



Comune di Nogara

Provincia di Verona

Settore II

“Finanziario e Servizi alla Popolazione”

Via Falcone Borsellino, 16 - c.a.p. 37054

Tel. 0442-513311 - Fax 0442-88333

PEC:comune.nogara@certificata.com



COMUNE DI SORGA'

(Provincia di Verona)

AREA AFFARI GENERALI

P.zza Gen. Murari Brà, 1 - 37060 Sorga'

Tel. 045/7370000 - Fax 045/7370165

PEC:protocollo.informatico@comune.sorga.vr.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO
DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO**
Anni Scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021



INDICE

TITOLO I - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA.....	5
Art. 1 - Modalità di partecipazione alla gara e modalità di presentazione dell'offerta	5
Art. 2 - Criterio di valutazione	7
Art. 3 - Apertura delle buste.....	9
Art. 4 - Individuazione del miglior offerente	10
Art. 5 - Aggiudicazione definitiva.....	10
Art. 6 - Tutela della privacy	10
Art. 7 - Avvertenze generali.....	11
TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO.....	13
Art. 8 - Definizioni.....	13
Art. 9 - Oggetto dell'appalto	13
Art. 10 - Durata dell'appalto	14
Art. 11 - Tipologia dell'utenza.....	14
Art. 12 - Tipologia del servizio	14
Art. 13 - Importo a base di gara	15
Art. 14 - Valore dell'Appalto	16
Art. 15 - Aggiornamento prezzi	17
Art. 16 - Remunerazione della concessione - Riscossione e pagamenti.....	17
Art. 17 - Prescrizioni tecniche degli alimenti.....	18
Art. 18 - Specifiche tecniche	19
Art. 19 - Calendario per l'erogazione del servizio	19
Art. 20 - Sciopero e/o interruzione del servizio	19
Art. 21 - Piano di emergenza.....	19
TITOLO III - ONERI AMMINISTRATIVI.....	21
Art. 22 - Stipulazione del contratto	21
Art. 23 - Recesso da parte della Stazione Appaltante	21
Art. 24 - Polizze assicurative	21
Art. 25 - Spese inerenti il servizio.....	22
Art. 26 - Trattamento dati personali.....	22
Art. 27 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	22
Art. 28 - Estensione del contratto	22
Art. 29 - Manutenzioni	23
Art. 30 - Licenze e autorizzazioni	23
Art. 31 - Obblighi normativi	23
TITOLO IV - PERSONALE	25
Art. 32 - Organico	25
Art. 33 - Personale e rapporto di lavoro	25
Art. 34 - Direzione del servizio.....	25
Art. 35 - Informazione agli addetti al servizio	26
Art. 36 - Vestiario	26
Art. 37 - Idoneità Sanitaria.....	26
Art. 38 - Applicazioni contrattuali	26
TITOLO V - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU'	27
Art. 39 - Menù.....	27
Art. 40 - Struttura del menù per le utenze scolastiche.....	27



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

Art. 41 -	Variazione del menù.....	27
Art. 42 -	Diete in bianco e menù alternativi.....	28
Art. 43 -	Diete speciali.....	28
TITOLO VI -	NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	28
Art. 44 -	Prenotazione dei pasti.....	28
Art. 45 -	Raccolta e verifica delle prenotazioni e dei pasti.....	29
Art. 46 -	Contenitori per il trasporto.....	29
Art. 47 -	Mezzi di trasporto dei pasti.....	29
Art. 48 -	Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti.....	29
TITOLO VII -	SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	30
Art. 49 -	Somministrazione.....	30
Art. 50 -	Personale addetto alla distribuzione dei pasti.....	30
Art. 51 -	Disposizioni igienico sanitarie.....	30
TITOLO VIII -	PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	31
Art. 52 -	Pulizia della cucina e degli impianti.....	31
Art. 53 -	Modalità di utilizzo dei detersivi.....	31
Art. 54 -	Interventi ordinari e straordinari.....	31
Art. 55 -	Divieti.....	31
Art. 56 -	Personale addetto al lavaggio e alla pulizia.....	32
Art. 57 -	Rifiuti.....	32
TITOLO IX -	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	32
Art. 58 -	Disposizioni in materia di sicurezza.....	32
Art. 59 -	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	33
Art. 60 -	Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e sanificanti.....	33
TITOLO X -	CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO.....	33
Art. 61 -	Diritto al controllo dell'Amministrazione Comunale.....	33
Art. 62 -	Organismi preposti al controllo.....	33
Art. 63 -	Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti.....	33
Art. 64 -	Tipologia dei controlli.....	34
Art. 65 -	Blocco delle derrate.....	34
Art. 66 -	Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema Haccp).....	34
Art. 67 -	Contestazioni.....	34
Art. 68 -	Rilievi all'Impresa Aggiudicataria.....	35
Art. 69 -	Obbligo di partecipazione dell'Impresa alle Commissioni degli utenti.....	35
TITOLO XI -	INADEMPIENZE E PENALITÀ.....	35
Art. 70 -	Inadempienze e penalità.....	35
Art. 71 -	Risoluzione di diritto del contratto.....	36
Art. 72 -	Ipotesi di risoluzione del contratto.....	36
Art. 73 -	Disdetta del contratto da parte dell'Impresa.....	37
TITOLO XII -	PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI PASTI.....	37
Art. 74 -	Prezzo del pasto.....	37
Art. 75 -	Modalità di pagamento.....	38
Art. 76 -	Liquidazione.....	38
Art. 77 -	Decurtazione dei prezzi pasto in caso di non utilizzo di prodotti biologici.....	38
TITOLO XIII -	ARBITRATO.....	38
Art. 78 -	Collegio arbitrale.....	38
Art. 79 -	Mancato accordo.....	39
Art. 80 -	Spese.....	39
TITOLO XIV -	IMMOBILI.....	39
Art. 81 -	Locali per la produzione e il consumo dei pasti.....	39
Art. 82 -	Verbal di consegna lavori e inventario.....	39



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

Art. 83 -	Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti	40
Art. 84 -	Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto	40
Art. 85 -	Norma di rinvio	40



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

TITOLO I - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Art. 1 - Modalità di partecipazione alla gara e modalità di presentazione dell'offerta

Le ditte che intendono partecipare alla gara d'appalto per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto, devono presentare domanda di ammissione utilizzando il fac-simile allegato MOD. A1 al presente capitolato speciale.

Le offerte devono essere recapitate a:

Comune di Nogara – Ufficio Protocollo
Via Falcone Borsellino, 16
37054 Nogara VR

in plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, ad esclusivo rischio del mittente e, pertanto, non verranno accettati reclami di sorta nel caso che l'offerta medesima non pervenisse in tempo utile. Tale plico deve recare la seguente dicitura esterna:

“Gara d'Appalto per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto – Comuni di Nogara e Sorgà – Anni Scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021”

e deve contenere la documentazione di gara suddivisa in tre buste distinte.

