



Comune di Albaredo d'Adige

- Provincia di Verona -

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA
SCUOLA PRIMARIA DELLA FRAZIONE DI CORIANO PER
L'ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

L'offerta tecnico-qualitativa verrà giudicata in base ai seguenti elementi di valutazione:

1) organizzazione del ciclo produttivo	Punti max 16
Descrizione del ciclo produttivo con riferimento alle fasi di organizzazione della produzione, della preparazione dei pasti, del confezionamento, della tracciabilità e del controllo dei fornitori	
2) gestione delle emergenze	Punti max 12
Descrizione delle misure che verranno adottate in caso di emergenze o di criticità organizzative	
3) qualifica del personale	Punti max 10
- presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza almeno triennale	3
- presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	5
- presenza di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione	10
N.B. : i punteggi del punto 3 non sono sommabili se si possiedono più categorie.	
4) inserimento lavorativo	Punti max 10
Si attribuisce il punteggio in base all'inserimento di personale svantaggiato oltre il minimo richiesto (1)	
- 2 inserimenti lavorativi	5
- 3 inserimenti lavorativi	10
5) modalità di trasporto dei pasti	Punti max 10
Descrizione del piano di trasporto, con particolare riferimento ad automezzi impiegati, tempi, dotazioni per la conservazione e consegna dei pasti	
6) possesso certificazioni	Punti max 10
- ISO 22000 certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare	4
- ISO 22005 certificazione dei sistemi di rintracciabilità agroalimentare	3
- ISO 14001 sistema di gestione ambientale	3
7) offerte migliorative	Punti max 12
Descrizione di proposte ulteriori rispetto al capitolato a costo 0 per l'Amministrazione Comunale	

L'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica per le voci valutative sarà effettuata, ad insindacabile giudizio della Commissione, assegnando per ciascun criterio un coefficiente compreso tra 0 e 1 secondo la seguente scala di valori:

GIUDIZIO	SCALA DI VALORE
OTTIMO	1
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
INSUFFICIENTE	0,5
SCARSO	0,3
TOTALMENTE INADEGUATO O NON VALUTABILE	0

I coefficienti assegnati, moltiplicati per i punteggi massimi a disposizione per ciascun criterio, danno dei risultati la cui somma determinerà il punteggio dell'offerta tecnica in esame.

Viene fissato un punteggio minimo sufficiente di ammissibilità dell'offerta tecnica pari a 48 punti. In caso di mancato raggiungimento del punteggio minimo, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Il punteggio dell'offerta economica viene invece così determinato:

costo unitario del pasto più basso _____ X 20
costo unitario del pasto offerto

Il punteggio finale sarà dato dalla somma del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica.

Art. 5 – Clausola sociale

L'aggiudicatario si obbliga ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente gestore a patto che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della cooperativa aggiudicataria e con esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Art. 6 - Durata del servizio

Il contratto di servizio avrà durata di un anno, per l'anno scolastico 2024/2025.

Si fa espresso avvertimento che, alla scadenza, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un quadrimestre scolastico. In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 7 – Centro di cottura /Somministrazione

Il Centro di cottura deve consistere in una cucina di proprietà ovvero in uso o nella disponibilità per altro titolo giuridico idoneo a garantire l'utilizzo per tutta la durata del contratto.

Tra la preparazione dei pasti e la somministrazione devono essere osservati i tempi conformi alle "Linee Guida Regionali" ed in particolare:

- devono essere consentite le consegne nell'arco di n. 1 h a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di n. 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
- tra fine della cottura dei cibi e inizio della somministrazione non potranno trascorrere più di 2 ore;
- tra fine cottura e consegna dei pasti non potranno trascorrere più di 80 minuti primi.
- il centro di cottura dovrà essere situato in una località distante non più di 15 Km dal plesso da servire.

