A)
ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE
N° 170 DEL 9/12/15
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

REP. N. _____

CONVENZIONE PER AFFIDAMENTO A COOPERATIVA SOCIALE TIPO "B" DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO AD ANZIANI O A PERSONE SOLE O IN DIFFICOLTA' DEL COMUNE DI ZANE' – ANNO 2016 MEDIANTE CONVENZIONAMENTO DIRETTO

L'anno duemilaquindici, il giorno _____ del mese di dicembre,

TRA LE PARTI

Affidante: Amministrazione Comunale di Zanè con sede in Zanè (VI), Via Mazzini n. 21, nella persona del Segretario Comunale, Cecchetto dott.ssa Maria Teresa,
Codice Fiscale/Partita IVA: 00241790245

E

Affidatario: VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a r.l. con sede in Villaverla (VI) via A. De Gasperi, 6 nella persona del sig. BARICHELLO Giuseppe, nato a Grisignano di Zocco (VI) il 10 marzo 1966 e residente a Caldogno (VI) in via Stadio n. 21
Codice Fiscale 02360390245

PREMESSO

- che l'Amministrazione Comunale di Zanè, con delibera di Giunta Comunale n. 249 del 18 novembre 2015, ha approvato l'atto di indirizzo per il convenzionamento diretto per l'affidamento del servizio di fornitura pasti caldi a domicilio ad anziani o a persone sole o in difficoltà del Comune di Zanè per l'anno 2016, a favore della Cooperativa "VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a r.l." con sede in Villaverla (VI), procedura per l'affidamento del servizio tra quelle previste dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 4189 del 18 dicembre 2007, nel rispetto dei dettami di cui agli articoli 10, 12, 14 e 15 della Legge della Regione Veneto n. 23/2006;
- il Responsabile del Servizio, con Determinazione R.P. n. ____ in data _____, ha affidato, tramite convenzionamento diretto, il servizio in argomento alla Cooperativa "VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a r.l." con sede in Villaverla (VI);
- che, come precisato da tale DGRV, la scelta di gestione del servizio mediante convenzione diretta avviene in conformità delle disposizioni di cui: artt. 117 e 118 della Costituzione, L. 381/91, L. 328/2000 e DPCM 30 marzo 2001, D.Lgs. 163/2006, L.R. 5/1996, L.R. 23/2006 e trova concretizzazione in rilevate esigenze di natura sociale, tecnico-organizzativa ed economiche da parte della Pubblica Amministrazione e per la volontà di favorire l'inserimento al lavoro, mediante la presente Convenzione, di persone in situazione di svantaggio sociale;
- che con l'affidamento a tale Cooperativa dell'attività oggetto della Convenzione, l'Amministrazione si pone l'obiettivo di concorrere all'impiego lavorativo di persone in svantaggio sociale;
- che la Cooperativa è stata individuata nel seguente modo: Cooperativa del territorio con analoghe esperienze lavorative e con analoga tipologia contrattuale in essere con altri enti pubblici;
- che la Cooperativa è costituita in forma di cooperativa sociale ai sensi della legge 381/1991 e della Legge Regionale 23/2006;

Tutto ciò premesso, si conviene e si stipula quanto segue:

Articolo 1
Attività e oggetto della concessione

L'Amministrazione affida alla Cooperativa sociale "VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a r.l." con sede in Villaverla (VI) il servizio di fornitura pasti caldi a domicilio ad anziani o a persone sole o in difficoltà del Comune di Zanè per l'anno 2016.
La Cooperativa si impegna a garantire il servizio con le caratteristiche e alle condizioni previste dalla presente Convenzione.

Articolo 2
Durata della Convenzione

La presente Convenzione ha la durata di un anno, dall'1 gennaio 2016 al 31 dicembre 2016.

Articolo 3
Gestione del servizio

La Cooperativa Sociale "VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a.r.l. " con sede in Villaverla (VI) gestirà il servizio:

a) con le modalità definite nel capitolato allegato alla determinazione R.P. n. ____ in data _____, depositato agli atti del Comune di Zanè ed accettato senza riserve o condizioni dalle Parti il quale si intende facente parte integrante della presente Convenzione, anche se non materialmente allegato;
b) riconoscendo la titolarità pubblica del servizio e il conseguente potere a carico dell'Amministrazione di revocare l'affidamento e di modificare anche unilateralmente le caratteristiche del servizio in funzione delle mutate esigenze pubbliche e/o delle mutate valutazioni dell'Amministrazione, fatta salva l'applicazione della normativa relativa agli oneri conseguenti alle variazioni dell'equilibrio economico-finanziario a seguito di tali modifiche nel corso della durata dell'affidamento.