Ogni busta, pena l'esclusione alla partecipazione alla gara della ditta, dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante le diciture e contenente i documenti qui di seguito specificati:

1) BUSTA N. 1:

Busta recante la dicitura

“Ditta candidata: ”

Documentazione amministrativa per la Gara d'Appalto per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto – Comuni di Nogara e Sorgà – Anni Scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021”

La busta dovrà contenere la seguente documentazione:

- 1) domanda di ammissione utilizzando il fac-simile allegato MOD. A1 al presente capitolato speciale;
- 2) certificato di presa visione dei locali;
- 3) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.Lgs. 28/12/2000, n. 445, utilizzando il fac-simile allegato MOD. A2, con la quale si attesta:
 - di aver acquisito ed esaminato il Capitolato Speciale d'Appalto;
 - di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto;
 - di aver tenuto conto nella formazione dell'offerta degli obblighi derivanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro;
 - di impegnarsi ad applicare, per soci – cooperatori impiegati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di categoria (dichiarazione a carico solo delle cooperative);



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

- di assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti del Comune di Nogara, Sorgà e di terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio;
- di validità dell'offerta, che deve essere indicata in 180 giorni dalla data stabilità quale termine per la presentazione delle offerte e avrà valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art. 1329 del codice civile;
- che gli organici preposti per l'espletamento del servizio sono in possesso dei requisiti sanitari in conformità alle leggi vigenti;

N.B. 1: in caso di offerta presentata da un Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, le suddette dichiarazioni devono essere rese da ciascun rappresentante legale delle ditte costituenti il RTI.

N.B. 2: in caso di avvalimento è necessario presentare le dichiarazioni e gli allegati richiesti.

2) BUSTA N.2:

Busta recante la dicitura

"Ditta candidata:

Offerta tecnica per la Gara d'Appalto per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto – Comuni di Nogara e Sorgà – Anni Scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021"

La busta dovrà contenere la seguente documentazione:

- 1) dichiarazione delle qualità dell'impresa per la determinazione del punteggio, utilizzando il fac-simile allegato MOD. B1, allegato al presente Capitolato Speciale d'Appalto, che riporta le caratteristiche dell'Impresa concorrente relative a:
 - A. Valorizzazione della Struttura
 - B. Valorizzazione del sistema di refezione
 - C. Forniture di qualità
 - D. Personale adibito al servizio
 - E. Progetto di servizio raccolta tariffe

3) BUSTA N. 3:

Busta recante la dicitura

"Ditta candidata:

Offerta economica per la Gara d'Appalto per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto – Comuni di Nogara e Sorgà – Anni Scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021"

La busta dovrà contenere la seguente documentazione:



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

- 1) offerta economica, utilizzando il fac-simile allegato MOD. C1. Il prezzo offerto deve essere espresso in numero ed in lettere. In caso di discordanza tra i due prezzi sarà preso in considerazione quello espresso in lettere.

Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte condizionate, incomplete o in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

Si ricorda che la determinazione del prezzo dovrà tenere in considerazione l'apporto di personale comunale nelle cucine e comunque nel Servizio di Ristorazione come successivamente specificato nel presente capitolato.

Art. 2 - Criterio di valutazione

La gara è indetta ai sensi degli artt. 30 e 55 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. L'aggiudicazione sarà effettuata ai sensi dell'art. 83 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio massimo riservato alla valutazione dell'offerta è costituito da 100 punti suddivisi tra i seguenti elementi:

- 1) Prezzo di offerta: fino ad un massimo di punti 40.

Sarà attribuito il punteggio massimo (40 punti) all'offerta economica, contenente il massimo ribasso al prezzo medio unitario a base d'appalto riportato all'art.1, gli altri punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula:

$$\text{Pt.} = (\text{Pt.m} \times \text{Pz.m}) / \text{Pz.o}$$

Dove:

Pt. = punteggio da attribuire all'offerta che si sta valutando;

Pt.m = punteggio massimo (40 punti);

Pz.m = prezzo minore offerto dalle ditte partecipanti;

Pz.o = prezzo medio unitario offerto dall'Impresa Candidata oggetto della valutazione.

- 2) Qualità dell'Impresa fino ad un massimo di 60 punti così determinati:

1 - Valorizzazione della struttura

1.1	Piano di manutenzione definito in base alle variazioni proposte all'allegato n. 4	Punti
	Nessuna variazione al Piano	0
	Completa variazione al Piano di manutenzione	8
1.2	Tipologia dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti	Punti
	contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	0
	contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	1
	contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	1,5
	contenitori attivi elettrici	2
1.3	Migliorie strutturali presentazione di varianti migliorative al servizio in oggetto, riguardanti esclusivamente l'acquisto di impianti e prodotti per le cucine.	Punti
	Nessuna variante migliorativa proposta	0
	Presentazione di varianti migliorative al servizio, consistenti esclusivamente l'acquisto di impianti e prodotti per le cucine.	2



2 - Valorizzazione del sistema di ristorazione

2.1 <i>Analisi della Customer Satisfaction: numero di ore messe a disposizione, senza ulteriore aggravio per l'Ente, per la definizione, somministrazione, analisi coordinate di strumenti di indagine del gradimento e restituzione alla S.A.</i>	Punti
Punti 0,5 per ogni ora mensile messa a disposizione fino ad un massimo di punti 2	2
2.2 <i>Educazione alimentare: numero di ore messe a disposizione, senza ulteriore aggravio per l'Ente ed escluse le ore di formazione e partecipazione agli incontri della Commissione mensa, per la realizzazione di progetti e la promozione nel campo dell'educazione alimentare</i>	Punti
Punti 0,5 per ogni ora mensile messa a disposizione fino ad un massimo di punti 2	2
2.3 <i>Pasti gratuiti aggiuntivi rispetto a quelli già previsti all'art. 12 comma 6</i>	Punti
Punti 0,5 per ogni 200 pasti annui aggiuntivi fino ad un massimo di punti 3	3
2.4 <i>Composizione del pacco alimentare per le forniture sociali</i>	Punti
Determinazione del pacco alimentare come previsto dal quadro indicato nella modulistica di gara fino ad un massimo di punti 3	3

3 – Forniture di qualità

3.2 <i>Tipologia dei prodotti alimentari proposti per la preparazione dei pasti. Punti per ogni prodotto indicato fino ad un max. di 18 punti</i>	Punti
<i>Prodotti di coltivazione/allevamento locale, in ambito regionale o Km 0.</i>	0,5
<i>Prodotti DOP o prodotti IGP.</i>	0,3
<i>Prodotti biologici.</i>	0,2

4 – Personale adibito al servizio

4.1 <i>Curriculum del coordinatore utilizzato dalla ditta per sovrintendere il servizio</i>	Punti
Possesso di Titolo di studio specifico	0,25
Esperienza nel medesimo ambito per più di anni 10	0,25
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	0,25
Pubblicazione su riviste specializzate	0,25
4.2 <i>Curriculum del cuoco utilizzato dalla ditta per il servizio (Centro cottura NOGARA)</i>	Punti
Possesso di titolo specifico	0,75
Esperienza nel medesimo ambito per più di anni 7	0,75
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	0,75
Pasti medi annui ultimo triennio oltre i 50.000	0,75
4.3 <i>Curriculum del cuoco utilizzato dalla ditta per il servizio (Centro Cottura BONFERRARO)</i>	Punti
Possesso di titolo specifico	0,75
Esperienza nel medesimo ambito per più di anni 7	0,75
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	0,75
Pasti medi annui ultimo triennio oltre i 25.000	0,75