Art. 8 – Inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati

Trattandosi di affidamento mediante lo strumento del convenzionamento ai sensi dell'articolo 5 della legge 381/1991, per finalità di inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, dovrà in ogni caso essere garantito l'impiego di almeno n. 1 unità rientrante nelle relative casistiche previste per legge, con apposito progetto di inserimento lavorativo.

Art. 9 – Modalità fornitura pasto

La refezione si prevede avverrà come segue:

- giorni: dal lunedì al venerdì.
- distribuzione: in due turni, nell'orario di pausa dalle ore 12.30 alle ore 13.30, per circa n. 85 alunni e n. 5 insegnanti

I dati indicati nell'art. 2 sono presunti, in quanto potranno esserci variazioni nel numero di alunni dovute alle iscrizioni al servizio, all'organizzazione didattica, alle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali.

Pertanto il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità, senza per questo costituire obbligo di sorta per l'ente appaltante. Il Comune, previa comunicazione con congruo anticipo, si riserva la facoltà di modificare in aumento o diminuzione i giorni di erogazione del servizio, nonché gli orari di somministrazione a seguito della modifica dell'organizzazione scolastica, sia nell'ambito dell'autonomia dell'Istituto Comprensivo Statale, sia in applicazione di eventuali riforme scolastiche.

Le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati ogni giorno entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato e registrato giornalmente.

Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio

La fornitura dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì - nei mesi scolastici e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola - sulla base del calendario regionale e delle indicazioni del Dirigente Scolastico dell'istituto Comprensivo. L'inizio dei rientri effettivi sarà comunicato non appena l'Istituto Comprensivo avrà definito il calendario scolastico.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non imputabili all'Amministrazione, non dà diritto alla ditta affidataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 11 - Sciopero e/o interruzione del servizio

La ditta affidataria si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990 n. 146 e successive modificazioni, ad oggetto "*Esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta Legge.

Art. 12 - Organico

Il personale deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, del sistema HACCP e delle norme merceologiche.

Art. 13 – Osservanza delle norme in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro d.lgs. n. 81/2008 e norme collegate

L'affidatario eseguirà i servizi nel rispetto delle disposizioni generali di legge e successive modifiche ed integrazioni, in materia di prevenzione e protezione, salute e sicurezza del lavoro, nonché le disposizioni particolari relative all'ambiente in cui si svolgono le attività (D.lgs 81/2008 s.m.i. e norme collegate).

L'affidatario si impegna a garantire la sicurezza dei dipendenti e degli utenti, a mantenere efficiente ed efficace l'organizzazione e la gestione di ogni attività finalizzata alla prevenzione e protezione negli ambienti di lavoro.

La Cooperativa dovrà altresì ottemperare nei confronti del personale al programma informativo e formativo sui rischi relativi all'ambiente di lavoro in generale ed a quelli presenti nella specifica mansione conformemente agli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008.

Art. 14 - Direzione del servizio

La ditta affidataria dovrà nominare un referente unico nei rapporti con l'Amministrazione Comunale che si occuperà del controllo dell'andamento del servizio per l'intera durata del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza fatte dall'Amministrazione concedente al Rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente a quest'ultima.

Art. 15 - Formazione ed informazione agli addetti al servizio

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente formato ed aggiornato dalla ditta affidataria sui vari aspetti della ristorazione collettiva e della gestione mensa.

Il personale impiegato nella mensa dovrà essere in numero adeguato a garantire una celere e corretta gestione del servizio, tenuto conto in particolare del numero degli studenti.

La Cooperativa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standards di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la ditta intende applicarli.

L'addestramento e la formazione dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

La ditta erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione, salute e ambiente
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.

Art. 16 – Menù

I menù devono essere articolati in menù estivo e menù invernale predisposti secondo le **“Linee Guida Regionali”** alle quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate e riportate per intero nel presente capitolato.

Nella preparazione dei singoli pasti dovranno essere osservate le grammature e l'utilizzo delle derrate alimentari che dovranno essere conformi a quanto previsto dalle **“Linee Guida Regionali”**.

