



COMUNE DI GALLIERA VENETA

Provincia di Padova

35015 – via Roma n. 174

Tel. 0495969153, int. 3 – Fax 0499470577

E-Mail : protocollo@comune.gallieraveneta.pd.it

COMUNE DI GALLIERA VENETA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE

Biennio scolastico 2019–2020 e 2020-2021

INDICE

Art. 1	Oggetto dell'appalto-normativa
Art. 2	Condizioni per l'effettuazione del servizio
Art. 3	Caratteristiche merceologiche dei prodotti – Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti
Art. 4	Modalità di esecuzione del servizio
Art. 5	Norme e modalità del trasporto dei pasti
Art. 6	Campionatura rappresentativa del pasto
Art. 7	Durata del contratto e continuità del servizio
Art. 8	Ritardi nelle consegne
Art. 9	Indicazione dei prezzi / offerte
Art. 10	Ubicazione del centro di cottura
Art. 11	Divieto di cessione e subappalto
Art. 12	Visite e verifiche del servizio
Art. 13	Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta
Art. 14	Formazione del personale
Art. 15	Aggiudicazione
Art. 16	Fatturazione e pagamento
Art. 17	Cauzioni e assicurazioni
Art. 18	Responsabilità dell'appaltatore
Art. 19	Contenzioso / controversie giudiziarie
Art. 20	Penalità
Art. 21	Norme generali - Specifiche tecniche
Art. 22	Trattamento dei dati personali

Art. 1

Oggetto dell'appalto-normativa

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna pasti, l'allestimento dei tavoli del refettorio, la distribuzione dei pasti con *scodellamento* per le mense della scuola d'infanzia statale di Campagna e delle scuole primarie "Don G. Manesso" e "Monte Grappa".

Restano di competenza del personale dell'Istituto Comprensivo di Galliera Veneta:

- la comunicazione giornaliera alla ditta fornitrice del numero e della tipologia dei pasti necessari;
- il ritiro ed il controllo dei pasti forniti con la firma delle relative bolle di accompagnamento;
- la pulizia e il riassetto del refettorio (esclusi tavoli e sedie, di competenza della ditta aggiudicataria);
- lo smaltimento dei rifiuti.

Art. 2

Condizioni per l'effettuazione del servizio

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- il cibo dovrà essere consegnato in multiporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- dovranno essere forniti a pasto per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dall'appalto;
- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto (distinta per scuola dell'infanzia e scuole primarie) scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- costo *scodellamento*;
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovagliette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

L'offerta dovrà indicare la parte di costo relativa all'impiego di soggetti appartenenti alle categorie protette previste dall'art. 112, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 3

Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti

Per quanto riguarda le caratteristiche peculiari dei prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti si fa riferimento alle normative vigenti e ai Regolamenti UE, nonché alle Linee Guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica emanate dalla Regione Veneto con delibera di Giunta Regionale del 31.12.2001, n. 3883, al Piano Regionale Prevenzione – PRP e s.m., ai Decreti Regione Veneto n. 517/2003, n. 475/2008, n. 115/2013 e n. 117/2013 e alle "Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica, anno 2010 a cura del Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti".

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire menù adeguati alle esigenze nutritive degli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria, nel rispetto delle tabelle alimentari e della combinazione degli alimenti, che abbiano ottenuto il visto preventivo dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl competente.

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la presenza di un quantitativo di generi alimentari locali, prodotti in ambito regionale, al fine di agevolare lo sviluppo agro-alimentare del territorio.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante e la Ditta.

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

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

Art. 4

Modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono forniti in contenitori che dovranno rispettare le norme di legge.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox. Le stoviglie in plastica dovranno essere: bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie, le stoviglie e le posate a perdere, se previsti, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovagliette vanno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Dovrà essere garantito l'impiego di un cuoco della ditta aggiudicataria nella cucina di proprietà comunale situata nella scuola dell'infanzia statale di Campagna e dovrà inoltre essere garantito il buono merenda per la suddetta scuola.

Art. 5

Norme e modalità del trasporto dei pasti

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65 C° fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10 C°.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 45 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 6

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0 C°, + 4 C° per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per

eventuale verifica - data di produzione”.

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 7

Durata del contratto e continuità del servizio

Il presente contratto avrà la durata di anni DUE (aa.ss. 2019-2020 e2020-2021)

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, nel caso ciò sia consentito ai sensi di normativa vigente allo scadere del contratto stesso.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire il nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi all'inizio dell'anno scolastico successivo.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

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

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

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'azienda U.L.S.S.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 8

Ritardi nelle consegne

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto nell'art. 20 del presente capitolato.

