

COMUNE DI LUSIANA CONCO
(Provincia di Vicenza)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN
VIALE DELLA RIMEMBRANZA NR.2 - ANNO SCOLASTICO 2019/2020.

ART. 1 - OGGETTO, DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione per gli alunni ed il personale di vigilanza autorizzato, presso la scuola primaria sita in Viale della Rimembranza nr.2.
2. Esso comprende la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti multiporzione al plesso scolastico predetto.
3. L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2019/2020.
4. L'importo complessivo presunto dell'appalto, sulla base di una media di circa 120 pasti la settimana per 32 settimane l'anno per 1 anno scolastico, ammonta a euro, pari a euro a pasto, IVA esclusa.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

1. La fornitura avrà le seguenti caratteristiche:

a) Utenza circa 55 alunni.

A questi andrà aggiunto il personale addetto alla vigilanza dei ragazzi (circa 5 adulti).

Il numero degli utenti, essendo approssimativo e soggetto ad oscillazioni, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero effettivo dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate da alunni e insegnanti. Nell'eventualità si presentasse la necessità di fornire il pasto ad alunni della scuola media per iniziative particolari in corso d'anno, nelle stesse giornate previste per il servizio mensa, sarà garantita la fornitura da parte dell'aggiudicatario previo accordo tra le parti.

b) Giorni ed orari di refezione (salvo diverse indicazioni delle autorità scolastiche):

- due giorni (martedì e giovedì) alla settimana, con inizio mensa intorno alle ore 12,35.

La ditta si impegnerà ad effettuare le ulteriori somministrazioni che si rendessero necessarie, nel caso di aumento del numero dei rientri pomeridiani nelle scuole interessate dal servizio.

In ogni caso, tanto l'attivazione del servizio mensa quanto il numero degli utenti dipenderanno sia dalle decisioni dell'autorità scolastica in merito al numero di rientri pomeridiani ed alla articolazione degli orari nei singoli plessi, sia dalle adesioni degli studenti al servizio stesso. Tali informazioni saranno tempestivamente comunicate alla ditta aggiudicataria.

c) Sede della refezione:

- scuola elementare "Giovanni Battista Girardi", Viale della Rimembranza n. 2, Lusiana Conco;

- scuola media "Italo Girardi", Viale Marco Poli n. 4, Lusiana Conco nell'eventualità indicata alla lettera a) del presente articolo.

L'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di cambiare le sedi della refezione, ove ciò si rendesse necessario.

d) Pasti: il menù, proposto dalla ditta aggiudicataria, dovrà essere concordato con l'Amministrazione comunale e la Commissione di controllo mensa, ove costituita, e potrà essere soggetto a limitate variazioni se prescritte dall'Ulss competente.

ART. 3 - AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto sarà aggiudicato mediante affidamento diretto ai sensi art. 36, D.Lgs.50/2016.
2. Il prezzo è stabilito in euro a pasto, IVA esclusa, tenendo presente che comprende il costo di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della ditta dal presente capitolato.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.
2. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) e quelli cosiddetti a chilometro zero. Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che derivino da o contengano OGM o altre sostanze indesiderate. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare agli utenti la provenienza degli alimenti somministrati.
3. Per le caratteristiche merceologiche dei prodotti e le norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti, si dovrà fare pieno riferimento alla Legge Regionale 1.3.2002, n. 6 *Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e assistenza*, alle sue eventuali modifiche ed integrazioni, alle *Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*, approvate con deliberazione di Giunta regionale del 12.11.2018, n. 1663, nonché alle eventuali modifiche ed integrazioni alle norme in materia di ristorazione scolastica, che dovessero intervenire nel corso di validità del presente appalto. In particolare la ditta dovrà dichiarare espressamente di conoscere e applicare le norme sopra citate.
4. La ditta si assume piena responsabilità in ordine ai danni di qualsiasi natura che dovessero derivare dalla qualità degli alimenti forniti.