Il menù settimanale dovrà essere esposto presso le sedi di refezione a cura della Ditta affidataria.

Sarà cura della Cooperativa aggiudicataria sottoporre i menù all'approvazione dell'U.L.S.S. - SIAN competente.

Art. 17 - Struttura del menù

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente.

un primo e un secondo - un contorno di verdure - pane fresco - frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce - acqua minerale naturale (non in bottigliette piccole)

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, con particolare riferimento al confezionamento e all'etichettatura.

Per quanto non esplicitamente indicato nel presente capitolato in materia di preparazione dei pasti, derrate alimentari, norme igieniche e di sicurezza si rinvia integralmente alle **“Linee Guida Regionali”** e alle specifiche normative di settore.

Art. 18 - Diete in bianco e speciali e menù alternativi

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o culturali, la ditta affidataria s' impegna a fornire **menù alternativi** in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, la cui composizione sarà stabilita su indicazioni del medico o dei genitori a seconda dei casi.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, che di seguito verrà indicato.

La ditta affidataria, su presentazione di certificato medico specialistico o dell'ULSS competente, deve approntare **diete speciali** per utenti con comprovate necessità. La loro preparazione deve avvenire con la supervisione di un/una dietista che potrà essere consultato dai genitori degli studenti interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione a parte, termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite fino al momento del consumo in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti.

Art. 19 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti giornalieri destinati alle utenze di cui al presente capitolato sarà comunicato quotidianamente al centro di cottura entro le ore 9,30.

Qualora dovessero verificarsi differenze in riduzione tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, la ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 20 - Contenitori per il trasporto

L'affidatario è tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e il materiale necessario al consumo presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, la ditta affidataria deve:

- utilizzare idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° fino alla somministrazione dei pasti. Le singole pietanze devono essere confezionate in contenitori diversi (per minestre, il sugo, secondi, i contorni). Per i pasti da consumare freddi la temperatura non dovrà superare i +10°, e per gli alimenti deperibili a base di latte e crema i +4°C.;

- Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta - lavata accuratamente - deve essere trasportata in cassette o cartoni o contenitori idonei, o in sacchetti di plastica per alimenti, completamente chiusi.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

In caso di diete speciali per allergie/intolleranze, il trasporto deve avvenire in contenitori separati per evitare possibili contaminazioni.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale alla scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate oltre alla data ed ora di partenza dal centro cottura, anche la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dall'incaricato del trasporto e del ricevimento.

L'affidatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti al termine di consumo.

Art. 21 - Mezzi di trasporto dei pasti

Il trasporto è a carico della ditta affidataria. I mezzi adibiti devono essere idonei e utilizzati esclusivamente al trasporto di alimenti, comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 - art. 43.

Per i pasti recapitati presso la mensa, la ditta emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero di contenitori e del numero di pasti consegnati.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art. 31 e dall'art. 51 del D.P.R. n. 327/80.

La ditta affidataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.

Art. 22 – Fornitura di attrezzature in comodato d'uso

Per il servizio di refezione della scuola la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione carrelli termici in numero adeguato alla dimensione della fornitura.

Art. 23 – Obblighi dell'affidatario

1. L'affidatario s'impegnerà preliminarmente allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) predisposizione nei contenitori termici gastronorm in acciaio inox dei pasti in multiporzione da inviare alla scuola;
- b) predisposizione della bolla accompagnatoria in duplice copia indicante quanto inserito nel contenitore;
- c) pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature utilizzate;
- d) preparazione, disbrigo tavoli e sedie della mensa e pertinenza presso la scuola, loro pulizia e sanificazione con prodotti eco-compatibili.

2. Tutte le sostanze detergenti – sanificanti dovranno essere conservate in contenitori originali o comunque con chiara indicazione del contenuto e dell'utilizzo al quale il prodotto è destinato. Tutte le attrezzature e i prodotti dovranno essere riposti in appositi locali o armadi chiusi.

3. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, e togliere anelli e accessori in genere;

- indossare divisa/camicia/grembiule e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi. -
- in caso di uso di guanti questi vanno cambiati mano a mano che si sporcano e/o deteriorano;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- apparecchiare i tavoli;
- all'arrivo dei contenitori termici, verificare che i pasti siano conformi alle ordinazioni;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore arrivato pochi istanti prima della distribuzione. Nel caso in cui l'utente necessitasse di aggiunta di olio, sale e aceto, i condimenti dovranno essere disponibili presso il punto di somministrazione e "versati" da parte del personale addetto alla distribuzione e/o dall'insegnante presente nel refettorio;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative all'intera porzione, ridistribuendo eventualmente, dopo che tutti hanno ricevuto la loro porzione, a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura.
- utilizzare utensili adeguati per il porzionamento e la distribuzione. In caso di diete per allergie/intolleranze, qualora si renda necessario l'uso di posate o attrezzi per la distribuzione, deve essere previsto l'utilizzo di utensili diversi per evitare possibili contaminazioni;
- evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella dello sparcchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

Per la pulizia dei tavoli, delle sedie e delle attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla vigente normativa in materia (Reg. CE 648/2004 modificato dal Reg. CE 907/2006; D.P.R. 21/2009; D.P.R. 392/1998). Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'affidatario s' impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

Art. 24 - Finanziamento della fornitura, fatturazione e pagamenti

La fornitura è finanziata con mezzi ordinari di bilancio.

La fattura elettronica avrà cadenza mensile e dovrà comprendere i pasti forniti, facendo riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano i pasti. Tali bolle dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo. Il Comune s'impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Cooperativa appaltatrice, dopo la stipula del contratto, mediante liquidazione di fatture mensili entro 30 giorni, data ricevimento fattura, previa regolarità Durc, salvo che il Comune disconosca la regolarità della fattura stessa e proceda alle conseguenti contestazioni; in tal caso verrà effettuato il pagamento della somma non contestata.

Le fatture dovranno riportare il mese di riferimento del servizio, il totale dei pasti forniti, i documenti di trasporto che quotidianamente accompagnano le forniture, i dati relativi al pagamento (numero di conto corrente dedicato/IBAN), il CIG. .

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora vengano contestati eventuali addebiti alla Cooperativa appaltatrice. E' fatta salva la possibilità per il Comune di applicare le penali o di risolvere il contratto successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dal Comune.

Art. 25 - Stipula del contratto

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto, la seguente documentazione in originale o in copia conforme:

- a) **polizza** RCT / RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione è da considerare "terza" a tutti gli effetti. Il contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 3.000.000,00= (euro tremilioni) per

sinistro. L'affidatario assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto dell'affidatario stesso quanto dell'Amministrazione comunale o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del Capitolato; L'Amministrazione concedente è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale del affidatario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

b) garanzia definitiva pari al 10%.

La mancata produzione della suddetta documentazione nel termine di 10 giorni dalla richiesta dell'Ufficio comporterà la revoca dell'aggiudicazione e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'affidamento del servizio verrà formalizzato attraverso i documenti di stipula che saranno generati automaticamente dalla piattaforma Mepa; tali documenti si riterranno validamente perfezionati nel momento della sottoscrizione digitale del Punto Ordinante.

Art. 26 – Foro competente

Tutte le eventuali controversie che non si siano potute definire mediante accordo bonario, sono deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria del Foro di Verona.

Art. 27 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese per l'erogazione del servizio di ristorazione, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Impresa.

Art. 28 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

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 produzione-preparazione e confezionamento dei pasti, pena l'incameramento della cauzione e l'immediata risoluzione del contratto stesso.

Art. 29 – Controlli e segnalazione del gradimento dei pasti erogati

La vigilanza sul servizio avverrà con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, che potrà avvalersi di:

- personale proprio;
- esperti, con l'incarico di effettuare anche prelievi di campioni;
- comitato mensa;
- organi preposti per legge alla vigilanza in materia di igiene e sanità.

