

L'Azienda potrà altresì subire controlli da parte di un Ente/Soggetto incaricato dal Comune per la verifica dei parametri qualitativi e quantitativi dei prodotti alimentari utilizzati nelle mense scolastiche, in particolare per quanto riguarda il rispetto delle derrate soggette ai CAM di cui alla normativa citata in premessa.

15.5 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.

L'appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

L'appaltatore deve dimostrare di essersi uniformato ai Regolamenti (CE) nn° 178/2002 e 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

15.6 - CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

L'appaltatore dovrà assicurare almeno trimestralmente controlli analitici microbiologici sulle materie prime, sui pasti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne lo standard di qualità.

Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza al Committente.

Il Committente si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto indicato nelle norme generali sulle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari". A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche, fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che potranno essere scelti dal Committente o richiesti direttamente dall'appaltatore.

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

Se tali verifiche dovessero risultare positive, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dal Committente all'appaltatore, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell'appaltatore.

15.7- CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base presso il centro di cottura: tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura di +2/+4° per 72 ore in frigorifero con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appiati per eventuale verifica" e data. Nel caso di multiporzione ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

15.8- ORGANISMO PER IL MONITORAGGIO LA VALUTAZIONE E IL COORDINAMENTO

Il Committente si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza e di promozione della qualità dei pasti forniti.

In particolare per la mensa scolastica si avvarrà dell'organismo quale **Il Comitato Mensa** formato dai rappresentanti segnalati e regolarmente autorizzati dai dirigenti scolastici (1 insegnante ed 1 genitore per ogni istituto comprensivo), con facoltà di accesso, anche senza preavviso, alle mense scolastiche.

I membri del comitato effettuano anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla loro conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. L'Amministrazione Comunale predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio per una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere restituita sottoscritta all'Amministrazione Comunale – Settore Servizi Scolastici ed Educativi - per una valutazione di successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Il Comitato sarà convocato dall'Assessorato alla Formazione alla presenza dei responsabili dell'ULSS e dell'appaltatore in base alle necessità rilevate.

Saranno previsti corsi teorico-pratici di formazione e aggiornamento per genitori e docenti del comitato, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti. L'appaltatore dovrà collaborare all'organizzazione della parte pratica dei corsi, mettendo a disposizione locali e personale e concordando con il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione i contenuti ed i metodi formativi.

ARTICOLO 16 - SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.lgs 50/2016, l'aggiudicatario esegue in proprio i servizi oggetto dell'appalto. E' consentito il subappalto, limitatamente al servizio di trasporto pasti, e la fornitura del gestionale informatico. Nel caso l'appaltatore si avvalga del subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016.

ARTICOLO 17 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITÀ

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 18 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o portanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali.

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

L'Amministrazione Comunale, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'appaltatore applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto dichiarato nel menù;
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti;
- malfunzionamento del gestionale informatico.

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento il committente addebita all'appaltatore le seguenti penali:

- A. penale da € 3.500,00.= a € 12.000,00.= nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso € 3.500,00, rischio medio € 6.000,00 rischio alto € 12.000,00) effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS n°6;
- B. penale di € 5.000,00.= nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
- C. penale di € 2.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;
- D. penale di € 2.000,00.= per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione;
- E. penale di € 2.000,00.= per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con un'alea di tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella;
- F. penale di € 2.000,00.= in caso di ritardo nella consegna dei pasti;
- G. penale di € 4.000,00.= in caso di mancata consegna dei pasti;
- H. penale di € 3.000,00.= in caso di temperatura rilevata al momento della somministrazioni dei pasti non corrispondente a quella indicata nel capitolato;
- I. penale di € 10.000,00.= in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto sostitutivo;
- J. penale di € 1.000,00 in caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- K. penale di € 1.000,00.= per mancata consegna del materiale a perdere, contenitori per condimento o pane;
- L. penale di € 4.000,00.= in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta; in particolare per quanto attiene le materie prime dichiarate in utilizzo;
- M. penale di € 2.000,00 per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;
- N. penale da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- O. penale da € 500,00 a € 3.000,00, per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso;
- P. penale di € 400,00 per ogni 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste
- Q. penale di € 200,00 per ogni giorno solare fino ad un massimo di € 6.000 per il ritardo rispetto ai tempi dichiarati in sede di gara nella messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale, inclusi i servizi di pagamento online;
- R. penale di € 50,00 per ogni ora di ritardo nel ripristino degli eventuali malfunzionamenti fino ad un massimo di € 500,00 di ritardo rispetto ai tempi di ripristino o di intervento tecnico dichiarati in sede di gara;
- S. per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta. Il Comune comunica tramite PEC le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione.