4.4	Curriculum del dietista utilizzato dalla ditta per sovrintendere il servizio	Punti
	Possesso di Titolo di studio specifico	0,25
	Esperienza nel medesimo ambito per più di anni 10	0,25
	Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	0,25
	Pubblicazione su riviste specializzate	0,25

5 – Progetto del Servizio di Raccolta Rette

5.1	Elaborato progettuale descrittivo del servizio di raccolta rette	Punti
	Sistema informativo di raccolta dati	3
	modalità di pagamento per l'utenza	3
	utilità e facilitazioni per gli utenti (sportelli, call center, web, app, ...)	3
	sistema di recupero dei ritardati pagamenti o morosità	3

Art. 3 - Apertura delle buste

Nel giorno indicato nel bando di gara la Commissione di Gara procederà, in seduta pubblica presso la Sala Consiliare del Comune di Nogara, all'apertura dei plichi pervenuti sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura, verificando che il contenuto di ogni plico sia conforme a quanto previsto dall'art. 1 del presente capitolato.

Successivamente si procederà all'apertura della Busta n. 1 contenente la documentazione amministrativa, al controllo della stessa e all'ammissione delle imprese che hanno presentato regolare documentazione, fatti salvi i controlli successivi.

Qualora le operazioni di gara non possano concludersi nello stesso giorno, verranno continuate successivamente in data che il Presidente della Commissione stabilirà seduta stante e comunicherà verbalmente ai presenti e tramite P.E.C. alle ditte partecipanti.

La Commissione ai sensi dell'art. 48 c. 1 del D.lgs 163/2006 procederà al sorteggio di un numero di imprese pari al 10%, arrotondato all'unità superiore, alle quali chiederà di comprovare, entro dieci giorni dalla data della richiesta medesima, il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, richiesti nel bando di gara, presentando la documentazione giustificativa.

Si rammenta che qualora non venga fornita, entro il termine stabilito, la documentazione richiesta al paragrafo precedente ovvero non si confermino le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, la Commissione procederà all'esclusione della ditta concorrente alla gara, all'escussione della cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza (A.N.A.C.) per i provvedimenti di cui all'art. 6 c. 11 del D.lgs 163/2006

La seduta verrà riaggiornata, in seduta pubblica, a successiva data stabilita dalla Commissione che verrà comunicata alle ditte partecipanti tramite P.E.C.

Nella nuova seduta la Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura della Busta n. 2 contenente l'offerta tecnica, verificandone il contenuto. In seduta riservata, nello stesso giorno o se necessario in più sedute successive, valuterà gli elaborati presentati da ciascun concorrente assegnando i relativi punteggi. Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica, in data prestabilita e



comunicata alle ditte partecipanti tramite P.E.C., la Commissione darà lettura in seduta pubblica dei punteggi attribuiti provvisoriamente alle concorrenti e procederà all'apertura della Busta n. 3 contenente l'offerta economica dandone contestualmente lettura.

E' facoltà insindacabile del Presidente della Commissione di Gara di:

- non dare luogo alla gara stessa o di posticipare la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- sospendere e/o aggiornare in ogni momento ad altra ora o altro giorno successivo la seduta di gara, dandone comunicazione.

La Commissione procederà successivamente alla composizione della graduatoria provvisoria sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte. La graduatoria sarà determinata in base alla somma dei punteggi attribuiti a ciascuna offerta per gli elementi tecnico/qualitativi e per l'offerta economica. Individuerà il miglior offerente e determinerà la soglia anomala calcolata come dettato dall'art. 86 c. 2 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

Individuate le ditte che hanno presentato un'offerta presuntivamente anomala la stazione appaltante procederà in separata sede alla valutazione della congruità delle offerte in conformità a quanto previsto dagli artt. 87 e 88 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

In seduta pubblica verrà reso noto l'esito del procedimento di verifica di anomalia e la gara sarà aggiudicata provvisoriamente al miglior offerente la cui offerta risulta congrua.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere all'aggiudicazione anche quando sia presente una sola offerta, se ritenuta conveniente.

Art. 4 - Individuazione del miglior offerente

La Commissione, valutate le offerte ed attribuiti i punteggi redigerà il verbale riportante e la graduatoria delle risultanze delle predette valutazioni. Il verbale e gli atti di gara saranno rimessi al Responsabile Unico del Procedimento per le determinazioni di competenza.

L'offerta che totalizzerà il punteggio complessivo più alto sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

Art. 5 - Aggiudicazione definitiva

Il Responsabile Unico del Procedimento, dopo aver esaminato le risultanze di gara elaborate dalla Commissione giudicatrice e preso atto dei prezzi presentati dai concorrenti, procederà all'aggiudicazione definitiva dell'appalto.

Art. 6 - Tutela della privacy

Secondo la normativa vigente il trattamento dei dati sarà improntato a principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003, si forniscono le informazioni di seguito indicate:

1. I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge per l'affidamento di appalti pubblici.
2. Il conferimento dei dati richiesti, sia in sede di gara sia ad avvenuta aggiudicazione, ha natura



obbligatoria.

A tale riguardo si precisa che:

- a) Per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, la ditta concorrente è tenuta a rendere i dati e la documentazione richiesti, a pena esclusione dalla gara medesima.
- b) Per i documenti da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, la ditta che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti sarà sanzionata con la decadenza dall'aggiudicazione.

3. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- a) Al personale dipendente dell'amministrazione appaltante, responsabile del procedimento o comunque in esso coinvolto per ragioni di servizio.
- b) Ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di appalti pubblici.

4. I dati ed i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.

5. Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti anche informatici idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.

6. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma circa l'esistenza di dati che lo riguardano, di conoscere la loro origine, le finalità e le modalità del trattamento, la logica applicata nonché ha diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione dei dati, la loro cancellazione, la trasformazione in forma anonima, blocco in caso di trattazione in violazione di legge ed infine il diritto di opporsi in tutto o in parte per motivi legittimi al trattamento, al trattamento a fini di invio di materiale pubblicitario, di vendita diretta, di compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale, come previsto dall'art. 7 D.Lgs. 196/2003.

7. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Nogara (VR) con sede legale in Via Falcone Borsellino, 16.

Art. 7 - Avvertenze generali

Verranno considerate nulle le offerte non compilate correttamente o non complete, le offerte condizionate e con riserva, le offerte in aumento rispetto al valore stimato dell'appalto;

L'eventuale RTI può avvenire solo tra imprese che abbiano i requisiti di legge per l'ammissione alla gara.

In caso di parità tra le offerte l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà ottenuto il migliore punteggio sui parametri seguenti riportati in ordine di priorità:

- 1) Prezzo unico del pasto;
- 2) Punteggio relativo alle Forniture di Qualità;
- 3) In caso di ulteriore parità si provvederà al sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

Con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti dei Comuni di Nogara e Sorgà a effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa e del Capitolato Speciale d'Appalto. Per i Comuni di Nogara e di Sorgà il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'approvazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva e stipulazione del contratto.