Articolo 4
Requisiti della Cooperativa e di professionalità del personale impiegato

La cooperativa dichiara di essere iscritta alla sezione B dell'Albo regionale delle Cooperative sociali con il **numero VI0037** ed in particolare di aver inserito, nella propria struttura, persone svantaggiate nel rispetto della percentuale minima prevista dalla legge 381/91.
La Cooperativa presenta i criteri prescritti dall'art. 12, comma 2 della L.R. 23/2006, ossia:
a) radicamento costante nel territorio e legame organico con la comunità locale di appartenenza finalizzato alla costruzione di rapporti con i cittadini, con i gruppi sociali e con le istituzioni;
b) partecipazione dei vari portatori di interessi nella base sociale e nel governo della cooperativa sociale;
c) previsione puntuale nello statuto del servizio oggetto dell'affidamento;
d) solidità di bilancio dell'impresa;
e) possesso degli standard funzionali previsti dalle normative nazionali e regionali di settore;
f) rispetto delle norme contrattuali di settore;
g) capacità progettuale, organizzativa ed innovativa;
h) qualificazione professionale degli operatori;
i) valutazione comparata costi/qualità desunta da corrispondenti servizi pubblici o privati.
La Cooperativa Sociale, relativamente al progetto di impiego delle persone svantaggiate e deboli di cui all'art.3 della L.R. 23/2006, presenta altresì gli elementi prescritti dall'art. 12, comma 3 della medesima L.R. 23/2006.

Articolo 5

Obblighi della Cooperativa

Gli obblighi in capo alla Cooperativa sono quelli definiti dal capitolato e che qui si intendono integralmente riportati.

Articolo 6

Obblighi dell'Amministrazione Comunale

Il Comune di Zanè avrà ampia facoltà di controllo, che potrà essere esercitato in ogni momento, in ordine al puntuale rispetto degli obblighi in capo alla Ditta affidataria e alle modalità di svolgimento del servizio al fine di verificare l'operato della Ditta affidataria con particolare riferimento alla verifica dei livelli qualitativi, quantitativi e di soddisfazione dell'Utente.

Articolo 7

Standards tecnici e norme di sicurezza

La prestazione deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza e igiene sul lavoro.

La Cooperativa deve osservare e far osservare ai propri lavoratori tutte le norme di legge e di prudenza ed assumere inoltre di propria iniziativa tutti gli atti necessari a garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro.

La Cooperativa adotta altresì ogni atto necessario a garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno a beni pubblici e privati.

Articolo 8

Obbligo di applicazione delle norme contrattuali vigenti in materia di rapporti di lavoro

La Cooperativa si impegna all'applicazione delle norme contrattuali vigenti in materia di rapporti di lavoro, assicurando ai lavoratori impegnati nell'attività oggetto della presente Convenzione i trattamenti economici previsti dal contratto collettivo di riferimento.

Articolo 9

Corresponsione alla Ditta

L'Amministrazione concedente corrisponde alla Ditta affidataria, entro 60 giorni dal ricevimento dalla relativa fatturazione, con cadenza mensile, le somme dovute in relazione ai pasti forniti.

Il corrispettivo dovuto alla Cooperativa è il seguente: € 5,00 + IVA al 10% per ogni singolo pasto e così per complessive € 5,50, per un totale annuo di € 14.850,00 per presunti 2.700 pasti.

I pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi sul Tesoriere del Comune di Zanè.

La Cooperativa Sociale "VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a r.l." assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136. Il pagamento, quindi, potrà avvenire solo tramite bonifico bancario o postale su uno o più conti correnti bancari o postali, accesi dalla società presso banche o presso la società Poste italiane S.p.a., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

A tal fine la Ditta comunicherà al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Conseguentemente, la Convenzione, oltre che nei casi previsti dal capitolato speciale, sarà risolta anche in tutti i casi in cui le transazioni finanziarie siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.a., come previsto dal comma precedente.

Articolo 10

Obbligo di assicurazione del personale

La Cooperativa è assicurata agli effetti della responsabilità civile nei confronti dei soci e dei terzi, ivi compresi eventuali soci volontari.

Articolo 11
Obbligo e modalità di assicurazione previdenziale e assistenziale

La Cooperativa si obbliga ad osservare le disposizioni concernenti l'assicurazione obbligatoria previdenziale ed assistenziale secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente.