Qualora le irregolarità fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

Qualora le inadempienze causa delle penali sopra descritte si ripetessero nel corso dell'anno per i casi dalla lettera A alla lettera R più di due volte ciascuno, il responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici potrà applicare penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 19 "Recesso e risoluzione del contratto". Il responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici farà pervenire per iscritto, tramite Pec., all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza l'Impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

Eventuali irregolarità o carenze vengono comunicate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

Successivamente, o per cumulo di infrazioni, il committente potrà procedere alla risoluzione del contratto. Dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie in un anno, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto unilaterale con effetto immediato, comunicandone all'Impresa i motivi mediante Pec.

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

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- f) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- g) riscontro di irregolarità nel centro cottura comunicate dall'Azienda ULSS competente territorialmente;
- h) applicazione di penali (oltre 5) per mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;
- i) qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa.

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

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto di servizio;
4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
5. sub-appalto nei casi non previsti dall'art. 16 del presente capitolato;
6. cessione del contratto;
7. casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
8. inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;
11. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;

12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;
15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
16. per mancato superamento del periodo di prova come da art. 4 "Durata dell'appalto e periodo di prova";
17. per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 11 D.Lgs. n. 358/92.

ARTICOLO 19 - RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 del D.lgs 50/2016 l'Amministrazione Comunale ha diritto a recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, per motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'appaltatore con Pec. In merito si richiama inoltre la previsione dell'art 1 comma 13 della L. 135/2012 (CONSI) il Comune potrà recedere dal contratto in qualsiasi tempo previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.. Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, di cui al comma 1, l'aggiudicatario potrà addurre le proprie ragioni, che l'Amministrazione si riserva in ogni caso di valutare prima di procedere alla risoluzione del contratto.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova", l'Impresa perde il deposito cauzionale, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno, ed è tenuta al risarcimento dei danni.

ARTICOLO 20 - ESECUZIONE IN DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente con le modalità indicate nell'art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova". L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

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

ARTICOLO 21 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

Per scioperi non programmati, l'azienda dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'azienda, l'azienda stessa dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune ed ULSS.

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

In caso di sospensione dello sciopero l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equivalente anche se divergente dal menù concordato.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

ARTICOLO 22 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

Deposito cauzionale provvisorio

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

- A) con assegno circolare presso la tesoreria comunale;
- B) mediante fidejussione bancaria;
- C) mediante polizza assicurativa;
- D) mediante garanzia fidejussoria rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lsg. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle Finanze;

se prestato nelle forme di cui alle suindicate lettere B) C) D)

dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- o ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- o alla rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- o alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte della Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, a pena di esclusione, dovrà altresì:

- o avere validità per almeno 180 gg.;
- o essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- o in caso di costituenda riunione di imprese essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento con assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Vicenza, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il

fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Vicenza;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito, liberando conseguentemente la Società stessa.

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

ARTICOLO 23 - RESPONSABILITÀ CIVILE

L'appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;
- € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 24 – PREZZI

Nell'offerta il prezzo dovrà essere indicato per singolo pasto, specificando le voci che lo compongono. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

ARTICOLO 25 – PAGAMENTO CORRISPETTIVI

I corrispettivi dovuti al Soggetto aggiudicatario dal Comune di Vicenza, per la prestazione dei servizi di cui al presente appalto, sono stabiliti e meglio indicati nell'Offerta Economica, in termini di singolo pasto.

Spetta alla ditta aggiudicataria, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti consegnati durante il mese.

Le fatture relative ai i pasti forniti, suddivise per scuola, avranno cadenza mensile e dovranno fare riferimento ai DDT (documenti di trasporto) che quotidianamente accompagnano le forniture, che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo e dovranno riportare esattamente il numero dei pasti ordinati con il sistema informatico.

Il pagamento verrà effettuato, previa verifica di conformità della prestazione, entro 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura mensile.

In sede di fatturazione si dovrà procedere all'applicazione della ritenuta dello 0.50%, a garanzia dell'assolvimento degli obblighi contributivi ed assicurativi, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 che dispone la ritenuta dello 0,50% sull'importo progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di liquidazione finale. Le fatture dovranno riportare il codice CIG del singolo lotto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte Comunale, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I suddetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Soggetto aggiudicatario, in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. La ditta aggiudicataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati. Si stabilisce sin d'ora che il committente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al soggetto aggiudicatario per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Vicenza gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

L'appaltatore a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto. L'appaltatore accetta espressamente che il presente contratto si risolva di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane SPA.