Comune di Nogara
Provincia di Verona



Comune di Sorgà
Provincia di Verona

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

Si informa, infine, che l'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, si riserva di verificare quanto dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di svolgimento della Gara, con particolare riguardo al possesso dei requisiti minimi per l'ammissione alla gara e alla veridicità di quanto dichiarato in sede di gara. Nel caso in cui una sola dichiarazione non risponda al vero, l'Amministrazione disporrà la revoca dell'aggiudicazione e affiderà il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio alla ditta esclusa.

L'Amministrazione si riserva in caso di urgenza di affidare ed avviare il servizio anche prima delle verifiche di cui sopra e della regolare stipula del contratto.



TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 8 - Definizioni

Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa aggiudicataria, alla quale viene affidato il Servizio di Refezione dei Comuni di Nogara e Sorgà.

Per “Stazione Appaltante” o “S.A.” si intendono le Amministrazioni Comunali di Nogara e di Sorgà che affidano all’Impresa la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di riscossione quote pasto.

Per “Cucina Centralizzata” o “Centro Cottura” si intendono tutte le cucine per la preparazione dei pasti inserite all’interno di alcuni plessi scolastici

Art. 9 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto si configura quale concessione di servizi secondo quanto disposto dall’ex art. 30 del D.Lgs. 163/2006. Come ivi previsto le disposizioni del codice dei contratti non si applicano alle concessioni di servizi, fatto salvo quanto disposto dal comma 7.

Dovendo però la scelta del concessionario avvenire nel rispetto dei principi di trasparenza, pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità, alcuni articoli del D. Lgs. 163/2006 vengono indicati quali *lex specialis* del presente capitolato, ai fini di un’applicazione analogica ed estensiva, proprio a garanzia dei suddetti principi.

La concessione ha ad oggetto:

- a) l’affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi quotidiane di preparazione, cottura, trasporto, consegna, preparazione tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento e lavaggio tavoli mensa dopo il pasto, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti. Il servizio prevede inoltre la pulizia quotidiana e straordinaria delle cucine e dei locali di servizio annessi, nonché delle attrezzature dei punti di distribuzione. E’ oggetto del capitolato anche la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali cucina e di servizio, come successivamente previsto. È fatto obbligo all’I.A. la sostituzione delle attrezzature non più riparabili con attrezzature adatte al servizio che resteranno di proprietà comunale al termine dell’appalto.
- b) nell’ambito dell’affidamento in Concessione è ricompresa la relativa applicazione delle tariffe, stabilite dall’Amministrazione comunale in base alla situazione reddituale o sociale delle famiglie degli alunni fruitori del servizio, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dal Concessionario, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero dei crediti, il tutto a completo carico del concessionario, salvo quanto disposto al successivo articolo 16;
- c) la rilevazione presenze e prenotazione pasti;
- d) la gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte del Concessionario dei corrispettivi (compreso il recupero crediti), dovuti dai fruitori del servizio di refezione scolastica.

Restano di competenza dei Comuni di Nogara e Sorgà le seguenti attività:



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

- gestione dei rapporti con l'utenza per la collocazione di utenti aventi diritto a tariffe agevolate (fasce ISEE) e comunicazione dei suddetti dati in formato informatico alla concessionaria del servizio;
- calcolo fascia ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione con definizione della tariffa relativa;
- comunicazione all'impresa della tariffa su base ISEE di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta;
- comunicazione elenco insegnanti, personale ATA e altre figure aventi diritto al pasto.

Art. 10 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata quinquennale con decorrenza a partire dalla richiesta di avvio del servizio da parte dell'S.A. dallo 01/09/2015, per tutta la durata degli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 (termine presunto 30/06/2021).

Art. 11 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai bambini frequentanti le scuole dei due Comuni (scuole dell'infanzia e scuole primarie), dagli insegnanti e ausiliari delle suddette scuole, da volontari, volontari in servizio civile regionale o nazionale, educatori e dai dipendenti comunali aventi diritto.

Art. 12 - Tipologia del servizio

Il servizio risulta così articolato:

1) Asilo nido

Il servizio prevede: la preparazione presso il centro cottura comunale situato nel plesso della Scuola d'Infanzia, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, nonché la distribuzione dei pasti agli alunni dai carrelli porta pietanze o dal banco, la fornitura del materiale a perdere e dell'acqua necessaria, nonché il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto e lo sbarazzo dei locali di consumo dei pasti da effettuarsi nei seguenti plessi scolastici:

- Asilo nido "8 marzo" di Nogara - Via P. Sterzi, 77 – tel. 0442-88718

2) Scuole materne

Il servizio prevede la preparazione, la distribuzione al tavolo dei pasti, comprensivo della fornitura dell'acqua in bottiglie e della tovaglietta sottovassoio a perdere, nonché il lavaggio dei piatti e lo sbarazzo, la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuare prima della somministrazione. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura della ditta aggiudicataria nei refettori dei plessi scolastici dotati di cucine o centro cottura seguenti:

- Scuola dell'infanzia di Nogara - via P. Sterzi 93 – tel. 0442 88124;
- Scuola dell'infanzia di Bonferraro di Sorgà - via G. Mazzini, 19 – tel. 045 7320150;
- Scuola dell'infanzia di Pontepossero - via Molino, 13 – tel 045 7370242.

3) Scuole elementari

Il servizio prevede: la preparazione presso il centro cottura comunale situato nel plesso della Scuola d'Infanzia, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, nonché la distribuzione dei pasti agli alunni dai carrelli porta pietanze o dal banco, la fornitura del materiale a perdere e dell'acqua



necessaria, nonché il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto e lo sbarazzo dei locali di consumo dei pasti da effettuarsi nei seguenti plessi scolastici:

- Scuola Primaria “Don G. Calabria” di Nogara - Via San Francesco, 4 – 0442 88036

4) Fornitura derrate sociali

Il servizio prevede la fornitura su richiesta della S.A. di pacco viveri a lunga conservazione contenente derrate a crudo in quantità necessaria al fabbisogno di una persona adulta per due pasti/giorno (pranzo e cena) in una settimana come identificato nell'allegato “derrate sociali”. Il valore della fornitura, che non comprende la preparazione e la cottura delle derrate ma solo il confezionamento del pacco viveri è fatto pari a 10 pasti unitari.

Le suddette derrate alimentari, qualitativamente identiche a quelle utilizzate per il servizio di refezione, saranno conservate presso le cucine delle Scuole dell'Infanzia (Nogara, Bonferraro e Pontepossero). La S.A. si farà carico tramite le associazioni di volontariato operanti nei territori comunali del prelievo e della consegna alle persone bisognose dei pacchi viveri.

5) Fornitura pasti per anziani.