Articolo 12
Modalità di raccordo con gli uffici competenti

Ogni rapporto intercorrente tra l'Amministrazione e la Cooperativa inerente la prestazione oggetto della presente Convenzione viene curato dal responsabile dell'Ufficio Assistenza o dal Responsabile del procedimento e dal Presidente della Cooperativa o suo delegato.

Articolo 13
Clausola residuale

Per quanto non disciplinato dalla presente Convenzione e dal provvedimento di affidamento del servizio si applicheranno, in quanto compatibili, le norme vigenti in materia e le norme specifiche di settore.

Articolo 14
Imposta di bollo

La presente Convenzione è esente dall'imposta di bollo ai sensi dell'art. 17 D. Lgs. 460 del 4 dicembre 1997 (*"Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale" – Esenzioni dall'imposta di bollo*).

Letto, approvato e sottoscritto

LA DITTA

IL SEGRETARIO COMUNALE

B)
ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE
N°...170... DEL 9/12/15
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

COMUNE DI ZANE'

PROVINCIA DI VICENZA

CAPITOLATO SPECIALE

SERVIZIO DI

"FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO AD ANZIANI O A PERSONE SOLE O IN DIFFICOLTA' DEL COMUNE DI ZANE'"

PERIODO 1 GENNAIO 2016- 31 DICEMBRE 2016

Art. 1 - Oggetto del capitolato
Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio **di fornitura pasti caldi a domicilio ad anziani o a persone sole o in difficoltà del Comune di Zanè, dal lunedì al sabato (solo pranzo) con l'esclusione delle festività infrasettimanali.**
Il servizio comprende la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti presso la Sede Municipale di Zanè in via Mazzini n. 21, tra le ore 11,20 e le ore 11,35 circa.
La distribuzione all'Utente finale è curata dal Comune di Zanè.
Il numero dei pasti presunto per l'anno 2016 è di n. 2700.
Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base della media dell'ultimo biennio. Detto numero ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno specifico dell'Amministrazione Comunale che ha, pertanto, facoltà di ridurre, o di aumentare il predetto numero, per cui la Ditta affidataria sarà compensata sulla base del prezzo offerto e non potrà pretendere particolari indennità.

Art. 2 - Descrizione del servizio oggetto dell'affidamento
La fornitura del pasto caldo a domicilio è un servizio che il Comune di Zanè, tramite l'Ufficio Assistenza, intende garantire al Cittadino richiedente a supporto ed aiuto.

Art. 3 - Durata
L'affidamento del servizio avrà la durata dall'1 gennaio 2016 al 31 dicembre 2016.
l'affidamento si intenderà concluso alla scadenza del termine stabilito.
L'affidamento potrà essere prorogato, a giudizio insindacabile della PA, con obbligo di accettazione della Ditta affidataria, alle medesime modalità e condizioni, fino ad un massimo di sei mesi, ciò nel caso si renda necessario garantire la continuità del servizio fino al nuovo affidamento.

E' vietato il subappalto.
L'affidamento non potrà essere ceduto, nemmeno parzialmente, a pena di nullità dello stesso; in caso di inottemperanza a tale divieto, l'affidamento si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e si procederà all'incameramento della cauzione. Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 116 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 4 – Ubicazione del Centro di cottura
La fornitura dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione e confezionamento e, pertanto, il centro di cottura della Ditta affidataria non potrà distare dalla Sede Municipale di Zanè più di 30 Km. Tale distanza deve essere indicata dalla Ditta.

