



Comune di Montecchio Precalcino (VI)

**Settore 1° Affari Generali - Servizi alla Persona e alla Comunità
Servizi di Segreteria**

**CAPITOLATO DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E
CONSEGNA A DOMICILIO DI PASTI A PERSONE BISOGNOSE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE – D.M. 25/07/2011. CVP: 55521000-9.**

ART. 1. ENTE APPALTANTE

Comune di Montecchio Precalcino, viale don M. Chilese n. 14 – 36030 Montecchio Precalcino.
Tel: 0445864243 – fax 0445334450.

URL: www.comune.montecchioprecalcino.vi.it

E-mail: segreteria@comune.montecchioprecalcino.vi.it

ART. 2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Disposizioni dettate dall'ULSS in materia di ristorazione nelle strutture residenziali extra ospedaliere, determinazione a contrarre n. 98/2024.

ART. 3. OGGETTO E FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto, a lotto unico, del servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio, come di seguito descritto, a favore di persone in stato di bisogno e in condizioni di limitata autonomia.

Il servizio è rivolto ai cittadini residenti nel Comune di Montecchio Precalcino, ammessi ad usufruirne tramite le procedure proprie del Comune.

Il singolo pasto si compone di 1 primo piatto (almeno tre tipologie di scelta), 1 secondo piatto (almeno tre tipologie di scelta), 1 contorno (tre tipologie di scelta), 1 pane. In alternativa, secondo le esigenze dell'utente, il primo o il secondo piatto è sostituito dalla fornitura di yogurt, dolci e frutta di stagione nel rispetto delle tabelle nutrizionali elaborate dall'ULSS.

ART. 4. TIPOLOGIA E MODALITÀ DELLA FORNITURA

L'appalto prevede la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti presso il centro di produzione del fornitore mediante il sistema del legume fresco-caldo in monorazione e la loro consegna, a mezzo di contenitori isotermitici monopasto recanti il nome dell'utente finale, direttamente presso l'abitazione dell'utente.

L'appaltatore consegna agli utenti i menù e li ritira una volta compilati.

In base alle stime effettuate dall'Ufficio la consegna dei pasti comporta l'utilizzo di un mezzo, nella disponibilità dell'appaltatore, per un'ora di media, al netto del tempo di trasporto dei pasti dalla sede del centro cottura al confine del territorio comunale.

In caso di errore nella consegna dei pasti rispetto al menù trasmesso l'appaltatore dovrà provvedere a sanare l'inadempienza entro i successivi 30 minuti dall'orario di consegna sopra indicato.

ART. 5. ENTITÀ DELLA FORNITURA

La media dei pasti consegnati nel triennio 2020-2022 è stata di circa 7.600 per ciascun anno solare.

Di media il numero giornaliero di pasti stimato ammonta a circa 30.

Il fornitore non ha diritto ad una fornitura minima, né riferita ad un numero minimo di piatti né ad un importo minimo di fatturato. Le variazioni in aumento o in diminuzione rispetto ai valori sopra indicati sono a carico o a favore del fornitore e soggette al rischio d'impresa. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni di sorta del prezzo unitario pattuito.

In sede di partecipazione alla gara d'appalto il fornitore deve verificare il tasso di copertura della capacità produttiva.

ART. 6. MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI. TRASPORTO DEI PASTI

6.1. - CENTRO COTTURA

E' fatto d'obbligo all'appaltatore di disporre o di impegnarsi di avere entro la stipula contrattuale la disponibilità per l'intera durata del contratto di un centro di cottura con capacità di produzione e organizzazione adeguate all'entità del presente appalto; il centro di cottura non deve distare più di 30 km dalla sede municipale del Comune di Montecchio Precalcino, viale Don Martino Chilese, 14, distanza da calcolarsi tramite Google Maps.

Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti previsti dalla normativa vigente.

6.2 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

I pasti preparati devono rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi.

L'appaltatore deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'HACCP.

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

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS.

L'appaltatore è tenuto ad osservare le seguenti prescrizioni:

- Il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzione termo sigillate come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati al di fuori dei centri di produzione e con etichetta che riporti la data di confezionamento e la data di consegna.

- Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzione con materiale idoneo e riposto insieme alla frutta nell'apposito scomparto del contenitore isoteramico separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.