ARTICOLO 26 – REVISIONE DEI PREZZI

E' ammesso l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo decorsi tre anni dalla data di inizio dell'appalto dei servizi di cui all'art. 2, nei limiti della variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

Tale adeguamento esclude ogni altro adeguamento anche in presenza di eventuali rinnovi dei CCNL.

ARTICOLO 27 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31.12.1996 n. 675, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Vicenza.

"Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che, pur non venendo materialmente allegati al presente contratto, sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link

<http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf> e

<http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>

ARTICOLO 28 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza.

ARTICOLO 29 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare al Codice Civile.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022

TABELLA 1 - MENÙ PER LE SCUOLE PRIMARIE -

Menù Scuole Comune di Vicenza
Anno scolastico 2017-2018

		ANTIPASTO	PIATTO DEL GIORNO	CONTORNO	DESSERT
dal 18 al 20 settembre	118A 118B 118C 118D 118E	Insalata verde Coppiccio polveroso Coppiccio polveroso Insalata di pomodori Insalata a mare	Pollo al limone Pollo al limone Pollo al pomodoro e cipolla Polpetta di vitello alla Norma Frittata di melanzane gratinate al forno Miso al ragù di carne secca	Spaghetti trifolati Pasta di tegame Fave unite alla padella Patate al forno Carote trifolate	Frutta fresca Frutta fresca Gelato Biscotti Frutta fresca
dal 25 al 26 settembre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata di pomodori Insalata verde Insalata a mare Coppiccio polveroso	Spaghetti torti e formaggi Risotto con polli agli erbori Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata al ragù a pomodoro Miso di ragù di carne e patate	Patate all'olio Pasta di patate Spaghetti trifolati Spaghetti al tegame Zucchini trifolati	Biscotti Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca Gelato
dal 2 al 4 ottobre	118A 118B 118C 118D 118E	Insalata a mare Insalata verde Insalata di pomodori Coppiccio polveroso Coppiccio polveroso	Spaghetti di pomodoro e bionico Torta a uovo e pane Polpetta di agnello al forno e funghi di vitello Pasta trifolata Arrosto di tacchino al forno	Patate in tegame Patate all'olio Coppiccio di tegame Spaghetti trifolati Pasta di patate	Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca
dal 9 al 12 ottobre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata a mare Coppiccio polveroso Coppiccio polveroso Insalata verde Insalata verde Insalata verde	Interrampoli di porro al forno Coppiccio al sugo di vitello Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta di patate Pasta di patate alla carbonara	Patate al forno Coppiccio di tegame Spaghetti trifolati Coppiccio di polveroso Insalata di patate Insalata di patate	Gelato Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca
dal 16 al 20 settembre	118A 118B 118C 118D 118E	Insalata verde Coppiccio polveroso Coppiccio polveroso Coppiccio polveroso Coppiccio polveroso Insalata verde	Pasta di pomodoro Miso di polli e funghi Polpetta di tacchino al forno Hamburger di vitello Pasta di polveroso	Carote unite Coppiccio all'olio Torta con olio e patate Patate al forno Spaghetti trifolati	Mousse di frutta Yogurt alla frutta Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca
dal 25 al 27 settembre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde	Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata Pasta trifolata	Carote unite Coppiccio all'olio Torta con olio e patate Patate al forno Spaghetti trifolati	Frutta fresca Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca
dal 3 al 5 ottobre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde	Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello	Carote unite Coppiccio all'olio Torta con olio e patate Patate al forno Spaghetti trifolati	Frutta fresca Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca
dal 10 al 12 ottobre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde	Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello	Carote unite Coppiccio all'olio Torta con olio e patate Patate al forno Spaghetti trifolati	Frutta fresca Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca
dal 17 al 19 settembre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde	Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello	Carote unite Coppiccio all'olio Torta con olio e patate Patate al forno Spaghetti trifolati	Frutta fresca Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca
dal 24 al 26 settembre	118A 118B 118C 118D 118E	Coppiccio polveroso Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde Insalata verde	Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello Polpetta di agnello	Carote unite Coppiccio all'olio Torta con olio e patate Patate al forno Spaghetti trifolati	Frutta fresca Frutta fresca Dolce da forno Frutta fresca Yogurt alla frutta Frutta fresca

N.B.: i primi piatti comprendono il formaggio grana servito a parte, inoltre deve essere sempre fornito il pane.