Art. 5 – Caratteristiche qualitative dei pasti
Il pasto deve essere composto da: un primo piatto, il formaggio grattugiato in confezione monodose, un secondo piatto, un contorno di verdure cotte o crude (inverno/estate), un frutto di stagione o dolce, pane.
I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.
La quantità e la varietà dei cibi devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo e adatta per il consumo, in particolare delle persone anziane; pertanto dovranno essere ben cotte e di facile masticazione ed assimilazione.
La Ditta affidataria del servizio dovrà proporre il menù variabile mensilmente nonché a seconda del periodo dell'anno (estate/ inverno) e dovrà garantire, ogni giorno, la possibilità di scelta fra tre diversi primi piatti, tre secondi piatti e tre contorni, di cui uno iposodico per utenti diabetici.
Le grammature minime per la composizione dei pasti sono quelle indicate nelle tabelle dietetiche previste dal Decreto U.P.S.A.I.A. Regione Veneto n. 381 del 9/08/2007 – Linee di indirizzo per la Ristorazione nelle strutture extraospedaliere.
Sulla base del menù proposto mensilmente dalla Ditta, l'Ufficio Assistenza Comunale provvederà ad inviare l'ordine settimanale.
La Ditta potrà apportare variazioni al menù previsto solo in seguito alla mancata consegna di derrate alimentari o per altri fattori contingenti, dimostrabili e segnalati per tempo al Comune per l'approvazione.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere menù particolari o diete leggere, dettate da esigenze degli Utenti, per motivi di salute (anche motivatamente ad indisposizione temporanea), per motivi religiosi o per singole espresse esigenze, nonchè in relazione al periodo stagionale o ancora per necessità rilevate da certificati medici.
La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti interamente frullati o confezionati "ad hoc" per eventuali Utenti disabili.
Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di secondi piatti "abbondanti", per un massimo del 5%, su specifica richiesta degli Utenti.
Per tutte le sopraddette variazioni, la Ditta non potrà richiedere alcun onere economico aggiuntivo.
L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli a campione circa il rispetto della grammatura e della qualità dei prodotti. Delle operazioni di campionatura, che saranno disposte dopo che il mezzo di consegna sarà partito dalla sede di confezionamento, sarà avvisata telefonicamente la Ditta per l'eventuale presenza di un incaricato.
Le materie prime devono essere di qualità ottima o extra, con minor utilizzo possibile di additivi, preferendo i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE 91/2092, i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP e IGP e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengono OGM.
E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata una volta a settimana.
Alcune indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

- ✓ Pasta: deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantirne l'alternanza quotidiana,
- ✓ Riso: parboiled, mentre per un uso comune è da favorire i risi nazionali,
- ✓ Gnocchi: di patate freschi o surgelati,
- ✓ Carni: vanno alternate le parti magre tra pollo, coniglio, tacchino, vitellone,
- ✓ Pesce: va data preferenza a pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci,
- ✓ Tonno: al naturale o all'olio d'oliva,
- ✓ Formaggio: preferibilmente esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, limitare l'uso di formaggini mentre preferire i formaggi DOP,
- ✓ Uova: se si usano uova fresche preferire quelle di categ. A extra. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali,
- ✓ Legumi: freschi o surgelati o secchi, da utilizzare anche in abbinamento con pasta o riso,
- ✓ Verdure: devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte (in inverno preferibile la verdura cotta), o surgelate. Non devono essere utilizzate quelle in scatola,
- ✓ Pure di patate: se ne consiglia la preparazione con patate fresche (non in polvere, né in fiocchi),
- ✓ Frutta: preferibilmente di stagione. Limitare quella in scatola o le puree già pronte,
- ✓ Pane: fresco di giornata e di facile masticazione. Evitare quello riscaldato o surgelato,
- ✓ Yogurt: intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali,
- ✓ Dolci: preferibilmente semplici, da proporre comunque in modo limitato, evitando i preconfezionati,
- ✓ Aromi: utilizzare quelli freschi,
- ✓ Sale e estratti di brodo: con moderazione, preferendo il sale iodurato/iodato e l'utilizzo degli aromi freschi in alternativa per insaporire i patti. Sono invece da evitare gli estratti per brodo di glutammato monosodico,
- ✓ Conserve: sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di conservanti,
- ✓ Condimenti: da utilizzare olio extra vergine di oliva (da preferire), olio monoseme, di mais o di girasole, burro (solo in piccole quantità, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature).

Art. 6 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, tra cui in particolare:

- ➢ cuocere le verdure al vapore o al forno,
- ➢ cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili,
- ➢ preparare il purè con patate fresche, lessate in giornata,
- ➢ aggiungere i condimenti possibilmente a crudo,
- ➢ le verdure da consumare a crudo dovranno essere perfettamente lavate,
- ➢ la frutta deve essere ben lavata e a temperatura ambiente,
- ➢ preferire la somministrazioni di carne o pesce in un'unica porzione (es. una coscia di pollo, una sogliola, ecc),
- ➢ evitare l'utilizzo di prodotti precotti e la cottura prolungata,
- ➢ da evitare la soffrittura, preferendo la semplice tostatura od appassimento in poca acqua o brodo vegetale.

