



Città di Campodarsego

Provincia di Padova

Piazza Europa, 1 - 35011 Campodarsego (Padova) - Telefono 049.92.99.811 - Fax 049.9200524
segreteria@comune.campodarsego.pd.it Codice Fiscale 80008910285 - Partita IVA 00648960284

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CENTRI RICREATIVI POMERIDIANI AA.SS. 2018/2019 e 2019/2020

Art. 1

Oggetto dell'appalto – normativa

1. L'appalto ha per oggetto l'espletamento del servizio di fornitura pasti a favore degli alunni frequentanti i Centri Ricreativi Pomeridiani come indicato nel seguente prospetto:

| LUOGO | N° PASTI AL GIORNO | N° PASTI ANNUI | Modalità del servizio | Giorni alla settimana |
|------------------------------|--------------------|----------------|----------------------------|--|
| scuola primaria via Verdi | 60 | 8.000 | Menù unico monoporzione | Lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì |

2. Il servizio deve comprendere la preparazione e la cottura del cibo con il sistema a “legame fresco-caldo”, il trasporto e la consegna in monoporzione c/o la sede dei Centri, la fornitura di acqua naturale confezionata in bottiglie, stoviglie a perdere (piatti, posate, bicchieri), tovaglie e tovaglioli.
3. La fornitura deve essere effettuata:
nei giorni di lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì, nei periodi di attivazione dei Centri, che funzioneranno secondo il calendario scolastico.
Ai fini della determinazione dell'offerta, il numero annuale (per anno scolastico) presunto dei pasti da fornire è dell'ordine complessivo di n. 8.000= unità.
Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo e, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, ecc.).
4. Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:
 - fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
 - costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
 - assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati;
 - rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.
5. Potrà essere richiesta la fornitura dei pasti per gli anziani la cui consegna viene effettuata presso il Municipio.

Art. 2
Importo dell'appalto

1. L'importo presunto dell'appalto ammonta ad euro 60.800,00= (IVA esclusa), calcolato per un numero presunto di 8.000 pasti/anno al costo di € 3,80 persingolo pasto. Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune.
2. Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Art. 3
Condizioni per l'effettuazione del servizio

1. Il menù sarà composto da: primo, secondo, contorno, frutta fresca/yogurt e pane.
2. Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:
 - il cibo dovrà essere consegnato in monoporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate;
 - il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato, con possibilità di scegliere prodotti biologici quali pasta, riso, pane, farina per polenta, yogurt, frutta, verdura e legumi;
 - il menù dovrà prevedere l'utilizzo di prodotti DOC, DOP e IGP;
 - il Centro di cottura deve essere controllato e certificato da un Organismo di controllo riconosciuto
3. Tutte le preparazioni si intendono effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione e porzionamento adeguati.

Art. 4
***Caratteristiche merceologiche dei prodotti –
Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti***

1. Per quanto riguarda le caratteristiche peculiari dei prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti si fa riferimento alle normative vigenti e ai Regolamenti CEE.
2. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire menù adeguati alle esigenze nutritive degli alunni delle scuole primarie, nel rispetto delle tabelle alimentari e della combinazione degli alimenti, che abbiano ottenuto il visto preventivo dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente.
3. 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, la commissione controllo mensa e la Ditta.
4. Il menù dovrà essere programmato come minimo in 4 settimane, tenendo presente la stagionalità delle materie prime disponibili, e comunicato con congruo anticipo al Comune.
5. 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).
6. La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti (ad es. utenti anziani, allergie, indisposizioni temporanee, malattie, motivi religiosi). Tali tipologie di pasti devono essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.
7. Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

8. Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, e successive modificazioni ed integrazioni. La ditta aggiudicataria dovrà presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici dei prodotti biologici.

Art. 5

Modalità di esecuzione del servizio

1. I pasti vengono forniti in contenitori monoporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.
2. Le stoviglie, i bicchieri e le posate a perdere fornite agli alunni dovranno essere di materiale plastico monouso di buona qualità.
3. 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.
4. Dovranno essere forniti a pasto per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, un bicchiere e la posateria;
5. Del materiale a perdere di cui al punto precedente, fornito in rapporto al numero dei pasti serviti, dovrà essere consegnata una scorta sufficiente per esigenze straordinarie.
6. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.
7. 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.
8. Le confezioni in bottiglia di acqua minerale saranno fornite in quantità adeguata al numero di utenti.

Art. 6

Norme e modalità del trasporto dei pasti

1. La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso la sede del servizio, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
2. Il trasporto e a consegna 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.
3. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.
4. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10 C°.
5. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e la consegna non deve avvenire prima di 60 minuti dall'orario stabilito per la refezione (attualmente h. 13:15).
6. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione.
7. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.
8. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere 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 che ne conserverà copia.
9. Qualora il personale incaricato dal Comune constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste, presentino problemi di mancato rispetto del menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od a integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 24.
10. La ditta aggiudicataria dovrà 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.
11. La ditta aggiudicataria provvederà alla fornitura di un termometro per il controllo della temperatura dei pasti presso la sede dei centri ricreativi.
12. La ditta dovrà predisporre un questionario per la rilevazione del gradimento dei cibi somministrati, la cui compilazione sarà affidata alla ditta che gestirà i centri ricreativi.