ART. 5 - MENU'

1. Il menù, variato e strutturato su almeno quattro settimane, sarà basato sul piatto unico, con alternanza tra somministrazione di un primo e contorno e di un secondo e contorno, seguendo la stagionalità dei prodotti.
In ogni caso, dovrà essere prevista ogni volta, insieme al piatto principale, anche la somministrazione di pasta in bianco.
La ditta dovrà inoltre fornire sempre pane, acqua, grana, frutta di stagione o yogurt o dolce e condimenti d'uso comune.
2. Nei refettori dovrà essere affisso il menù settimanale, con le indicazioni nutrizionali per le famiglie (ad es. ingredienti utilizzati, modalità di preparazione, grammature, ecc.) e quelle relative alla provenienza degli alimenti somministrati.
3. Nel corso dell'anno potranno essere apportate modifiche al menù, sulla base di indicazioni concordate tra Amministrazione comunale, Commissione di controllo mensa, ULSS e ditta aggiudicataria.
4. Agli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche che impongono l'esclusione di certi alimenti, documentate da certificazione medica, la ditta si impegnerà a fornire allo stesso prezzo diete speciali. I pasti in parola dovranno essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate, facilmente identificabili dal personale addetto alla distribuzione.
5. In caso di indisposizione temporanea, potrà essere richiesto un menu speciale per non più di tre giorni consecutivi.
6. Un menu speciale dovrà essere fornito agli utenti, che, per motivi religiosi, non possono consumare determinati alimenti.

ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà applicare tutte le misure previste dalla legislazione vigente. In particolare si richiede di:
- cuocere le verdure al vapore o al forno;

- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

2. Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

3. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

4. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo.

5. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura. Per quanto possibile dovrà essere favorito il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano, o in ultima istanza, dovranno essere eliminate in loco.

6. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

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

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

8. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

10. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

ART. 7 - MODALITA' DELLA FORNITURA

1. I pasti dovranno essere consegnati, a cura e a spese della ditta fornitrice, alla sede della refezione.
2. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.
3. Le derrate porzionate a cura della ditta (ad esempio prosciutto, formaggio, ecc.) dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, onde evitare contaminazioni.
4. Tutti gli alimenti dovranno essere contenuti in recipienti a norma di legge, che ne garantiscano la conservazione in condizioni di igiene, commestibilità, organoletticità e temperatura ottimali, fino al momento del consumo. Le carni dovranno essere consegnate in porzioni il più possibile uniformi.
5. Il numero dei pasti di cui all'art. 2, lett. a, ha valore puramente indicativo. La ditta aggiudicataria ha l'onere di informarsi circa il numero di pasti da consegnare, in base alle presenze effettive nel giorno del consumo, direttamente presso la scuola interessata dal servizio ed entro un orario prestabilito.
6. Il numero dei pasti potrà inoltre variare tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa chiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.
7. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli necessari, la ditta, salva l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 22, dovrà provvedere alla loro integrazione entro trenta minuti dalla segnalazione telefonica della scuola.
8. Dovranno essere forniti, secondo le esigenze, acqua minerale naturale, pane e quanto necessario per il condimento delle verdure: aceto, olio extra vergine d'oliva, sale fino e limone.

ART. 8 - TRASPORTO DEI PASTI

1. La ditta dovrà recapitare i pasti al plesso scolastico a propria cura e spese.
2. Il pasto completo dovrà giungere al momento della somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Se, mancando tali caratteristiche, non sarà possibile somministrarlo, la ditta, salva l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 22, dovrà provvedere a sostituirlo, entro trenta minuti dalla segnalazione telefonica delle scuole.
3. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, idoneo dal punto di vista igienico sanitario. Il tempo intercorrente tra la fine della cottura dei pasti presso il centro di cottura e l'orario di refezione non potrà superare i 60 minuti.
4. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto saranno contenuti separatamente. Tali contenitori dovranno garantire la tenuta del calore, in modo da consentire il mantenimento delle temperature ottimali sia per i pasti caldi che per quelli freddi. Gli incaricati della ditta aggiudicataria rileveranno le temperature al momento della consegna dei pasti al plesso.
5. Qualora se ne verifichi la necessità, la Ditta dovrà fornire un carrello termico, dotato di sistemi attivi di tenuta del calore, e, a seconda delle esigenze, altre apparecchiature scaldavivande, idonee a garantire il mantenimento delle temperature ottimali, fino alla distribuzione dei pasti. Ogni carrello dovrà essere a norma, per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza. Inoltre la ditta, su semplice richiesta del Comune, dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici, che si rendessero necessari al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.
6. La ditta fornirà, per tutta la durata dell'appalto, apposito termometro a sonda per il controllo della temperatura dei pasti al momento della loro somministrazione, la posateria in acciaio inox, occorrente per la distribuzione degli stessi, idonei grembiuli e cuffie per gli addetti alla distribuzione.
7. La ditta dovrà provvedere a ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti e la loro distribuzione.