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

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore della temperatura) sono:

- le cotture 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),
- cotture di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 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 o 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. 7 – Prenotazione dei pasti

L'ordinazione di ulteriori pasti da fornire in seguito all'ammissione al servizio di nuovi Utenti sarà comunicata alla Ditta entro le ore 9.00 del giorno stesso l'attivazione del servizio.
L'eventuale rinuncia al pasto sarà comunicata alla Ditta entro le ore 17.00 del giorno precedente a quello in cui l'Utente non intende fruire del pasto.

Art. 8 – Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati dalla Ditta presso la Sede Municipale di Zanè in Via Mazzini, 21, con proprio personale e con propri automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.
Il Comune di Zanè si riserva la facoltà di aumentare o ridurre la fornitura dei pasti in base al numero dei Richiedenti o per altra causa, senza che perciò la Ditta abbia a pretendere variazioni di prezzo.
I pasti dovranno essere confezionati a cura della Ditta in ambienti idonei e riconosciuti tali dalla competente Autorità Sanitaria nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente. In particolare dovrà essere garantita la temperatura prevista dalla normativa e dovranno essere veicolati in idonee vaschette monoporzioni a perdere o con idonei contenitori in monoporzione riutilizzabili e lavabili. In entrambi i casi la chiusura dovrà essere ermetica onde evitare spandimenti e insudiciamenti del contenitore con cui viene veicolato il pasto.
Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori (termici) che dovranno garantire la temperatura previste dalla normativa nonché dovranno garantire le caratteristiche nutritive, organolettiche e di appetibilità, sino al momento della loro consumazione.
Ogni contenitore dovrà indicare il nome e cognome dell'Utente.
La ditta dovrà, inoltre, garantire il lavaggio e la disinfestazione dei contenitori destinati agli Utenti.
La Ditta è tenuta ad utilizzare attrezzature e prodotti conformi alla normativa vigente. Con la sottoscrizione del contratto assume impegno formale in tal senso.
La Ditta dovrà garantire la consegna dei pasti nell'arco di 45 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.

La consegna dei pasti dovrà avvenire tra le ore 11,20 e le ore 11,35 all'indirizzo sopradetto, per consentire la distribuzione agli Utenti a cura del Comune di Zanè.
I mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari.
E' fatto obbligo alla Ditta di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dai medesimi non derivi contaminazione ai pasti trasportati.

Art. 9 – Igiene della produzione
La Ditta deve mettere in atto un proprio Piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n. 155/1997, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto le procedure per la conservazione del pasto campione per almeno 72 ore a temperatura di 0°C., +4°C. presso il centro di cottura.
Pertanto la Ditta deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento ed il trasporto, che dovrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste dal manuale di autocontrollo.
Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti Autorità Sanitarie, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
E' fatto obbligo alla Ditta di mettere a disposizione degli incaricati del Comune di Zanè, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo. Il Comune di Zanè si riserva di controllare a campione il servizio e di mettere in atto la rilevazione della qualità del pasto come previsto dall'allegato A5 del Decreto U.P.S.A.I.A. Regione Veneto n. 381 del 9/08/2007 – Linee di indirizzo per la Ristorazione nelle strutture extraospedaliere.
La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo per la produzione dei pasti devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e stazionamento del cibo.

Art. 10 - Obblighi a carico della Ditta.
La Ditta affidataria del servizio oggetto del presente affidamento, è tenuta a stipulare con l'Amministrazione Comunale una Convezione regolante i reciproci rapporti; in particolare la Ditta è obbligata a:

- assicurare che il proprio personale addetto al servizio sia in possesso del titolo di studio e dei requisiti professionali per lo svolgimento dello stesso;
- applicare e rispettare tutto quanto previsto dal presente Capitolato;
- garantire che il personale sia capace ed idoneo fisicamente e di essere in possesso della documentazione sanitaria richiesta dalla normativa vigente per le specifiche mansioni svolte dal personale impiegato;
- assicurare l'osservanza scrupolosa di tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti normative (L. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980);
- assumersi tutte le spese, gli oneri e i rischi derivanti dall'affidamento del servizio, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento dello stesso al fine di un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste;
- garantire che i propri operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale, attuino i programmi e gli indirizzi dei servizi come concordati;