Art. 9

Indicazione dei prezzi/offerte

Nell'offerta il prezzo dovrà essere distinto e indicato come segue:

- prezzo per pasto per i bambini della scuola dell'infanzia statale;
- prezzo per pasto per gli alunni delle scuole primarie.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopra indicati.

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 un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);

- costo scodellamento;
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

L'offerta dovrà indicare la parte di costo relativa all'impiego di soggetti appartenenti alle categorie protette previste dall'art. 112, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subirà variazioni nel corso degli anni scolastici.

Il numero di pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà, invece, variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

Nel corso del contratto non si fa luogo ad aggiornamento prezzi.

Art. 10

Ubicazione del centro di cottura

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri di percorrenza stradale dai plessi da servire, prendendo come unico punto di riferimento l'Istituto Comprensivo statale di Galliera Veneta, distanza che dovrà essere specificatamente indicata.

Si conferma la disponibilità della cucina di proprietà comunale situata nella scuola dell'infanzia statale di Campagna, dove dovrà essere garantito l'impiego di un cuoco della ditta aggiudicataria.

Art. 11

Divieto di cessione e subappalto

Resta vietata alla ditta appaltatrice la cessione totale o parziale del servizio.

Ai sensi dell'art. 18 del D. Lgs. n. 157/1995 il concorrente deve indicare nell'offerta la parte dell'appalto che intenda eventualmente subappaltare a terzi. Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità della ditta Aggiudicataria.

Resta salva la possibilità per l'aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le prescrizioni contrattuali.

Art.12

Visite e verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti del comitato mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente appaltante si riserverà la facoltà di risolvere il rapporto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e lo scodellamento dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalle norme vigenti

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del

proprio territorio.

Art. 13

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta

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

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

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dalle norme vigenti.

Art. 14

Formazione del personale

Tutto il personale adibito a preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 15

Aggiudicazione

L'aggiudicazione avrà luogo come da prescrizioni contenute nella lettera invito.

Verranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dalla lettera invito e dal presente capitolato.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

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

Art. 16

Fatturazione e pagamento

La fatturazione ed i pagamenti, hanno luogo separatamente in relazione ai servizi resi all'Ente appaltante.

Il pagamento delle fatture avverrà mediante mandato dopo il ricevimento delle stesse dall'Ente appaltante. Ogni eventuale onere relativo alla liquidazione del mandato è a carico dell'Appaltatore. Le fatture dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti.

L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 30 giorni dalla presentazione di fattura. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

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

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, 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 appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I costi del servizio saranno interamente a carico delle famiglie, che provvederanno all'acquisto dei buoni pasto. I ricavi andranno a copertura delle spese dell'Amministrazione sostenute per tale servizio.

Art. 17

Cauzioni e assicurazioni

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e del risarcimento di eventuali danni all'Ente appaltante la ditta appaltatrice si obbliga a costituire prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo, in riferimento alle quantità di refezioni da fornire, mediante polizza fidejussoria rilasciata da un istituto bancario o assicurativo autorizzato.

Resta salvo per l'Ente appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Detta cauzione verrà restituita, ove nulla osti ed a condizione che il servizio sia stato regolarmente eseguito, alla scadenza del contratto di appalto.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, s'intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti dell'Ente né dei suoi dipendenti e amministratori. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale unico non inferiore a € 2.582.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio ed a ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 18

Responsabilità dell'affidatario

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

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

Art. 19

Contenzioso/ controversie giudiziarie

Gli eventuali contenziosi e controversie che dovessero sorgere tra il Comune di Galliera Veneta e l'aggiudicatario in ordine all'appalto di cui trattasi sono da dirimersi di fronte al Foro di Padova.

Art. 20

Penalità

La ditta affidataria 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 appaltante, previa contestazione alla ditta affidataria, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza 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;
- grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di liberarsi dal vincolo contrattuale nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;

- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio non autorizzato;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto, e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 21

Norme generali – Specifiche tecniche

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

Le specifiche tecniche in ordine ai singoli plessi da servire, al numero degli alunni e dei pasti, alle tabelle dietetiche ed ai menù, saranno forniti a parte.

Art. 22

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche, si informa che tutti i dati forniti dalle ditte partecipanti alla gara 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 di esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata norma, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.