li>- ISO 22005:2007/8</li> <li>- Servizio controllo diete speciali nella ristorazione scolastica</li> <li>- OHSAS 18001</li> <li>- ISO 50001</li> <li>- SA 8000</li> </ul>
12) proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale	<b>Da 0 a 4 punti:</b> <b>2 punti</b> = assegnati ad ogni proposta valutata in base alla fattibilità e al grado di interesse. Verranno valutate fino ad un massimo di due proposte.
13) Sistema informatizzato di pagamento, prenotazione pasti e portale di	<b>Da 0 a 3 punti cumulabili</b> <b>1 punto</b> = Proposta di inserimento di un sistema

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

informazione all'utenza	di pagamento in modalità prepagato e di prenotazione pasti <b>2 punti</b> = Proposta di portale web dedicata agli utenti (genitori) per la verifica dei pagamenti e la condivisione di altre informazioni inerenti il servizio
-------------------------	---

**B) OFFERTA ECONOMICA (PREZZO): fino ad un massimo complessivo di punti 30 così suddivisi:**

→ **B 1) Punteggio attribuito per il prezzo del pasto (massimo punti 20).**

I punti sono da attribuire all'offerta relativa al prezzo del pasto per la scuola primaria e secondaria di primo grado (Base d'asta 4,35 al netto di IVA )

Sarà attribuito il punteggio massimo (20 punti) al Valore di Offerta più basso (migliore).

I successivi punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 20 \times \frac{\text{Valore di Offerta più Basso}}{\text{Valore Singola Offerta}}$$

**B 2) Punteggio attribuito per il prezzo di gestione mensa (massimo 10 punti)**

I punti sono da attribuire sulla base del prezzo (IVA esclusa) per l'intero anno scolastico offerto dalla Ditta per la gestione del servizio di mensa come precisato nel capitolato d'appalto.

Base d'asta 22.000,00 per anno al netto di IVA

Sarà attribuito il punteggio massimo (10 punti) all'offerta più bassa. I successivi punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 10 \times \frac{\text{Valore Offerta più Basso}}{\text{Valore Singola Offerta}}$$

Infine andranno sommati i punteggi ottenuti per le offerte economiche (pasto e gestione mensa) e per merito tecnico/qualitativo.

Non saranno ammesse offerte pari o in aumento rispetto ai singoli prezzi a base d'asta.

**ART. 19 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

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

**ART. 20 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Vicenza.

**ARTICOLO 21 – INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALITA'**

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

Il Comune di Longare, previa contestazione alla ditta appaltatrice, potrà applicare sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante lettera raccomandata A.R.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accettabili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il pagamento delle penalità non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

La quota relativa alla penale sarà decurtata d'ufficio dalle successive fatture relative al servizio prestato.

Le sanzioni previste sono le seguenti:

- da € 2.600,00 a € 10.000,00 nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (basso € 2.600,00, medio € 5.000,00, alto € 10.000,00), effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS.
- € 2.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente.
- € 1.000,00 in caso di mancata consegna dei pasti.

Il Comune di Longare avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali del Comune di Longare;
- subappalto del servizio non preventivamente autorizzato;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

## **ART. 22 – PREVENZIONE DELLA DELINQUENZA MAFIOSA**

La documentazione antimafia, relativa all'impresa aggiudicataria, verrà acquisita ai sensi degli art. 82 e segg. del D.lgs. n.159 del 6 settembre 2011 prima della stipula del contratto.

Fino all'acquisizione della suddetta documentazione, ogni atto di aggiudicazione è da ritenersi del tutto provvisorio.

Qualora emergesse la sussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa ai sensi dell'art. 84, comma 4 e dell'art. 91, comma 7 del citato decreto legislativo, non si procederà alla stipula del contratto e si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 94 del decreto.

Qualora l'impresa aggiudicataria risultasse nelle condizioni di cui sopra, di esclusione dalla possibilità di contrattare con la stazione appaltante, quest'ultima si riserva di aggiudicare al concorrente che si sia qualificato con il punteggio immediatamente più basso ovvero di indire una nuova gara.