- assicurare che il servizio, oggetto del presente affidamento, venga svolto con la massima diligenza, correttezza e responsabilità, nonchè in ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in materia di appalto, di sicurezza e diritto del lavoro, nonché secondo le modalità, termini e indicazioni contenute nel presente Capitolato, pena la risoluzione di diritto del contratto;
- assicurare la consegna dei pasti con proprio mezzo e proprio personale. Nel caso di calamità naturale o altre cause di forza maggiore, per le quali dovessero verificarsi forti ritardi o mancata consegna, non sarà addebitata alcuna penalità alla Ditta che ha però l'obbligo di darne immediata comunicazione al Comune. Nel caso di interruzione di energia elettrica o per mancata erogazione di gas o per gravi guasti agli impianti, per cui non fosse possibile fornire i pasti caldi, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, corrispondenti piatti freddi. Tale problematica non dovrà durare più di due giorni oltre i quali la Ditta dovrà provvedere alla somministrazione di pasti caldi;
- assicurare che negli spostamenti necessari per lo svolgimento del servizio l'operatore utilizzi i mezzi di proprietà della Ditta, in capo alla quale competeranno tutte le spese e tutti i costi inerenti nonchè tutti gli obblighi assicurativi e di legge;
- assicurare che gli automezzi, che saranno impiegati per il servizio di trasporto dei pasti, siano destinati esclusivamente al trasporto degli alimenti;
- assicurare che le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti siano adeguate alla tipologia e categoria della fornitura in appalto;
- effettuare l'autocontrollo igienico secondo i criteri di cui al sistema HACCP previsto dalla Legge n. 155/1997;
- assumere tutte le spese per l'acquisto di materiali ed attrezzature d'uso e di gestione, confezionamento, trasporto e mantenimento a temperatura dei pasti e loro manutenzione, nonché qualsiasi altra spesa non prevista nel presente capitolato ma necessaria per la regolare e completa attuazione del servizio;
- assicurare la fornitura di presunti 2.700 pasti per l'anno 2016, da svolgersi dal lunedì al sabato (escluse le festività), con consegna presso la Sede Municipale di Zanè in via Mazzini n. 21, tra le ore 11,20 e le ore 11,35;
- accettare che il numero dei pasti sopraddetto abbia valore puramente indicativo e non costituisca titolo di pretesa alcuna da parte della Ditta affidataria; pertanto, il Comune di Zanè ha facoltà di ridurre, o di aumentare il numero dei pasti o di richiedere variazioni particolari al menù, alle condizioni tutte del contratto senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. In caso di aumento del numero dei pasti richiesti alla Ditta affidataria, gli stessi verranno pagati sulla base del prezzo offerto dalla Ditta che non potrà pretendere particolari indennità;
- garantire che nel redigere la propria offerta si è tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro;
- assicurare costante e fattiva collaborazione con il personale dipendente del Comune di Zanè ed in particolare con il personale dell'Ufficio Assistenza;
- assicurare che il proprio personale agisca in ogni occasione con la diligenza professionale del caso e mantenga l'assoluta riservatezza su fatti e circostanze e in generale su informazioni di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio, con divieto di divulgazione o utilizzo a qualsiasi titolo, ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, nonché assicurare la vigilanza sull'operato degli incaricati del trattamento dei dati;
- accettare che il servizio oggetto del presente affidamento non possa essere sospeso, interrotto o abbandonato, intendendosi ad ogni effetto un servizio di pubblico interesse; eventuali possibili

interruzioni per causa di forza maggiore non prevedibili e non imputabili alla Ditta affidataria, dovranno essere immediatamente segnalati al Comune di Zanè per le valutazioni del caso;