Il sistema a "LEGAME FRESCO CALDO".

Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termosigillate; nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici, dotati di sistemi attivi per la tenuta del calore idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ad un livello non inferiore a 65°, che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo del giorno stesso. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e riposte nei singoli contenitori isoterfici per il confezionamento del pasto per ogni utente. I primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento. Il formaggio sarà consegnato a parte in confezioni monodose sigillate.

6.3 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti. Le consegne devono essere garantite in ogni area del territorio del Comune di Montecchio Precalcino.

La consegna dei pasti a domicilio dovrà avvenire nelle seguenti fasce orarie dalle ore 11,30 alle ore 12,30.

ART. 7. MENÙ

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere valido per tutti i giorni della settimana di esecuzione del servizio;
- essere strutturato in quattro settimane a rotazione;
- essere organizzato in due versioni, una estiva e una invernale (il menù invernale inizia il 1° ottobre e termina il 31 maggio, il menù estivo inizia il 1° giugno e termina il 30 settembre).

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee, con la garanzia che i pasti sostitutivi rispettino il necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti utilizzati per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

Il servizio di preparazione e consegna pasti è eseguito dal lunedì al venerdì, esclusi sabati, domeniche e festività infrasettimanali.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, pur dovendo quest'ultimo rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero del personale, dovrà comunque assicurare la fornitura dei pasti a domicilio trattandosi di un servizio di pubblico interesse e dandone immediata comunicazione all'ufficio comunale competente.

ART. 8. DIETE SPECIALI

L'appaltatore appronta "diete speciali" per gli utenti affetti da allergie, o da intolleranze alimentari o causate da malattie del metabolismo, previa esibizione di certificazione medica.

L'appaltatore garantisce che la predisposizione delle diete speciali venga curata da un dietista in possesso del previsto titolo di studio, che dovrà inviare il menù corretto al S.I.A.N. competente, all'utente e al medico curante che ha redatto il certificato.

ART. 9. MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza dovranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

ART. 10. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'appaltatore conserva 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.

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 vanno conservati in frigorifero a temperatura tra 0°C e +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

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

ART. 11. ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto dell'appalto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

L'appaltatore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'appaltatore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'appaltatore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti della stazione appaltante, assumendosene ogni relativa alea.

L'appaltatore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne il Comune di Montecchio Precalcino da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'appaltatore si impegna a rispettare il principio della non discriminazione in base alla nazionalità nei contratti di fornitura conclusi con soggetti terzi.

L'appaltatore rinuncia espressamente, fin d'ora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere resa più onerosa dalle attività svolte dalla stazione appaltante e/o da terzi autorizzati.

L'appaltatore si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla stazione appaltante.

L'appaltatore si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

L'appaltatore dichiara l'insussistenza di situazioni di lavoro o di rapporti di collaborazione di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs. 165/2001; ed inoltre di essere edotto della circostanza che il presente atto si risolve di diritto in caso di violazione, da parte sua, degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 62/2013 e dal Codice integrativo di comportamento dei dipendenti comunali.

ART. 12. PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'appaltatore deve uniformarsi al regolamento CEE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle sue attività, processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

L'appaltatore deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio.

Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti.

L'appaltatore deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo, ai sensi della vigente normativa e comunicarne il nominativo alla stazione appaltante.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo devono essere forniti in copia alla stazione appaltante e devono riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

ART. 13. PERSONALE DELL'APPALTATORE

Tutto il personale adibito alla preparazione e al trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere professionalmente formato e costantemente aggiornato dall'appaltatore sui vari aspetti della ristorazione collettiva, così come previsto dalla lett. E), lett. a) punto 7 dei CAM.

Nel corso dell'esecuzione del servizio l'appaltatore dovrà produrre, con cadenza annuale, idonea certificazione comprovante la realizzazione dei corsi di formazione del predetto personale.

In sede di presentazione dell'offerta i concorrenti dovranno dichiarare di essere in regola con i versamenti contributivi indicando le loro posizioni contributive e il contratto nazionale di lavoro applicato al loro personale.

Nel centro di cottura almeno 1 (uno) dei cuochi deve essere diplomato e con esperienza triennale.