Il pasto degli adulti si compone del piatto portante oltre alla frutta.

TABELLA 2: Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero Kcal/giorno (espresso in range) in cinque pasti giornalieri, per fasce di età scolare

Pasti	3 - 6 anni Kcal	6 - 11 anni Kcal	11 - 15 anni Kcal
Colazione 15%	210-360	270-400	300-440
Spuntino 5%	70-90	90-100	100-110
Pranzo 40%	560-720	720-800	800-880
Merenda 10%	70-180	90-200	100-220
Cena 35%	420-540	540-600	600-660
Totale	1400-1800	1800-2000	2000-2200

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
 Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022

Tabella 3
 grammature e indicazioni per il porzionamento dei piatti proposti dal menù in multiporzione

PRIMI PIATTI		grammi	EQUIVALENTE A :
1	PASTA O RISO CON SUGHI VARI	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
2	PASTA CON SUGO BESCIAAMELLA E RAGU'	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
3	PASTA POMODORO CON MOZZARELLA CUBETTI	250+30	1 MESTOLO + 1 PORZIONE MOZZARELLA CUBETTI
4	LASAGNE AL FORNO	240	1 PEZZO (OGNI TEGUIA 21 PORZ.)
5	MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
6	CREMA DI VERDURE+CROSTINI+FORMAGGIO	350-20-30	1 MESTOLO ABB+CROSTINI + 1 PORZ FORM CUBETTI
7	GNOCCHI DI PATATE CON SUGO AL RAGU'	310	1 MESTOLO FORATO ABBONDANTE
8	TORTELLI DI MAGRO SENZA SUGO	200	1 MESTOLO FORATO ABBONDANTE
9	PIZZA MARGHERITA/PROSCIUTTO	170	1 PEZZO
10	INSALATA DI PASTA/ RISO FREDDA	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
SECONDI PIATTI		grammi	EQUIVALENTE A :
1	SPEZZATINO DI VITELLONE	160	1 MESTOLO CON SUGO (4/6 PEZZETTI DI CARNE)
2	ROCCONCINI DI VITELLONE CON PATATE	200	1 MESTOLO CON SUGO (4 PEZZETTI DI CARNE + PATATE)
3	PETTO DI POLLO	90	1 PEZZO
4	ARROSTO/SCALOPPA/POLPETTONE TACCHINO	90	2 PEZZI (ARROSTO / SCALOPPA)
5	MERLUZZO GRATINATO AL FORNO	100	1 PEZZO (FILETTO)
7	COSCIETTE DI POLLO AL FORNO	160	1 PEZZO (COSCIA)
6	HAMBURGER DI VITELLONE	100	1 PEZZO (HAMBURGER)
9	POLPETTE DI VITELLONE / PESCE	100	3 PEZZI (POLPETTE)
10	POLPETTONE	100	2 PEZZI (POLPETTONE)
11	POLPETTINE DI TONNO	100	3 PEZZI (POLPETTE)
12	FRITTATA AL FORMAGGIO/PROSCIUTTO	110	1 PEZZO (O 2 DA 55 G)
13	TONNO E UOVA SODE	70 + n° 1	UNA CUCCHIAIATA DI TONNO E n° 1 UOVO
14	PROSCIUTTO COTTO E ASIAGO	40+40	2 FETTE DA 20 g PROSCIUTTO+ 1 PEZZO DI FORMAGGIO
15	PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA	40+50	2 FETTE DA 20 g PROSCIUTTO+ 2 PEZZO DI MOZZARELLA
VERDURE COTTE		grammi	EQUIVALENTE A :
1	BIETA, SPINACI, ZUCCHINE	60	1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO
2	CAROTE, PISELLI, FAGIOLINI	60	1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO
3	CAVOLEFIORE GRATINATO	60	1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO
4	PATATE AL FORNO, ALL'OLIO, ARROSTE	130	1 MESTOLO FORATO
5	PURE' DI PATATE CONTORNO SINGOLO	150	1 MESTOLO
6	POLENTA	150	1 MESTOLO
7	TRIS DI VERDURE (PATATE, CAROTE, FAGIOLINI/PISELLI)	100	1 MESTOLO
8	TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE	160	1 PEZZO
9	TORTINO DI PATATE	100	1 PEZZO
10	OMELETTE AGLI SPINACI	70	1 PEZZO
VERDURE CRUDE		grammi	EQUIVALENTE A :
1	INSALATA E MAIS	25+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
2	INSALATA E CAROTE JULIENNE	20+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
3	INSALATA E CAPPUCCIO	20+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
4	INSALATA E POMODORO	20+40	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
5	CAROTE E CAPPUCCIO	25+25	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
6	CAROTE / CAPPUCCIO / MAIS	30+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
7	INSALATA E FINOCCHIO	20+20	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
8	INSALATA VERDE O INSALATA E RADICCHIO	40	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
9	INSALATA VERDE E FAGIOLI	20+40	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
10	CAROTE O CAPPUCCIO E JULIENNE	50	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
DESSERT			
1	FRUTTA		1 PEZZO
2	BUDINO O YOGURT		1 PEZZO
3	DOLCE DA FORNO		1 PEZZO
4	GELATO		1 PEZZO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
 Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