Art. 7

Campionatura rappresentativa del pasto

1. 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 delle variazioni, presso il centro di cottura.
2. 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".
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 8

Durata del contratto e continuità del servizio

1. Il presente contratto avrà la seguente durata: settembre 2018/agosto 2020.
2. Il Comune di Campodarsego si riserva la facoltà esclusiva di prorogare, alle medesime condizioni economiche e giuridiche di cui al presente documento, il contratto di cui al presente capitolato per ulteriori due anni anche con provvedimenti annuali.
3. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque non oltre sei mesi successivi alla scadenza del presente contratto.
4. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto Statale Comprensivo di Campodarsego.
5. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.30 del giorno stesso della fornitura.
6. 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.
7. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
8. 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.
9. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.
10. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica *in toto* o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 9

Ritardi nelle consegne

1. 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.
2. 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.

3. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 24 del presente capitolato.

Art. 10

Indicazione dei prezzi/offerte

1. Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati come segue:
 - ribasso sul prezzo a base d'asta del singolo pasto (pari a € 3,80 netti)
2. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.
3. I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.
4. Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.
5. 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.

Art. 11

Servizio pasti a domicilio

1. Potrà essere istituito il servizio pasti a domicilio, a favore di persone anziane del comune.
2. Tale eventualità costituirà oggetto di incarico separato. Il numero dei pasti – da fornire dal lunedì al venerdì con esclusione dei festivi (5 giorni settimanali) viene indicato in 1000/anno, con consegna in monoporzione presso la Sede Municipale.
3. In sede di offerta viene richiesto di indicare il prezzo del singolo pasto a favore di persone anziane, fermo restando che tale indicazione non è impegnativa per l'Ente concedente, essendo subordinata ad eventualità e circostanze non ancora previste e/o prevedibili.

Art. 12

Ubicazione del centro di cottura

1. 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 dal plesso scolastico da servire, distanza che dovrà essere specificatamente indicata.

Art. 13

Divieto di cessione e subappalto

1. Resta vietato alla ditta appaltatrice la cessione totale o parziale del servizio. Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 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. L'autorizzazione al subappalto è subordinata all'acquisizione delle altre informazioni espressamente previste dalle vigenti disposizioni di legge. La quota massima subappaltabile non deve essere superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

Art. 14

Visite e verifiche del servizio

1. 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 dei genitori e di commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 17.

2. 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.
3. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.
4. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla [legge 283/1962](#), dal D.P.R. 327/1980, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.
5. 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.
6. 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. 15

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta

1. La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. 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.
3. La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

Art. 16

Formazione del personale

1. Tutto il personale adibito alle varie fasi 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.In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 17

Commissioni controllo mensa

1. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione controllo mensa", costituita in base all'indicazione dell'Amministrazione appaltante.

2. I membri della “Commissione controllo mensa” effettuano, anche individualmente, nell’orario della refezione scolastica il controllo sull’appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.
3. L’amministrazione appaltante può predisporre, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un’apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso.

Art. 18 ***Aggiudicazione***

1. L’aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un’apposita Commissione, a favore dell’offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa.
2. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal disciplinare di gara.
3. L’aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell’Amministrazione.
4. All’Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Art. 19 ***Modalità di gara e aggiudicazione***

1. Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa analogamente a quanto previsto dall’art. 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e con le modalità meglio indicate nella lettera invito a presentare offerta.

Art. 20 ***Fatturazione e pagamento***

1. Il pagamento delle fatture avverrà mediante mandato dopo il ricevimento delle stesse dall’Ente appaltante e dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti.
2. L’Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione di fattura. L’onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.
3. Ogni fattura comprendente i pasti forniti 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.
4. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l’importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant’altro dalla stessa dovuto.
5. 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.
6. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall’Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessarie per la perfetta esecuzione dell’appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
7. I costi del servizio saranno interamente a carico delle famiglie che provvederanno al pagamento a mezzo del sistema all’uopo attivato dall’Amministrazione.

Art. 21
Cauzioni e assicurazioni

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e del risarcimento di eventuali danni 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;
 - deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale.
2. 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.
3. Detta cauzione verrà restituita, ove nulla osti ed a condizione che il servizio sia stato regolarmente eseguito, alla scadenza del contratto d'appalto.
4. 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 ad euro 1.000.000,00 per sinistro per danni a cose, e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 22
Responsabilità dell'appaltatore

1. L'Appaltatore 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.
2. 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.
3. La ditta appaltatrice assume a proprio carico l'onere di predisposizione del piano H.A.C.C.P. relativo agli spazi destinati a mensa, presso la sede del Centro Ricreativo Pomeridiano, secondo le modalità previste dalla vigente normativa.

Art. 23
Contenzioso/controversie giudiziarie

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

Art. 24
Penalità

1. La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.
2. L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice 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;
 - 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;
 - mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali, qualora il servizio sia compreso nell'appalto.
3. Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante.
 4. L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta 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 eliminati 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.
 5. 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.
 6. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni 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. 25

Norme generali

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

Art. 26

Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta 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.
2. 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.
3. L'interessato gode dei diritti di cui al titolo II del citato decreto legislativo, 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.