## **ARTICOLO 23 – NORME ANTICORRUZIONE**

L'impresa, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R.

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

A tal fine il Comune si obbliga a consegnare alla sottoscrizione del contratto all'impresa, ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. n. 62/2013, copia del Decreto stesso, per una sua più completa e piena conoscenza. Il contraente si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria si impegna a seguire le disposizioni previste dal *"Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture"*, sottoscritto in Venezia, il 09 gennaio 2012, tra Regione del Veneto, ANCI Veneto, URPV e gli Uffici Territoriali del Governo (Prefetture) e quelle previste dall'allegato A alla D.G.R.V. 537 del 3 aprile 2012, in quanto applicabili e dalla D.G.R.V. n. 1036 del 04 agosto 2015 e successive modificazioni ed integrazioni. Il mancato rispetto del protocollo di legalità o del patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e alla risoluzione del contratto.

Il Comune verificata l'eventuale violazione, contestano per scritto (al contraente) il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

**ART. 24 - ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DELLA DITTA**

Oltre a quanto previsto negli articoli del presente capitolato, L'impresa appaltatrice si impegna a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti e persone incaricate al controllo del servizio di ristorazione scolastica (RCT/RCO), con massimale annuo per sinistro non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00), copia della quale dovrà essere trasmessa al Comune di Castegnero prima dell'avvio del servizio.

L'impresa appaltatrice sarà direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dall'impresa stessa nell'esecuzione del presente appalto provvedendo a proprie spese a rifondere i danni causati.

L'impresa dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi.

Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L'impresa si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione copia dei pagamenti relativi al personale di servizio.

**ARTICOLO 25 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO**

Il concessionario elegge domicilio legale a tutti gli effetti il recapito indicato nell'offerta e a questo verranno indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

**ART. 26 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

I servizi erogati in difformità a quanto programmato dall'Amministrazione Comunale e quelli non effettuati per responsabilità della Ditta aggiudicataria, oltre ad incorrere alle penalità previste all'art. 21. non saranno soggetti a pagamento.

Il prezzo si intende fisso per tutto il primo anno della concessione.

Il prezzo offerto verrà aggiornato, su specifica richiesta dell'impresa appaltatrice a decorrere dal secondo anno scolastico, riconoscendo un incremento percentuale pari all'aumento dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati nei 12 mesi precedenti al riferimento al 31 luglio.

La Ditta aggiudicataria dovrà emettere fatture mensili posticipate relative ai pasti – suddivisi per scuola - erogati al personale docente in servizio nei plessi scolastici, indicanti le bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture.

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

Il pagamento della fattura, detratte d'ufficio eventuali penali come previsto all'art. 21, sarà effettuato con mandato di pagamento entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle singole fatture, senza aggiunta di interessi, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni.  
Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

**ART. 27 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche.

In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 (sette) giorni all'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i. L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3.

In tale caso l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

**ART. 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dal precedente art. 23, nei modi e nelle forme di legge, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

1. motivi di pubblico interesse;
2. frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
3. gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
4. sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
5. ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione;
6. in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile, tenendo indenne il concessionario delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa inadempiente.

Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte della ditta concessionaria seconda in graduatoria, l'affidamento avverrà per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento danni, quantificate nella somma pari alla

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti di cui all'art. 1).

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'impresa può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

**ART. 29 - RINUNCIA**

Nel caso di rinuncia da parte della ditta aggiudicataria, da notificarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. con preavviso di almeno 120 giorni, l'Amministrazione Comunale incamererà per intero la cauzione prestata.

Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta aggiudicataria la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

**ART. 30 - DEPOSITO CAUZIONALE**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali la ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale del servizio come previsto dall'art. 113 del Decreto Legislativo n. 163/2006, ridotta del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità ISO. Per usufruire di tale beneficio la ditta concorrente segnala in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi previsti dalla normativa vigente.