Il servizio comprende la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti in appositi contenitori termici di proprietà della S.A., da effettuarsi presso le cucine delle Scuole dell'Infanzia. La S.A. si farà carico tramite le associazioni di volontariato, operanti nei territori comunali, del prelievo e della consegna al domicilio delle persone bisognose dei contenitori; le medesime cureranno la restituzione dei contenitori sporchi utilizzati che conferiranno alle cucine per il lavaggio. Il valore unitario del pasto è equivalente al pasto fornito. Il servizio è attualmente attivo per il solo Comune di Sorgà ma potrà essere ampliato su richiesta anche sul Comune di Nogara a seguito di un concordamento nuovo prezzo.

6) Fornitura pasti gratuiti.

L'I.A. dovrà fornire n. 600 pasti annui gratuiti, cumulabili nel tempo e conteggiati secondo i giorni di calendario scolastico, che l'Ente appaltante destinerà agli alunni che si trovano in situazioni di disagio economico/sociale, come attestato dall'ufficio Servizi Sociali. La fornitura a titolo gratuito di detti pasti dovrà risultare dalle fatture mensili.

Art. 13 - Importo a base di gara

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base d'asta, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta è pari ad € 4,45 al netto dell'Iva (comprensivo di oneri per sicurezza dei rischi da interferenze fatti pari ad € 0,01 **non soggetti a ribasso**).

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria non subirà variazioni nel corso dell'anno scolastico.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di ogni singolo pasto scorporato nel seguente modo:



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese software e hardware sistema informatizzato rilevazione presenze e riscossione;
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, trasporto, investimenti vari per integrazione, manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzatura, utenze energetiche, materiale a perdere, piani di autocontrollo, igiene ed altri oneri a carico dell'appaltatore);

Il numero dei pasti così come specificato all'art. 14 ha un valore puramente indicativo, non costituisce impegno per l'Amministrazione Appaltante e potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 14 - Valore dell'Appalto

Nella determinazione del valore annuo presunto dell'appalto si è tenuto conto dei pasti forniti nell'anno scolastico 2013/2014 ai plessi scolastici e da ipotesi stimate per gli altri servizi in base alle esigenze finora rilevate dai servizi sociali così come segue:

	Pasti annui
Asilo nido "8 marzo" di Nogara	3.500
Scuola dell'infanzia di Nogara	35.000
Scuola dell'infanzia di Bonferraro di Sorgà	9.700
Scuola dell'infanzia di Pontepossero	8.000
Scuola Primaria "Don G. Calabria" di Nogara	11.000
Fornitura derrate sociali (n. 10 pasti/cadauna)	(n. 20 x 10) 200
Fornitura pasti per anziani.	500
Pasti gratuiti (annui) – quota fuori calcolo – n. 600	
TOTALE COMPLESSIVO ANNUO	67.900

Il numero dei pasti annuo ha un valore puramente indicativo, non costituisce impegno per la S.A. e potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Pertanto l'importo complessivo dell'appalto viene calcolato così come segue:

	Numero pasti	Costo unitario	Costo complessivo
anno scolastico 2015/2016	67.900	€ 4,45	€ 302.155,00
anno scolastico 2016/2017	67.900	€ 4,45	€ 302.155,00
anno scolastico 2017/2018	67.900	€ 4,45	€ 302.155,00
anno scolastico 2018/2019	67.900	€ 4,45	€ 302.155,00
anno scolastico 2019/2020	67.900	€ 4,45	€ 302.155,00
anno scolastico 2020/2021	67.900	€ 4,45	€ 302.155,00



	Totale	€ 1.812.930,00
--	--------	----------------

Art. 15 - Aggiornamento prezzi

Il prezzo dei pasti è soggetto a revisione periodica, ai sensi dell'art. 44 della legge 724/94, commi 4, 6 e 7.

Per il primo anno di svolgimento della concessione il corrispettivo per ogni pasto, risultante dall'aggiudicazione, è fisso e invariabile.

A decorrere dal secondo anno di concessione la ditta aggiudicataria potrà applicare l'adeguamento ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI), con riferimento al dato annuale ultimo disponibile.

L'adeguamento ISTAT interverrà solo sui costi delle derrate, manodopera e spese accessorie, come specificato all'art. 13, e non potrà riguardare quindi le spese software e hardware relative al sistema informatizzato rilevazione presenze e riscossione.

La richiesta di revisione della Ditta concessionaria dovrà essere inviata con non meno di tre mesi di anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del Settore comunale competente.

Art. 16 - Remunerazione della concessione - Riscossione e pagamenti

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità di seguito elencate.

L'I.A. si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi del prezzo determinato dai singoli Comuni con propria deliberazione e differenziato in base alla tipologia di Scuola o di pasto fornito.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come deliberate siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, i Comuni (ognuno per la propria utenza) si obbligano a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario. Inoltre gli stessi Comuni si obbligano a corrispondere il prezzo pasto intero relativo al personale proprio e scolastico in servizio, avente diritto al pasto.

La Ditta Concessionaria comunicherà ai singoli Comuni, con cadenza trimestrale, l'elenco degli utenti non in regola con i pagamenti, al fine di consentire la verifica se fra di essi vi siano casi sociali per i quali il Comune stesso intenda intervenire economicamente.

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 e fatturazione degli importi dovuti.

La fatturazione a carico di ogni Comune avverrà con cadenza mensile.

I Comuni si impegnano, stante la necessità di effettuare adeguati controlli al regolare svolgimento del servizio stesso, al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli



Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione della fattura e comunque previa verifica di regolarità contributiva (Durc) e previa acquisizione della certificazione attestante la regolarità del versamento Iva e delle ritenute fiscali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio. Si precisa che il termine di 60 giorni dalla presentazione della fattura per eseguire i pagamenti ad onere dei Comuni di quanto dovuto, trova giustificazione nella natura del servizio erogato, per il quale non è conoscibile ex ante il numero dei pasti erogati, e l'esigenza per i funzionari della S.A. di operare le necessarie verifiche preliminari alla liquidazione di quanto dovuto al concessionario.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della I.A. e quant'altro dalla stessa dovuto.

L'appaltatore non può rivalersi in alcun modo sui singoli Comuni nel caso di insolvenza nel pagamento della quota dovuta da parte degli utenti del servizio. L'eventuale procedura di riscossione delle tariffe dovute da utenti insolventi è a totale carico dell'appaltatore e nessun risarcimento potrà essere chiesto al Comune in caso di mancata riscossione.

La ditta aggiudicataria è unica responsabile della riscossione delle tariffe degli utenti, senza nulla pretendere dal Comune.

È stabilita nel 15% di mancati incassi, al netto dei pasti gratuiti già previsti, la soglia di sostenibilità per la ditta oltre il quale saranno adottati provvedimenti in accordo tra S.A e I.A per la copertura dei mancati introiti.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dei Comuni all'I.A., dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta degli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Resta inteso che nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati dalla S.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso ed implicito al presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La ditta dichiara che il corrispettivo è stato determinato tenuto conto anche della rinuncia a quanto previsto dall'art. 1664 c.c. in merito all'onerosità o difficoltà dell'esecuzione.