- adeguarsi ad eventuali prescrizioni date dal Comune di Zanè, anche tramite l'Assistente Sociale Comunale, che possono derivare anche dall'attività di verifica esercitata dal Comune sullo svolgimento del servizio. La mancata ottemperanza alle prescrizioni, previa diffida formale, costituisce presupposto per sospendere i pagamenti, ovvero nei casi più gravi e al persistere dell'inottemperanza, per la risoluzione del contratto;
- provvedere alla sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio anche a seguito analisi e valutazione motivata del Comune di Zanè;
- impegnarsi ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato;
- farsi carico di tutti gli oneri dell'attività conseguente ed inerente il servizio, anche se non espressamente richiamati nel presente Capitolato;
- l'osservanza della normativa in materia di informazione, protezione e sicurezza dell'impiego e delle condizioni di lavoro, esonerando il Comune di Zanè da qualsiasi responsabilità in merito (D. Lgs 81/2008);
- garantire l'osservanza delle norme civili, previdenziali, assistenziali, antinfortunistiche e assicurazioni obbligatorie nonché delle norme contrattuali nei confronti del proprio personale, sollevando il Comune di Zanè da qualsiasi obbligo, responsabilità e da ogni controversia derivante e conseguente il rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta affidataria ed il proprio personale;
- garantire l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci le condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali del lavoro e dagli accordi integrativi territoriali nonché di rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, per tutta la durata dell'affidamento;
- assumersi ogni onere relativo agli obblighi assicurativi, previdenziali ed antinfortunistici relativi al personale per cui la Ditta ne è la sola responsabile;
- sollevare il Comune di Zanè da ogni e qualsiasi responsabilità per il mancato rispetto di qualsiasi obbligo di legge e contrattuale, assunti verso terzi nello svolgimento del servizio oggetto di contratto;
- sollevare il Comune di Zanè da qualsiasi danno, di qualunque natura e per qualsiasi motivo comunque causato dal personale della Ditta, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento del servizio;
- esonerare il Comune di Zanè da qualsiasi responsabilità per eventuali danni e infortuni che il personale impiegato dovesse subire;
- accettare che nessun rapporto di lavoro subordinato possa costituirsi tra il Comune di Zanè e il personale della Ditta affidataria;
- impegnarsi a stipulare apposita polizza assicurativa per i rischi per responsabilità civile, nonché ogni ulteriore polizza assicurativa necessaria a garantire idonea copertura per qualsiasi danno possa derivare a persone e/o cose in conseguenza dell'affidamento, con un massimale non inferiore ad Euro 500.000,00 (Euro cinquecentomila/00).
  Copia della/e polizza/e dovrà essere depositata contestualmente alla sottoscrizione della Convenzione. La mancata presentazione della polizza non darà luogo a contratto;
- impegnarsi a segnalare al Comune di Zanè qualsiasi problema, inconveniente, disfunzione, danno o altro di qualsiasi natura e di prestarsi a tutti gli accertamenti del caso;
- Al suddetto affidamento è attribuito un codice CIG che dovrà essere riportato su tutti i documenti attinenti al presente affidamento nonché sulle fatture emesse dalla Ditta;

quest'ultima dovrà altresì porre in essere tutti gli adempimenti obbligatori derivanti dall'attuazione della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, articoli 3, 4, 5, 6, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, nei confronti di tutti gli operatori del sistema.

Art. 11 - Responsabilità della Ditta

La Ditta è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite con il presente Capitolato, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in materia di appalto e di diritto del lavoro.

La Ditta assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni a persone o a beni, arrecati alla medesima Ditta, al Comune di Zanè, agli utenti o anche a terzi, nell'espletamento delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune di Zanè, esonerandolo, altresì, da ogni responsabilità a riguardo.

La Ditta è obbligata a stipulare, per l'intera durata dell'affidamento, apposita/e polizza/e assicurativa/e a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente affidamento (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativi-modificativi).

In particolare, detta polizza tiene indenne la Ditta, compresi i relativi dipendenti, collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno la Ditta possa arrecare, inclusi i danni da interruzione del servizio, da trattamento dei dati personali, ecc. Il massimale della polizza assicurativa di cui sopra non deve essere inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00 Euro).

Resta inteso che qualora, per qualsiasi causa, venga meno la copertura assicurativa prestata e la stessa non venga ripristinata, il Comune di Zanè ha facoltà di dichiarare risolto l'affidamento.

Copia autentica della polizza dovrà essere depositata contestualmente alla sottoscrizione della Convenzione La mancata presentazione della polizza non darà luogo a contratto.

Resta inteso che, qualora nello svolgimento del servizio si verifichino irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, la Ditta deve darne, in ogni caso, tempestiva comunicazione al Responsabile del Servizio, e comunque prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

Art. 12 - Competenze del Comune di Zanè

- **Pagamenti**

Il Comune verserà alla Ditta affidataria il corrispettivo per il servizio di cui al presente affidamento che verrà liquidato, su presentazione di regolari fatture mensili, indicanti il numero dei pasti forniti.

Il Comune di Zanè effettuerà la verifica della regolarità contributiva della Ditta affidataria, mediante l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva. In caso di inottemperanza agli obblighi in materia di contribuzioni, accertata dal Comune di Zanè o ad esso segnalata dagli Enti preposti, il medesimo comunicherà alla Ditta affidataria e agli Enti preposti, l'inadempienza accertata.

Il pagamento sarà effettuato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura conforme e regolare.