Essa potrà essere presentata mediante Polizza fidejussoria assicurativa o bancaria, che dovrà contenere i seguenti requisiti minimi:

- le generalità anagrafiche, la qualifica e i poteri del soggetto che sottoscrive la fidejussione,
- validità per l'intero periodo contrattuale,
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c.;
- l'obbligo di versare al Comune, a semplice richiesta scritta senza eccezione alcuna o ritardi, l'ammontare della somma garantita.
- L'ammontare della cauzione sarà comunicato assieme all'aggiudicazione e la ditta dovrà provvedere alla costituzione della stessa entro il termine stabilito dall'Amministrazione.

**ART. 31 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro eventuale onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, sono a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa verso l'Amministrazione Comunale.

**ART. 32 - NORME GENERALI**

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

**ART 33 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con

**COMUNE DI LONGARE -VI-**  
**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**Anni Scolastici 2018/2019 – 2019/2020**

riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, si informa che i dati personali forniti per le finalità di gestione della gara di appalto in oggetto, formeranno oggetto, nel rispetto della normativa sopra richiamata e conformemente agli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività del nostro Ente, del trattamento di cui all'art. 4 del Codice e di cui all'art. 4 del Regolamento UE 679/2016.

2. Si informa altresì che il Comune di Longare, Titolare del trattamento, Via G. Marconi n. 26 Longare (VI), non diffonderà i dati raccolti per la suddetta finalità e li tratterà con modalità informatiche e manuali, in base a criteri logici compatibili e funzionali alle finalità per cui i dati sono stati raccolti, nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge.
3. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione al personale dipendente del Comune di Longare, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio, a tutti i soggetti aventi titolo ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241 e del decreto legislativo 267/2000 e ai soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia appalti pubblici e dal D.lgs. 33/2013. I dati potranno essere comunicati agli organi dell'autorità giudiziaria nell'ambito di eventuali procedimenti a carico dei soggetti interessati alla fase di affidamento o in fase di esecuzione del contratto.
4. I dati saranno conservati in modo completo per tutto il periodo dell'esecuzione del contratto; successivamente, i dati saranno conservati per un periodo di dieci anni ai fini di ottemperare agli obblighi di legge e, tra questi, gli obblighi di cui all'art. 2214 codice civile. L'eventuale ulteriore conservazione di dati o parte dei dati potrà essere disposta per far valere o difendere i propri diritti in ogni eventuale sede ed in particolare nelle sedi giudiziarie. I dati sono acquisiti in base ad un obbligo di legge ovvero in quanto strettamente funzionali all'esecuzione del rapporto contrattuale, quindi, un eventuale rifiuto di fornirli comporterà l'impossibilità di svolgere le attività richieste per la conclusione e per l'esecuzione del contratto di appalto.
5. Relativamente ai dati personali si informano gli interessati che possono esercitare i diritti previsti dall'art. 15 e ss. del Regolamento UE 679/2016, nonché dall' art. 7 del Codice Privacy. Gli interessati hanno anche il diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo qualora ritenessero che i diritti qui indicati non siano stati riconosciuti. Per esercitare i diritti suesposti ci si può rivolgere al Titolare del trattamento, inviando una raccomandata A/R all'indirizzo indicato o una PEC all'indirizzo: [longare.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:longare.vi@cert.ip-veneto.net).
6. L'appaltatore dovrà uniformarsi ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nell'eventuale trattamento dei dati derivante dall'esecuzione del contratto, nel pieno rispetto dei contenuti del D.lgs n. 196/2003 e Regolamento (UE) 679/2016 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, con particolare attenzione alle misure minime da adottare. L'Appaltatore dovrà essere autorizzato a svolgere tutti gli eventuali trattamenti dei dati necessari per l'esecuzione del contratto, sia in forma cartacea che elettronica. Esso ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature informatiche, di cui venga a conoscenza nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente contratto e si impegna a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi altra forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
7. Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio non conforme alle disposizioni di cui al citato D.lgs n. 196/2003 e Regolamento (UE) 679/2016 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità a carico dell'Appaltatore, che è tenuto a rendere edotti i propri collaboratori delle presenti norme, fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.
8. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune di Longare ha la facoltà di dichiarare risolto il presente contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al comune stesso.