L'appaltatore deve indicare:

- il responsabile dell'esecuzione del servizio, referente per l'Amministrazione Comunale con esperienza almeno triennale e con funzioni coordinamento del servizio;
- il dietista/nutrizionista con diploma o laurea nella materia;
- il responsabile di cucina con esperienza triennale.

L'appaltatore dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro ed alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'appaltatore è tenuto ad osservare tutte le disposizioni legislative ed i contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro ed il trattamento previdenziale di categoria del personale dipendente.

ART. 14. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del fornitore e che comunque il fornitore non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

ART. 15. ATTIVAZIONE, SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E MONITORAGGIO

L'erogazione del pasto a domicilio viene autorizzata formalmente, previa domanda della persona in stato di bisogno, dal committente. Di norma il costo del pasto è integralmente a carico dell'utente, salvo diversa determinazione della stazione appaltante per singoli casi in relazione al rispettivo stato di bisogno oppure in caso di determinazione di una tariffa agevolata a favore degli utenti: in tale ultimo caso la stazione appaltante procede al pagamento all'appaltatore della differenza tra il prezzo praticato e il prezzo agevolato praticato all'utente.

L'appaltatore, in caso di mancato pagamento da parte degli utenti dei corrispettivi dovuti nei termini dallo stesso definiti, ha facoltà di sospendere la consegna dei pasti dandone contestuale comunicazione alla stazione appaltante per gli interventi che riterrà necessari.

A cadenza semestrale l'appaltatore trasmette alla stazione appaltante un rapporto contenente:

- il numero di pasti erogati;
- il fatturato calcolato sulle forniture del semestre appena concluso;
- i nominativi degli utenti che hanno rinunciato al servizio.

A cadenza annuale l'appaltatore trasmette alla stazione appaltante:

- numero ore di formazione del personale di cui all'art. 13;
- esiti del questionario di gradimento.

La vigilanza sui servizi svolti dall'appaltatore compete al Committente per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno all'attività degli Enti preposti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

In particolare al Comune sono riconosciute ampie facoltà di indirizzo e controllo in riferimento a:

- adempimento puntuale e preciso del servizio (corrispondenza dei pasti, rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna, ...);
- rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato e nel successivo contratto;
- rispetto di tutte le norme contrattuali, contributive ed assistenziali nei confronti del personale dipendente dell'appaltatore.

Il committente, inoltre, potrà misurare la qualità percepita da parte dell'utente in rapporto alla qualità offerta e a quella attesa utilizzando, a tale scopo, un questionario relativo al grado di soddisfazione dei bisogni ed alla qualità percepita del servizio.

Il controllo e la verifica costituiscono una facoltà e non un obbligo: la mancata effettuazione del controllo in nessun modo riduce o annulla eventuali responsabilità del soggetto aggiudicatario del servizio.

L'appaltatore è tenuto a fornire tutta la collaborazione e i chiarimenti necessari, nonché la documentazione richiesta; dovrà inoltre relazionare sulle prestazioni svolte e fornire informazioni ed elementi utili al miglioramento del servizio nel suo complesso.

ART. 16. DURATA DELL'APPALTO E CALENDARIO DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di n. 4 (quattro) anni a decorrere dalla data di inizio servizio.

Il Comune di Montecchio Precalcino si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 17 comma 8 e dell'art. 50 comma 6 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 17. CORRISPETTIVO E VALORE DEL CONTRATTO.

Il valore stimato dell'appalto per la durata contrattuale di 4 anni ammonta a € 207.780,00 oneri per la sicurezza inclusi pari a € 4.100,00.

Il corrispettivo dell'appaltatore è costituito da:

- riscossione diretta delle tariffe del singolo pasto stabilite dall'Amministrazione comunale;
- pagamento di un ulteriore corrispettivo in tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, determinate dall'Amministrazione Comunale, siano inferiori al prezzo offerto in sede di gara dall'aggiudicatario: in tale caso la stazione appaltante corrisponde all'appaltatore un ammontare corrispondente a detta differenza.

Il pagamento delle fatture, se previsto, sarà effettuato mensilmente al fornitore entro il termine di 30 giorni dalla data di protocollo della fattura, previa acquisizione del DURC in corso di regolarità. Il termine si intende rispettato con la consegna al Tesoriere dell'Ente del mandato di pagamento.