I Comuni di Nogara e Sorgà, ognuno per la propria utenza, si impegnano a liquidare mensilmente la quota parte di ogni pasto fornito a prezzo ridotto, fino al raggiungimento del 100% del prezzo/pasto offerto in sede di gara.

I Comuni di Nogara e Sorgà, ognuno per la propria utenza, effettuano mensilmente la verifica della congruità dei dati riportati in fattura, sulla base degli elenchi degli aventi diritto alle rette ridotte e sulla base delle presenze in mensa degli utenti. In caso di contestazioni da parte del Comune, farà fede la rilevazione giornaliera che ogni insegnante compila segnando gli alunni presenti in mensa.

Art. 17 - Prescrizioni tecniche degli alimenti.

L'I.A. dovrà attenersi per quanto riguarda la fornitura delle derrate alimentari, l'etichettatura, la grammatura da somministrare, la composizione delle diete (anche di quelle speciali) e a quanto altro richiesto per l'espletamento del servizio alle *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. (Conferenza Unificata - Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010)"* (vedi allegato 1), alle *"Linee guida per la informazione al consumatore sui prodotti alimentari reg. (UE) n. 1169/2011 - 1 giugno 2012"* (vedi allegato 2) e alle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale - Regione Veneto 2008-2010 - ottobre 2013"*.



Art. 18 - Specifiche tecniche

- Allegato n. 1: Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. (Conferenza Unificata - Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010).
- Allegato n. 2: Linee guida per la informazione al consumatore sui prodotti alimentari reg. (UE) n. 1169/2011 - 1 giugno 2012.
- Allegato n. 3: Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale - Regione Veneto 2008-2010 - ottobre 2013
- Allegato n. 4: Menù tipo, invernale ed estivo;
- Allegato n. 5: Piano di manutenzione;
- Allegato n. 6: Derrate Sociali;
- Allegato n.7: DUVRI;
- Allegato n.8: Documenti di gara;

Art. 19 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti per tutte le tipologie di utenti, avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico Regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole indicate all'art. 12. Tale calendario potrà subire variazioni in base alle decisioni del Consiglio di Istituto dell'Istituto Comprensivo di Nogara. Sarà cura della S.A. comunicare, all'inizio di ogni anno scolastico, il calendario effettivo adottato delle lezioni.

Art. 20 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12 giugno 1990, n. 146 modificata dalla l. 11 aprile 2000, n. 83 e s.m.i. "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In occasione di tali evenienze potranno essere concordate con la S.A. modifiche ai menù consistenti in pasti freddi alternativi di uguale valore economico.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica che sia stata comunicata alla ditta oltre le ore 14,00 del giorno antecedente, la S.A. riconoscerà all'impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura.

Qualora la sospensione del servizio di refezione sia stata comunicata all'Impresa entro le ore 14,00 del giorno precedente, anche a mezzo fax, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Art. 21 - Piano di emergenza

la Ristorazione Collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", l'I.A. deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei casi di



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

intervenuta e temporanea inagibilità di una delle cucine utilizzate, per adeguamento delle strutture, per guasti agli impianti etc.

L'I.A. dovrà, pertanto, essere in grado di fornire il servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando altre strutture produttive purché distanti non più di 30 Km dai confini comunali e con un tempo di percorrenza non superiore ai 45 minuti su ogni plesso, in possesso di regolare autorizzazione alla produzione di pasti da asporto per istituti scolastici.

A tal fine l'I.A. comunicherà, entro il 10 settembre di ogni anno, il nome e l'indirizzo della cucina di riserva.

Resta inteso che anche la cucina di riserva dovrà garantire i medesimi standard di qualità prescritti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.



TITOLO III - ONERI AMMINISTRATIVI

Art. 22 - Stipulazione del contratto

L'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla S.A.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione della S.A. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Nogara. Alla data che sarà fissata dalla S.A., la ditta aggiudicataria dovrà produrre:

- a) Cauzione definitiva con fidejussione bancaria o assicurativa ai sensi dell'art.113 del Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 pari al 10% dell'importo del contratto, riportante le diciture relative al c. 2 del medesimo articolo.
- b) polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi per danni a persone e/o cose a tutela di tutti i rischi derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi oggetto del presente capitolato, ivi compresi i danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, con un massimale unico per sinistro non inferiore ad €. 3.000.000,00.

Ove l'aggiudicatario non fornisca detti documenti nei tempi indicati, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

Art. 23 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile la Stazione appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 24 - Polizze assicurative

L'impresa, nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, si assume ogni responsabilità sia civile che penale come determinata ai sensi di legge.

A tale scopo l'impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna o in custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €. 5.000.000,00 per sinistro con i limiti di € 1.000.000,00 per persona e di € 2.500.000,00 per danni a cose.

La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a €. 3.000.000,00 con il limite di € 1.000.000,00 per persona.

L'I.A. si impegna a fornire alla S.A. copia dei contratti assicurativi prima dell'inizio del servizio, nonché una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

L'inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà la Ditta aggiudicataria da responsabilità di qualsiasi genere su esso eventualmente incombenti.

La S.A. ed i Comuni di Nogara e Sorgà saranno tenuti indenni per eventuali danni non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative

Art. 25 - Spese inerenti il servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa appaltatrice. Sono altresì a carico dell'I.A. i costi per contratti necessari al regolare funzionamento delle cucine presso le Scuole dell'Infanzia di Nogara, Bonferraro e Pontepossero (telefono, gas, elettricità, riscaldamento, spurghi, assicurazione di automezzi, ecc.). A tale riguardo l'I.A. deve installare a se medesima, a proprie cure e spese, i contatori per tali utenze.

Art. 26 - Trattamento dati personali

L'azienda si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e le Amministrazioni Comunali di cui possa venire in possesso secondo le regole del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di protezione dei dati personali, con particolare riferimento ai dati sensibili rilevabili dai menù personali degli utenti.

Art. 27 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

La ditta appaltatrice è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, essendo espressamente fatto divieto di cessione totale o parziale dello stesso, sotto pena di risoluzione del contratto medesimo ai sensi dell'art. 1456 c.c.. In tal caso l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione e l'appaltatore avrà l'obbligo di risarcire il danno che il Comune avesse a subire per effetto della risoluzione anticipata del contratto.

Per quanto attiene al subappalto sono fatte salve le disposizioni vigenti in materia di pubblici servizi e a tale scopo il servizio si intende appartenente ad un'unica categoria prevalente.

Art. 28 - Estensione del contratto

L'impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche nel numero e della tipologia di utenti previsti.



L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso sia necessario aumentare o diminuire il numero di utenti del servizio.

Art. 29 - Manutenzioni

Sono a carico dell'I.A. le manutenzioni ordinarie dei macchinari e delle attrezzature della Cucina Centralizzata, della cucina dell'asilo nido e quelli eventualmente acquistati per i refettori. Sono, altresì, a carico dell'I.A. le manutenzioni straordinarie dei macchinari e delle attrezzature della Cucina Centralizzata, della cucina dell'Asilo nido e quelli eventualmente acquistati per i refettori.