ART. 9 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. Al fine di eventuali verifiche, la ditta conserverà presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menu di base. I campioni, etichettati in modo da individuare la data di preparazione e il nome del cuoco responsabile della

stessa, vanno conservati in frigorifero, in idonei contenitori chiusi, per 72 ore.

ART. 10 - DURATA DEL CONTRATTO

1. Il presente contratto avrà la durata di un anno scolastico, dal mese di settembre 2019 al mese di giugno 2020.
2. Le date di inizio e di conclusione del servizio di refezione saranno stabilite insindacabilmente dall'Amministrazione comunale, secondo le esigenze della scuola, senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice.
3. La fornitura non andrà effettuata nei giorni festivi infrasettimanali, in quelli considerati come giorni di vacanza dal calendario scolastico e in quelli in cui le lezioni saranno sospese per una qualsiasi ragione.
4. La ditta si impegna a prorogare la somministrazione, al prezzo in vigore al momento della scadenza del contratto, per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova gara, ove richiesta espressamente dal Comune per garantire la continuità del servizio.

ART. 11 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale scolastico, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica, possibilmente almeno 24 ore prima. In ogni caso la ditta è tenuta a verificare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 7, comma 5, del presente capitolato, se il servizio deve essere o no effettuato.
2. Per scioperi del personale dipendente della ditta, nessuna penalità sarà imputata alla stessa qualora ne dia comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative.
3. Qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici, limitati a 2 giorni al massimo, tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione dei pasti freddi.
5. Per giustificato motivo, l'Amministrazione potrà sopprimere o sospendere temporaneamente il servizio di refezione, con conseguente interruzione o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.
6. L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di apportare variazioni negli orari di refezione, in base alle necessità segnalate dall'autorità scolastica.

ART. 12 - RITARDI

1. Dei ritardi nella produzione e/o nella consegna dei pasti, dovuti a cause di forza maggiore, dovrà essere tempestivamente avvisata l'Amministrazione, la quale si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. La ditta dovrà comunque documentare le cause che hanno determinato il ritardo e garantire la consegna prima possibile.
2. I ritardi non dovuti a cause eccezionali, quali l'organizzazione del centro di produzione, le modalità del trasporto e simili, comporteranno l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 22 del presente capitolato.

ART. 13 - DISPOSIZIONI RELATIVE AI PREZZI

1. Gli adulti aventi diritto al servizio ne usufruiranno a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni del plesso.
2. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale a quello dei pasti normali.
3. I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

ART. 14 - DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. Salvo preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione, sono vietati sia la cessione, tanto diretta che indiretta, sia il subappalto, anche parziale, dei servizi di produzione-preparazione e confezione dei pasti. In caso di violazione della prescrizione, l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto.

ART. 15 - CONTROLLI

1. Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza dell'ULSS, la vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento della fornitura, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione ad attrezzature, locali, magazzini, mezzi di trasporto e quant'altro faccia parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

2. In caso di carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano facilmente rimediabili, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche da eseguire, che saranno immediatamente effettuate senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

3. Nei casi di carenze gravi e irrimediabili e di inottemperanza alle richieste di modifiche, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

4. La ditta dovrà fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e fornendo i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

5. L'Amministrazione potrà verificare la buona esecuzione del contratto anche avvalendosi di esperti esterni e chiedere al competente servizio ULSS periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo, da sottoporre ad esami di laboratorio.

ART. 16 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO IGIENICO

1. La ditta dovrà rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche qualitative dei prodotti offerti, così come previste dal presente capitolato. A richiesta dell'Amministrazione dovrà fornire tutti i documenti utili all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate, onde poterne determinare la conformità alle prescrizioni del capitolato.

2. La ditta deve redigere ed aggiornare il piano di autocontrollo igienico (HACCP), come previsto dalla vigente normativa in materia, e depositarne copia presso l'Ufficio comunale competente.

ART. 17 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Tutto il personale adibito alla preparazione ed al trasporto dei pasti dovrà avere un'adeguata formazione professionale ed essere aggiornato sui vari aspetti della ristorazione collettiva e in regola dal punto di vista del trattamento fiscale, previdenziale e assicurativo.

2. La Ditta si fa carico di rispettare tutte le norme sulla sicurezza sul luogo di lavoro e le norme sulla sicurezza e igiene alimenti.