Con cadenza periodica l'Amministrazione provvederà a comunicare all'appaltatore l'indice di gradimento dei pasti erogati sulla base delle risultanze derivanti dai controlli effettuati.

L'appaltatore, nel caso in cui alcune tipologie di cibo non presentassero il dovuto gradimento da parte degli avventori, dovrà rendersi disponibile ad apportare modifiche al menù atte a variare le pietanze servite.

Art. 30 – Contestazioni

Il Comune potrà far pervenire eventuali prescrizioni/diffide alla Ditta, che dovrà uniformarsi entro 8 giorni dal ricevimento della comunicazione (trasmessa via PEC), con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La Ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, in relazione alle contestazioni mosse.

Il Comune farà pervenire all'impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova, l'Amministrazione applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 31 – Penalità e clausola risolutiva espressa

Nell'ipotesi di ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nella consegna dei pasti rispetto agli orari indicati dal Comune, ovvero di consegna di pasti qualitativamente non conformi alle norme del presente capitolato, l'Ente potrà rifiutare la fornitura e, a seguito di una valutazione

oggettiva della gravità della mancanza da parte del Responsabile Area Affari Generali e di contestazione scritta alla ditta appaltatrice da parte di quest'ultimo, potrà applicare una penale variabile da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00).

Qualora i pasti non venissero affatto consegnati, o venissero consegnati in misura inferiore rispetto a quanto ordinato, il Comune di Albaredo d'Adige è autorizzato ad acquistare i pasti necessari presso altri fornitori. In tal caso verrà applicata una sanzione di valore pari all'importo della fornitura non eseguita, che dovrà essere versata nelle casse comunali entro 10 giorni dalla contestazione, fatta salva comunque la richiesta di eventuale ulteriore risarcimento dei danni e dell'applicazione di una penale variabile da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00).

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo pec o raccomandata a.r. , per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 c.c.

Art. 32 - Risoluzione del contratto

Qualora, nel corso del contratto, l'Ente concedente accerti che l'espletamento del servizio non proceda secondo le condizioni stabilite, potrà fissare un congruo termine entro il quale la Ditta affidataria si dovrà conformare.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, lo stesso Comune concedente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta della Ditta trasmessa via PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta.

Le parti convengono che costituiscono motivazioni idonee per procedere alla risoluzione anticipata del contratto, le seguenti ipotesi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal Capitolato;
- inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- interruzione ingiustificata del servizio;
- subappalto totale del servizio o/e cessione del contratto a terzi;
- casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della Ditta affidataria.

In tali casi, qualora gli stessi siano senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere la polizza fidejussoria a titolo di risarcimento danni e di addebitare alla Cooperativa affidataria inadempiente le maggiori spese derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta.

Art. 33 – Trattamento dei dati personali

I dati personali forniti al Comune di Albaredo d'Adige sono trattati secondo quanto previsto dal d.lgs.196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, di seguito Codice Privacy, e dal “Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito GDPR)”.

Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 196/2003 e dell'art. 13 del regolamento UE 2016/679 si comunicano le seguenti informazioni:

- finalità di trattamento: i dati acquisiti verranno raccolti e comunque trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza esclusivamente per le finalità relative al/i procedimento/i amministrativo/i della gara d'appalto;
- modalità di trattamento: il trattamento dei dati verrà effettuato dalla Stazione Appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia;
- titolare del trattamento: Comune di Albaredo d'Adige, piazza Vittorio Emanuele 1, 37041 Albaredo d'Adige (VR);

- responsabile del trattamento: Dr.ssa Marika Toffalori, Responsabile del Procedimento e dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Albaredo d'Adige.

Art. 34 – Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria si impegna ad assolvere a tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 s.m.i.

Il mancato rispetto di tali obblighi, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto e determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.