

CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI ANZIANI PER IL PERIODO

dal 03/11 al 31/05 di ciascun A.S. 2009/10 e 2010/11 per le scuole e dal 01.08.2009 al 31.05.2011 per anziani e bisognosi

ART. 1 - APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER ALUNNI SCUOLE MATERNE STATALI – COMUNALI ED ELEMENTARI , PER UTENTI CENTRO SOCIO-SANITARIO PER NON AUTOSUFFICIENTI E ASSISTITI A DOMICILIO.

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione tra l'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nell'avviso di gara.

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il5)-**Oggetto dell'appalto:**L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti caldi nelle scuole materne ed elementari del Comune di Apricena, nonché nella consegna di pasti caldi a domicilio a persone anziane e bisognose.

Il quantitativo di pasti da fornire è presumibilmente pari n. 45.000 annui per tutto il periodo della mensa per quanto attiene le scuole e n. 6.000 per anziani e bisognosi. Tale numero è espresso a titolo puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e pertanto esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi o aggiuntivi ovvero di revisioni contrattuali per variazioni del numero di pasti o della ubicazione delle mense.

La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:

1. **Primo piatto**
2. **Secondo Piatto**
3. **Pane**
4. **Frutta fresca o dessert** (yogurt, budino, dolce, ecc.)

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

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

- il cibo dovrà essere consegnato in monoporzionamento garantendo la massima igiene per tutte le portate per anziani e bisognosi e presso i singoli plessi per gli alunni scuole.
- il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su quattro settimane ed elaborato tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione Puglia, delle eventuali osservazioni dei comitati mensa operanti nei diversi plessi scolastici, nonché della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- Dovranno essere forniti giornalmente per gli utenti tovaglie e tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere;
- Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1.
- Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola dovrà essere rilevato entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio.

- Il numero dei pasti da erogare per gli assistiti a domicilio sarà comunicato entro il venerdì della settimana precedente a quella di riferimento.
- Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

ART. 3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica deliberate dalla Regione Puglia.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

ART. 4 - PRODOTTI BIOLOGICI

L'Amministrazione, onde vagliare la possibilità di introdurre nella ristorazione scolastica dei prodotti biologici, richiede la formulazione, solo a fini cognitivi, del prezzo di un pasto strutturato come quello oggetto del presente capitolato con prodotti, però, provenienti da coltivazioni biologiche.

ART. 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti per fasce di età fra i sei e gli undici anni e per adulti anziani, alla stagionalità dei prodotti. Prima della somministrazione dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente per zona.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante, il S.I.A.N., i comitati mensa dei genitori e la Ditta.

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

ART. 6 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 7 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

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

In particolare si richiede:

- 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;
- Aggiungere il purè, preferibilmente, 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 la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: 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.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 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).

In sintesi, 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.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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 di riferimento.

ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Anziani e bisognosi

I pasti vengono forniti in monoporzione , come previsto dal bando. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Il trasporto dei contenuti 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 tovaglie vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

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

Alunni scuole

I pasti dovranno essere cotti nei singoli plessi indicati in bando.

ART. 9- NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI PER ANZIANI E BISOGNOSI

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'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.

ART. 10 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata e scadenza come da bando, con possibilità di rinnovo previo atto deliberativo per pari durata..

Se durante l'anno la Ditta ha ricevuto almeno 2 contestazioni per le quali ha proposto delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si dà luogo alla risoluzione automatica del contratto.

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 i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio, per quanto riguarda le scuole, viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Il servizio, per quanto riguarda gli assistiti a domicilio, viene richiesto per tutto l'anno solare. Non sono quindi ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta aggiudicataria.

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, programmato e 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.

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 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. 11 - PROROGA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il servizio come indicato al precedente art. 10

In caso di proroga si applicheranno tutte le condizioni previste dal presente capitolato, comprese quelle relative all'aggiornamento ISTAT del prezzo.

ART. 12 - 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 dall'art. 25 del presente capitolato.

ART. 13 - INDICAZIONI DEI PREZZI/OFFERTE

Come da bando

Il prezzo complessivo del pasto, al netto di Iva 4%, non potrà superare il costo suddetto.

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

Nell'offerta dovrà essere indicato anche il prezzo offerto per la medesima tipologia di pasto con prodotto provenienti da agricoltura biologica.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico 2009/2010, mentre saranno aggiornati in base alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'anno scolastico 2010/2011.

Il numero dei 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 orari scolastici.

ART. 14 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA PER ANZIANI E BISOGNOSI

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 10 chilometri** dal Comune di Apricena.

Tale distanza è derogabile per le "zone disagiate", fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

ART. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

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 indicazioni di cui all'art.9.

ART. 16 - 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. competente 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, altresì, i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti .

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 si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.L.gs 155/97.

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. 17 - 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 di 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 dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155.

ART 18 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto 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;

in questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

ART. 19 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

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.

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

ART. 20 - MODALITA' DI GARA

Come da bando

ART. 21 – PAGAMENTO DEL PASTO E FATTURAZIONE

I pasti consumati dagli alunni, insegnanti e utenti verranno fatturati direttamente al Comune.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato a mezzo bonifico bancario.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carica 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.

ART. 23 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

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.

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. 24 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Bassano del Grappa.

ART. 25 - PENALITA'

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.