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono attenersi al programma di manutenzione predisposto in sede di offerta dall'I.A..

In particolare l'Amministrazione Comunale ha predisposto una prima bozza di tempistica degli interventi di manutenzione ordinaria da eseguire sugli impianti presenti nelle cucine e nei refettori contenuti nell'allegato n. 5 "Piano di Manutenzione".

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei tempi minimi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi). L'impresa per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'amministrazione comunale copia del rapporto di intervento o della bolla dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, ivi compreso il prezzo di intervento.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Qualora il costo degli interventi di manutenzione superasse il 3% del valore complessivo annuo d'appalto, la ditta sarà tenuta a dare giustificazione dell'elevato costo di manutenzione straordinaria. L'amministrazione comunale si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, dei macchinari e se gli interventi di manutenzione eseguiti, sono conformi a quanto previsto dal Piano di manutenzione programmata.

Art. 30 - Licenze e autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa e saranno intestate al legale rappresentante della società.

Art. 31 - Obblighi normativi

L'impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle



norme di sicurezza. Tali nullaosta e benessere dovranno essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia intervenute nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'impresa deve, altresì, attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relative alla sicurezza, alla prevenzione degli infortuni, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, in materia di sicurezza del lavoro, l'Impresa dovrà comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza corredato da una copia delle necessarie comunicazioni ai competenti uffici dell'AULSS e dell'Ispettorato del Lavoro secondo le prescrizioni contenute DLgs 81/2008.

L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.



TITOLO IV - PERSONALE

Art. 32 - Organico

Il personale deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la stazione appaltante.

Ai fini dell'organizzazione del servizio e della costituzione dell'offerta si precisa che presso la Cucina della Scuola d'Infanzia di Nogara è presente una Unità Operativa dipendente dal Comune di Nogara e presso la cucina della Scuola d'Infanzia di Pontepossero è presente una Unità Operativa dipendente dal Comune di Sorgà, entrambe in qualità di cuoche che risponderanno organizzativamente, secondo le proprie competenze all'I.A.

La sostituzione per assenze dovute a malattia del personale dipendente dai Comuni è a totale carico dell'I.A. senza che possa essere richiesto risarcimento o compenso alcuno.

Per il plesso scolastico scuola dell'infanzia di Pontepossero - via Molino 13 deve essere messo a disposizione personale con mansioni di aiuto cuoca per tutte le attività inerenti la preparazione dei pasti ed in particolare per la movimentazione di carichi (derrate da immagazzinare, pentole con acqua per cottura pasta, etc.) e per la pulizia della cucina.

Resta inteso che richiami, sanzioni, modifiche d'orario, permessi e fattispecie analoghe rimangono di esclusiva competenza della S.A.

L'I.A. si impegna a rilevare prioritariamente, e comunque proporzionalmente al fabbisogno determinato dal presente capitolato, il personale già in servizio presso le mense scolastiche nell'anno scolastico 2014/15 che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro

Art. 33 - Personale e rapporto di lavoro

L'impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati e sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio e ai dati necessari alla verifica della regolarità contributiva.

In caso fossero riscontrate inottemperanze a tali obblighi o qualora emergano irregolarità, l'amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Art. 34 - Direzione del servizio



L'impresa dovrà nominare un referente unico nei rapporti con le Amministrazioni Comunali, per l'intera durata dell'appalto, per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione Appaltante al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Art. 35 - Informazione agli addetti al servizio

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale, impiegato presso i refettori, la Cucina Centralizzata e la cucina dell'asilo nido, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli.

L'addestramento e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche la stazione appaltante attraverso propri incaricati. A tale scopo l'impresa informerà la Stazione Appaltante circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

Art. 36 - Vestiario

L'impresa, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, zoccoli anatomici e mascherine, compreso il personale comunale in servizio presso le cucine della Scuola dell'Infanzia di Nogara e Pontepossero.

L'impresa, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante, deve provvedere che il suddetto vestiario sia decoroso e non logoro.

Art. 37 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in regola con le disposizioni in materia di igiene sanitaria degli alimenti, in particolare nel rispetto della Legge Regionale n. 41 del 9 dicembre 2003, della Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 4507 del 29 dicembre 2004 e del Decreto della Giunta Regionale del Veneto n. 0552 del 4 agosto 2005 e s.m.i..

Art. 38 - Applicazioni contrattuali

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella



località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Verona. L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

La stazione appaltante nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze a esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per richiedere alcun risarcimento di danno.

TITOLO V - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU'

Art. 39 - Menù

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia il primo lunedì di ottobre. Il menù estivo inizia il primo lunedì di maggio e termina il venerdì precedente all'inizio del menù invernale. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche o comunque su indicazione della Stazione Appaltante. I piatti proposti giornalmente devono corrispondere ai menù allegati al presente capitolato.

Spetta alla ditta aggiudicataria la composizione, la richiesta di approvazione AULSS e la distribuzione dei menù a tutti gli utenti per il tramite del personale scolastico.

L'I.A. deve inoltre inviare alla Stazione Appaltante i menù, approvati dal competente servizio AULSS, ed il relativo ricettario in formato elettronico

Art. 40 - Struttura del menù per le utenze scolastiche

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce, acqua minerale naturale.

Merenda per la scuola dell'Infanzia come da menù.

La S.A. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Art. 41 - Variazione del menù



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

I menù possono essere modificati solo attraverso la proposta del gruppo di gestione della mensa composto dalle insegnanti rappresentanti delle Scuole, dalla S.A. e dai genitori rappresentanti e dalla Ditta Aggiudicataria.

Nessuna modifica potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione Appaltante.

Art. 42 - Diete in bianco e menù alternativi

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 43 - Diete speciali

L'I.A. su presentazione di certificato medico o dalla AULSS o in altra forma stabilita dalla Stazione Appaltante, 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 dal cognome e nome 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.

TITOLO VI - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 44 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti giornalieri destinati alle utenze di cui al presente capitolato, sarà confermato dal personale scolastico di ogni plesso alla Cucina Centralizzata entro le ore 10,00. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.



Art. 45 - Raccolta e verifica delle prenotazioni e dei pasti

L'impresa mediante proprio personale provvederà alla raccolta delle prenotazioni nei plessi sede della Cucina Centralizzata.

Le prenotazioni degli altri plessi scolastici saranno raccolte e comunicate dal personale ATA delle relative scuole. Contestualmente alla liquidazione delle fatture mensili verrà eseguita la verifica delle prenotazioni e consegne dei pasti.

Art. 46 - Contenitori per il trasporto

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, l'Impresa deve utilizzare i contenitori presenti presso il Centro di Cottura Comunale di proprietà della Stazione Appaltante. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della tipologia e caratteristiche tecniche dichiarate in sede di offerta, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che, in ogni caso, deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare.

Art. 47 - Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e al D.Lgs. 155/97.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. 327/80, allegato C e dall'art. 31 del succitato D.P.R.

Art. 48 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e il confezionamento degli stessi non devono trascorrere più di 30 minuti. Tra la consegna e la somministrazione dei pasti agli utenti deve intercorrere un tempo massimo non superiore a 20 minuti.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero di contenitori e del numero di pasti consegnati.