Tabella 4 indicativa delle scuole primarie servite nel presente appalto (le scuole in multi porzione utilizzano il Lunch Box)

n.	Ist. Comp.	Scuole primarie	Indirizzo	modalità distribuzione	n. sale mensa	n. turni	tot. settimana alunni	tot. settimana docenti	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	1	"V. Da Feltrè"	Contrà Buroi, 20	MULTI	1	3	1.285	60	253	253	254	258	266
2	1	"Arnaldi"	V.le S. Agostino, 666	MULTI	1	1	77	5		77			
3	1	"Loschi"	Via Carta, 3	MULTI	2	1	875	43	204	120	117	117	117
4	2	"Lioy"	V.le Camisano, 197	MULTI	3	2	781	33	151	172	165	154	149
5	2	"Bonzari"	Contrà Balbi, 249	MULTI	1	1	182	5	96	5			
6	3	"Perini"	Via Einaudi, 33	MULTI	2	2	737	60	150	153	156	137	141
7	4	"Tiepolo"	Via Palemone, 14	MULTI	1	4	1.029	61	195	215	200	217	194
8	5	"Dua Giugno"	Via Cappuccini, 66	MONO	1	2	117	7	55			62	
9	5	"Giusti"	C.à S.M. Nova, 7	MULTI	2	2	124	10			21	103	
10	5	"Da Porto"	P.le Marconi, 11	MULTI	3	2	751	50	152	157	154	146	142
11	6	"Zanolli"	Porta Padova, 63	MULTI	3	1	196	10		107		83	
12	6	"Biallo"	Via Rialto, 59	MULTI	2	2	181	12		68		113	
13	7	"De Amicis"	Viale Fiume, 97	MONO	1	1	40	3		40			
14	7	"Pentile"	Via Malnarzi, 14	MULTI	2	2	494	29	83	138	89	91	88
15	7	"Fasini"	SS. Posumia, 185	MULTI	1	1	36	3		36			
16	7	"Rodari"	Via Turra, 40	MULTI	3	2	847	46	173	178	177	139	180
17	8	"Pajello"	Str. Palegge, 101	MULTI	1	1	251	8	74	49	77	51	
18	8	"Ghirelli"	V. Lago di Levico, 18	MULTI	1	2	580	31	97	136	97	151	99
19	8	"Prati"	Via Prati, 1	MULTI	4	2	1.021	51	204	214	198	219	180
20	9	"Zecchetto"	Via Corelli, 12	MULTI	4	2	1.926	62	300	291	354	295	266
21	9	"Giovanni XXIII"	Via Faccio, 32	MULTI	3	2	98	7			95		
22	10	"Fraccon"	Via Narnesi, 137	MONO	1	1	104	8	104				
23	10	"Cabanca"	SS. Pasubio, 238	MULTI	2	1	69	4			38		

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022
"Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale"
ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi approvati
con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

**INTEGRAZIONE ALLA TABELLA 4 indicativa delle scuole primarie servite nel presente
appalto (le scuole in multi porzione utilizzano il Lunch Box)**

Per un refuso di stampa nella **tabella 4** del capitolato pubblicato per la gara in oggetto manca la scuola primaria C. Colombo [Vicenza, Via Colombo 31], di competenza dell'Istituto Comprensivo Vicenza 10,

Evidenziato che il conteggio dei pasti annuo complessivi indicato in capitolato risulta corretto, si **integra detta tabella 4 con la seguente riga:**

n.	nt. Catec.	Scuole primarie	Indirizzo	modalità distribuzione	n. sale mensa	n. turni	tot. settimane alunni	tot. settimane docenti	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
24	10	"C. Colombo"	Via C. Colombo, 31	MULTI	1	1	373	36	76	76	75	74	75