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 alla tabella dietetica prevista;
- 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 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;
- accertata tossinfezione alimentazione 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 dell'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. 26 - NORME GENERALI

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

ART 27 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI ANZIANI PER IL PERIODO

dal 03/11 al 31/05 di ciascun A.S. 2009/10 e 2010/11 per le scuole e dal 01.08.2009 al
31.05.2011 per anziani e bisognosi

ART. 1 - APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER ALUNNI SCUOLE MATERNE STATALI – COMUNALI ED ELEMENTARI , PER UTENTI CENTRO SOCIO-SANITARIO PER NON AUTOSUFFICIENTI E ASSISTITI A DOMICILIO.

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione tra l'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nell'avviso di gara.

ART. 2 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il5)-**Oggetto dell'appalto:**L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti caldi nelle scuole materne ed elementari del Comune di Apricena, nonché nella consegna di pasti caldi a domicilio a persone anziane e bisognose.

Il quantitativo di pasti da fornire è presumibilmente pari n. 45.000 annui per tutto il periodo della mensa per quanto attiene le scuole e n. 6.000 per anziani e bisognosi. Tale numero è espresso a titolo puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e pertanto esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi o aggiuntivi ovvero di revisioni contrattuali per variazioni del numero di pasti o della ubicazione delle mense.

La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:

5. **Primo piatto**
6. **Secondo Piatto**
7. **Pane**
8. **Frutta fresca o dessert** (yogurt, budino, dolce, ecc.)

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

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 per anziani e bisognosi e presso i singoli plessi per gli alunni scuole.
- il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su quattro settimane ed elaborato tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione Puglia, delle

eventuali osservazioni dei comitati mensa operanti nei diversi plessi scolastici, nonché della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;

- Dovranno essere forniti giornalmente per gli utenti tovaglie e tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere;
- Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1.
- Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola dovrà essere rilevato entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio.
- Il numero dei pasti da erogare per gli assistiti a domicilio sarà comunicato entro il venerdì della settimana precedente a quella di riferimento.
- Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

ART. 3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica deliberate dalla Regione Puglia.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

ART. 4 - PRODOTTI BIOLOGICI

L'Amministrazione, onde vagliare la possibilità di introdurre nella ristorazione scolastica dei prodotti biologici, richiede la formulazione, solo a fini cognitivi, del prezzo di un pasto strutturato come quello oggetto del presente capitolato con prodotti, però, provenienti da coltivazioni biologiche.

ART. 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti per fasce di età fra i sei e gli undici anni e per adulti anziani, alla stagionalità dei prodotti. Prima della somministrazione dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente per zona.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante, il S.I.A.N., i comitati mensa dei genitori e la Ditta.

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

ART. 6 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 7 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

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

In particolare si richiede:

- 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;
 - Aggiungere il purè, preferibilmente, 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 la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
 - Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: 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.
- Non devono essere utilizzati:
- Le carni al sangue
 - Cibi fritti
 - Il dado da brodo contenente glutammato
 - Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - Residui dei pasti dei giorni precedenti
 - Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
 - Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

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 2 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).

In sintesi, 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.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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 di riferimento.

ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Anziani e bisognosi

I pasti vengono forniti in monoporzione, come previsto dal bando. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Il trasporto dei contenuti 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 tovaglie vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

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

Alunni scuole

I pasti dovranno essere cotti nei singoli plessi indicati in bando.

ART. 9- NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI PER ANZIANI E BISOGNOSI

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'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.

ART. 10 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata e scadenza come da bando, con possibilità di rinnovo previo atto deliberativo per pari durata..

Se durante l'anno la Ditta ha ricevuto almeno 2 contestazioni per le quali ha proposto delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si dà luogo alla risoluzione automatica del contratto.

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 i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio, per quanto riguarda le scuole, viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Il servizio, per quanto riguarda gli assistiti a domicilio, viene richiesto per tutto l'anno solare. Non sono quindi ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta aggiudicataria.

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, programmato e 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.

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 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. 11 - PROROGA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il servizio come indicato al precedente art. 10

In caso di proroga si applicheranno tutte le condizioni previste dal presente capitolato, comprese quelle relative all'aggiornamento ISTAT del prezzo.

ART. 12 - 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 dall'art. 25 del presente capitolato.

ART. 13 - INDICAZIONI DEI PREZZI/OFFERTE

Come da bando

Il prezzo complessivo del pasto, al netto di Iva 4%, non potrà superare il costo suddetto.

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

Nell'offerta dovrà essere indicato anche il prezzo offerto per la medesima tipologia di pasto con prodotto provenienti da agricoltura biologica.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico 2009/2010, mentre saranno aggiornati in base alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'anno scolastico 2010/2011.

Il numero dei 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 orari scolastici.

ART. 14 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA PER ANZIANI E BISOGNOSI

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 10 chilometri** dal Comune di Apricena.

Tale distanza è derogabile per le "zone disagiate", fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

ART. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

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 indicazioni di cui all'art.9.

ART. 16 - 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. competente 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, altresì, i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

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 si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.L.gs 155/97.

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. 17 - 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 di 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 dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155.

ART 18 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto 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;
- in questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

ART. 19 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

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.

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

ART. 20 - MODALITA' DI GARA

Come da bando

ART. 21 – PAGAMENTO DEL PASTO E FATTURAZIONE

I pasti consumati dagli alunni, insegnanti e utenti verranno fatturati direttamente al Comune.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato a mezzo bonifico bancario.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carica 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.

ART. 23 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

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.

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. 24 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Bassano del Grappa.

ART. 25 - PENALITA'

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.

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 alla tabella dietetica prevista;
- 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 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;
- accertata tossinfezione alimentazione determina 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 dell'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. 26 - NORME GENERALI

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

ART 27 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.