I compensi rimarranno invariati per il primo anno di appalto. A partire dal secondo anno tali importi saranno aggiornati in base alle variazioni ISTAT del costo della vita degli impiegati ed operai riferite alla variazione dell'anno precedente.

L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto di cui al presente capitolato.

18. SUB-APPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' consentito il subappalto del servizio nei limiti di legge.

La cessione del contratto è vietata.

ART. 19. RESPONSABILITÀ. ASSICURAZIONI

L'appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o arrecati a beni, tanto dell'appaltatore stesso quanto della stazione appaltante o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tal fine l'appaltatore si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del Comune Montecchio Precalcino e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'appaltatore in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, con i seguenti massimali:

- per sinistro € 5.000.000,00
- per persona € 5.000.000,00

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune di Montecchio Precalcino è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezioni alimentari o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'appaltatore.

Il Comune di Montecchio Precalcino è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'appaltatore 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'appalto.

La polizza assicurativa non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico dell'appaltatore.

ART. 20. CONTESTAZIONI ED OSSERVAZIONI E PENALITÀ

Il committente comunica per iscritto al fornitore eventuali osservazioni e contestazioni tramite posta elettronica certificata.

Il fornitore fornisce giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni mosse entro i successivi 10 giorni.

Il fornitore, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente contratto, deve uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Sono previste le seguenti casistiche per l'ipotesi di inadempimento parziale o totale:

- a) ritardo inferiore a quindici minuti nella consegna dei pasti rispetto ai tempi previsti: per ogni ipotesi rilevata è prevista l'applicazione di una penale di € 200,00;
- b) ritardo superiore a quindici minuti: per ogni ipotesi rilevata è prevista l'applicazione di una penale di € 400,00;
- c) ritardo o inadempimento nel sanare l'errore nella consegna dei pasti: per ogni ipotesi rilevata è prevista l'applicazione di una penale di € 200,00;
- d) consegna di pasti non caldi: per ogni ipotesi rilevata è prevista l'applicazione di una penale € 500,00;
- e) variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatore, al di fuori dei casi previsti dall'art. 7 del capitolato di appalto: per ogni ipotesi è prevista l'applicazione di una penale di € 800,00.

In caso di recidiva o in ogni altro caso di grave inadempimento, la stazione appaltante si riserva di risolvere il contratto, previa diffida, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

ART. 21. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'appaltatore non dipendente da causa di forza maggiore;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione;
- plurima violazione degli orari concordati ed effettuazione del servizio fuori dai tempi convenuti;
- quando venga accertata la mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalla disposizioni di legge per l'esercizio di attività oggetto dell'appalto;
- quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
- quando l'appaltatore venisse dichiarato fallito;
- in caso di perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
- mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, dopo due diffide formali da parte della stazione appaltante;
- per ogni inadempienza, così come disposto dall'art. 1453 del Codice Civile.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione contrattuale per inadempienza le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del fornitore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività del fornitore;
- c) per motivi di pubblico interesse e/o in caso di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- d) impiego di personale non dipendente del fornitore;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del proprio centro di produzione;
- f) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia del fornitore;
- g) interruzione non motivata del servizio;

h) cessione del contratto a terzi;

i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore del committente il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal committente.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del fornitore per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Il committente si riserva la facoltà di disporre la immediata cessazione del servizio in ogni caso di variazione legislativa o regolamentare che faccia venire meno la competenza a carico dell'Amministrazione comunale.

La stazione appaltante comunica il recesso dal contratto con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno ovvero tramite posta elettronica certificata.

ART. 22. SPESE E TASSE DEL CONTRATTO

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipula ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della esecuzione, saranno a carico del fornitore, con la sola eccezione dell'IVA, che rimane a carico del committente per le sole prestazioni oggetto di fatturazione.

Il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico amministrativo.

ART. 23. FORO COMPETENTE

Le controversie che eventualmente insorgessero tra la stazione appaltante e l'impresa aggiudicataria, derivanti dalla interpretazione e dall'esecuzione del contratto, sono devolute al Tribunale di Vicenza.

ART.24. APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA SULLA PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679, si informa che si procederà al trattamento dei dati personali forniti da ciascun concorrente con la presentazione dell'offerta nei limiti e secondo quanto indicato nell'informativa allegata alla documentazione di gara. Il trattamento dei dati verrà effettuato 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 dal Regolamento.