TITOLO VII - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 49 - Somministrazione

L'impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della S.A.

Art. 50 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al banco o con l'ausilio di carrelli portavivande. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso in base agli orari previsti dall'Istituto Comprensivo di Nogara e Sorgà.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti durante il servizio deve indossare idoneo vestiario ivi comprese guanti, cuffie e, se opportuno, mascherine monouso.

Art. 51 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento attuativo n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. 155/97 nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.



TITOLO VIII - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 52 - Pulizia della cucina e degli impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, la Cucina Centralizzata dovrà essere pulita e le attrezzature presenti presso la medesima cucina dovranno essere pulite e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alla operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 53 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere risposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari

L'impresa deve effettuare presso la Cucina Centralizzata, un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio come meglio specificato nell'allegato n. 4 "Piano di Manutenzione".

Art. 55 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.



I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Art. 56 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 57 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta. L'impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa dei Comuni in materia di raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della Stazione Appaltante.

TITOLO IX - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 58 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso alla S.A. la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione Appaltante e l'impresa.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio compreso quello messo a disposizione dalla Stazione Appaltante, di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'I.A. ha altresì l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1.3.1956, n. 303 e s.m.i..



Art. 59 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 60 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO X - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 61 - Diritto al controllo dell'Amministrazione Comunale

È facoltà della S.A. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni normative e alle condizioni contrattuali.

L'impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

Art. 62 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'AULSS, l'Ufficio Istruzione preposto della S.A., il Gruppo di Lavoro sulla refezione, la Commissione mensa, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla S.A.

Art. 63 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

È diritto delle rappresentanze degli utenti, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della



distribuzione. È fatto assoluto divieto alla “Commissione Mensa” di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell’I.A.

L’impresa deve fornire al personale di cui al presente articolo camici, cuffie e mascherine monouso. In mancanza di tale vestiario non sarà possibile accedere presso la struttura di produzione dei pasti.

Art. 64 - Tipologia dei controlli

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Art. 65 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I rappresentanti degli utenti o i tecnici incaricati dalla S.A. provvederanno a far custodire in magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

La S.A. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche merceologiche dell’alimento e darne tempestiva comunicazione all’impresa; qualora i referti diano esito positivo, all’impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 66 - Autocontrollo da parte dell’Impresa (sistema Haccp)

L’impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l’impresa deve prelevare almeno 150 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l’ora del prelievo.

Art. 67 - Contestazioni



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

La S.A. potrà far pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla S.A., in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 68 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

La S.A. farà pervenire all'impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, la S.A. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 69 - Obbligo di partecipazione dell'Impresa alle Commissioni degli utenti

È fatto obbligo all'I.A. nella persona del Direttore del Servizio, di partecipare alle riunioni convocate dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XI - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art. 70 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempimenti dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€.	100,00	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
€.	200,00	Per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche
€.	500,00	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta
€.	100,00	Per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti
€.	100,00	Per ogni pasto in meno, comprese le diete, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
€.	500,00	Per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
€.	1.000,00	Per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto ai valori previsti nel Manuale per l'Autocontrollo Igienico (MAI).
€.	1.000,00	Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 66 del presente Capitolato
€.	500,00	Per carenza igienica della Cucina Centralizzata o degli eventuali mezzi di trasporto dei pasti



CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE QUOTE PASTO - ANNI SCOLASTICI NEL PERIODO 01/09/2015 – 30/06/2021

€.	1.000,00	Per mancata giustificazione della spesa per manutenzioni straordinarie superiore al 3% del valore dell'Appalto annuo.
€.	500,00	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia.
€.	100,00	Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi
€.	5.000,00	Per mancata comunicazione alla S.A. del mancato utilizzo di prodotti certificati
€.	1.000,00	Per mancata consegna della documentazione inerente la messa in atto del sistema Haccp
€.	500,00	Per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'Autocontrollo Igienico (MAI)
€.	500,00	Per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di distribuzione dei pasti

Nel caso di violazioni gravi, anche non espressamente citate, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Sempre nel caso di violazioni gravi, anche non espressamente citate, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante potrà incaricare un consulente esterno di comprovata competenza per il controllo del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato. Il compenso sarà a totale carico dell'I.A. e non potrà superare l'importo complessivo per anno scolastico di euro 2.000,00.

Art. 71 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione Appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Art. 72 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;

Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;

Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;

Per motivi di pubblico interesse;

Impiego di personale non dipendente dell'I.A.;

Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri cottura affidati all'Impresa;



Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle caratteristiche merceologiche;
Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
Interruzione non motivata del servizio;
Subappalto del servizio;
Cessione del contratto a terzi;
Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
Ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
Destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
Mancata esibizione dei documenti inerenti l'Haccp ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto del risarcimento dei maggiori danni.

Art. 73 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XII - PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 74 - Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è quello specificato nell'offerta e specificato nel contratto sottoscritto dalle parti a seguito di aggiudicazione favorevole. Nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.



Art. 75 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Stazione Appaltante in favore dell'impresa a mezzo stante la regolarità contributiva, il rispetto delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari e il rispetto delle normative vigenti ed in corso di attivazione.

Art. 76 - Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dalla presentazione e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente consegnati alle scuole.

Si stabilisce sin d'ora che la S.A. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La S.A. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture emesse mensilmente devono specificare i costi per la refezione scolastica, separati per ciascun plesso e divisi tra adulti e alunni, devono essere intestate e inviate a: Comune di Nogara – Ufficio Istruzione – Via Falcone Borsellino, 1 – 37054 Nogara VR – P.IVA 0066055 023 7, e saranno liquidate come sopra indicato.

Art. 77 - Decurtazione dei prezzi pasto in caso di non utilizzo di prodotti dichiarati

Il prezzo del pasto sarà decurtato nel caso in cui non vengano utilizzati i prodotti dichiarati in sede di offerta tecnica anche in caso di impossibilità a reperire i prodotti sul mercato. In tal caso i rispettivi prezzi di cui all'offerta economica presentata dall'impresa, saranno decurtati del 5%.

TITOLO XIII - ARBITRATO

Art. 78 - Collegio arbitrale

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del Codice di Procedura Civile.

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle due parti, e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.



Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il Tribunale di Verona.

Art. 79 - Mancato accordo

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

Art. 80 - Spese

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

TITOLO XIV - IMMOBILI

Art. 81 - Locali per la produzione e il consumo dei pasti

La S.A. mette a disposizione dell'Impresa le cucine centralizzate di cui all'art. 12 con gli impianti, le attrezzature, macchinari e gli arredi presenti.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 82 - Verbali di consegna lavori e inventario

La Stazione Appaltante dà in consegna all'I.A., previa stesura dell'inventario da stilare in contraddittorio, tutte le Cucine Centralizzate presenti nei diversi plessi scolastici, comprensive dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall'Impresa. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.



Art. 83 - Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture edili e delle dotazioni tecnologiche.

Art. 84 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, impianti, macchine e arredi dovuti all'imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

Art. 85 - Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.