ART. 18 - COMMISSIONE CONTROLLO MENSA

1. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione di controllo mensa", costituita tra i rappresentanti degli utenti con la partecipazione di un delegato dell'Amministrazione comunale.

ART. 19 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Ogni fattura, comprendente i pasti forniti, avrà cadenza mensile. Ad essa dovranno essere allegati i buoni pasto, preventivamente raccolti dagli addetti alla distribuzione.

2. La liquidazione avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, per l'importo corrispondente al numero dei buoni pasto allegati.

3. Dal corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali e quant'altro dalla ditta dovuto.
4. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi derivanti dal presente capitolato.
5. Con il prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessari per la perfetta esecuzione della fornitura nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente ai servizi di cui al presente capitolato.

ART. 20 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

1. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione e trasporto dei pasti ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
2. Ogni responsabilità per incidenti e danni, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune, a dipendenti della ditta o a terzi, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.
3. La ditta sarà tenuta a produrre entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione comunale comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, a pena di decadenza, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, che preveda almeno i seguenti massimali per sinistro:
 - 200.000,00 euro (duecentomila/00) per danni a cose;
 - 1.000.000,00 euro (unmilione/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 dei prodotti.
4. Il Comune si riserva di chiedere in qualsiasi momento l'aggiornamento del massimale, se giudicato insufficiente.

ART. 21 - CAUZIONE

1. All'atto della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà depositare la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, ridotta al 5% qualora la ditta stessa sia in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, in una delle seguenti forme:
 - a) fideiussione bancaria;
 - b) polizza assicurativa, rilasciata da una società di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.
3. Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, del pagamento delle penali e rimborsi delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della ditta.
4. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
5. La ditta sarà tenuta a reintegrare la cauzione, di cui il Comune dovesse avvalersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.
6. La cauzione definitiva sarà svincolata alla fine dell'appalto, non appena risolte le eventuali controversie e contestazioni.

ART. 22 - PENALITA'

1. La ditta, nell'esecuzione del servizio, dovrà osservare scrupolosamente le disposizioni di legge e

regolamentari che riguardano il servizio stesso.

2. L'Amministrazione applicherà delle sanzioni in caso di mancata rispondenza del servizio a quanto previsto nel presente capitolato, in particolare riguardo a:

- qualità delle derrate e del pasto prodotto comunque non rispondente alle prescrizioni;
- menù non rispondente a quello previsto;
- grammature e numero delle razioni non rispondenti alle necessità;
- ritardo nella consegna dei pasti al plesso;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi alle prescrizioni del capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- mancata o non idonea sanificazione dei contenitori e degli utensili utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine stabilito.

3. Le penalità saranno graduate a seconda della gravità del caso, da un importo minimo equivalente al prezzo di 3 pasti, fino al 100% dell'importo totale dei pasti prenotati in quel giorno nel plesso in cui si è constatato il disservizio. L'importo della penalità sarà trattenuto in sede di liquidazione della prima fattura, successiva al verificarsi del disservizio stesso, per quanto possibile.

4. L'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto in caso di:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le caratteristiche delle materie prime;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- sospensione o mancata esecuzione della fornitura;
- cessione o subappalto del servizio non autorizzati;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta dolosa o colposa della ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, che assumano il carattere della ripetitività per non avere la ditta ottemperato a precedente diffida dell'Amministrazione.

5. L'Amministrazione contesterà per iscritto alla ditta le inadempienze accertate. La ditta dovrà procedere nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione.

6. L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate sarà la contestazione degli addebiti. La ditta potrà presentare le sue deduzioni entro 10 giorni dal ricevimento della lettera di addebito, ferma la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio. In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali. La risoluzione del contratto obbliga la ditta al risarcimento dei danni.

ART. 23 – DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'impresa aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione comunale e dell'interesse pubblico.

ART. 24 - RECESSO DELLA DITTA

In caso di recesso della Ditta il Comune si riserva il diritto di affidare a terzi l'appalto del servizio in danno della ditta stessa e il maggiore onere che l'Ente dovesse sostenere le sarà addebitato.

ART. 25 - NORME FINALI

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo agli artt. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.
2. Tutti gli oneri relativi al contratto per il presente appalto saranno a carico dell'aggiudicatario.
3. Per qualsiasi controversia legale sarà competente il foro di Vicenza.

ART. 26 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Regolamento UE nr. 679/2016, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione dell'incarico e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico. L'interessato gode dei diritti previsti dalla suddetta normativa, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.