Con il pagamento del corrispettivo di cui sopra si intendono interamente remunerati dal Comune di Zanè tutte le prestazioni, le spese, i rischi e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio da parte della Ditta affidataria, nonchè qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali penalità applicate per inadempienze a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

In caso di grave inadempimento contrattuale è sempre facoltà del Comune di Zanè di sospendere i pagamenti delle fatture, in applicazione e per gli effetti dell'art. 1460 del codice civile.
La Ditta dovrà altresì porre in essere tutti gli adempimenti obbligatori derivanti dall'attuazione della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, articoli 3, 4, 5, 6, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, nei confronti di tutti gli operatori del sistema.

- **Monitoraggio e controllo**

Il Comune di Zanè avrà ampia facoltà di controllo, che potrà essere esercitato in ogni momento, in ordine al puntuale rispetto degli obblighi in capo alla Ditta affidataria e alle modalità di svolgimento del servizio al fine di verificare l'operato della Ditta affidataria con particolare riferimento alla verifica dei livelli qualitativi, quantitativi e di soddisfazione dell'Utente.
La Ditta affidataria dovrà adeguarsi ad eventuali prescrizioni date dal Comune di Zanè, entro il termine da quest'ultimo indicato, comunicando all'Ente stesso l'avvenuta ottemperanza alle prescrizioni. La mancata ottemperanza alle prescrizioni, previa formale diffida, costituisce presupposto per sospendere i pagamenti, ovvero nei casi più gravi e al persistere dell'inottemperanza, per la risoluzione dell'affidamento.
La Ditta affidataria è tenuta a fornire tutta la collaborazione e i chiarimenti necessari, nonché la documentazione richiesta.
L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, di effettuare i controlli come sopradetto e, altresì, controlli a campione circa il rispetto della grammatura e della qualità dei prodotti. Delle operazioni di campionatura, che saranno disposte dopo che il mezzo di consegna sarà partito dalla sede di confezionamento, sarà avvisata telefonicamente la Ditta per l'eventuale presenza di un incaricato.
Il Comune di Zanè in ogni caso, si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo utile a verificare la regolarità dell'esecuzione da parte della Ditta affidataria, avvalendosi, se del caso, anche della presenza di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

- **Esecuzione in danno**

Considerata la particolare natura del servizio, il Comune di Zanè si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dalla Ditta affidataria, con addebito a quest'ultima dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ricorrano gli estremi, per l'applicazione delle "penali".

Art. 13 - Penalità

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso, interrotto od abbandonato. Le eventuali possibili interruzioni per causa di forza maggiore non prevedibili e non imputabili alla Ditta, dovranno essere immediatamente segnalate al Comune di Zanè, che le valuterà in relazione all'adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento.
Il Comune di Zanè, a tutela della qualità del servizio nonché del rispetto delle norme di legge e delle norme contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
Ipotesi di grave irregolarità:

- per negato accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità,
- non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo della Ditta,
- per ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati,
- per non conformità igienica degli alimenti,

- per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti,
- per carenza igienica del centro di cottura,
- per il mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quant'altro previsto dalla legge in materia.

Ulteriori irregolarità soggette a penalità dopo formale contestazione effettuata per tre volte:

- per violazione di quanto stabilito nel menù,
- per mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche diete, verificato su 10 pesate della stessa preparazione,
- per non giustificato ritardo nella consegna dei pasti,
- per ogni pasto in meno o in più consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto,
- per grave errore nella gestione amministrativa e contabile che comporti perdita di tempo agli Uffici Comunali e quindi danno economico.

Altre inadempienze soggette a penalità possono essere motivate da: pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati "a puntino", presenza di ossa, lische, ecc o per pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore, consistenza) che ne determino il non gradimento dell'Utente.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione, da effettuarsi a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta che devono pervenire, anche a mezzo telefax, entro 10 (dieci) giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento, il Comune di Zanè addebita alla Ditta una penale da un minimo di Euro 50,00 (Euro cinquanta/00) ad un massimo di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00), applicata gradualmente secondo la gravità dell'irregolarità riscontrata e a giudizio insindacabile del Comune di Zanè.

In caso di recidiva per la medesima infrazione, la penalità è raddoppiata.

Per cumulo di infrazioni il Comune di Zanè potrà procedere alla risoluzione dell'affidamento; in tal caso l'Amministrazione Comunale riscuoterà la cauzione a titolo di risarcimento del danno e addebiterà alla parte inadempiente le maggiori spese che dovrà sostenere.

In caso di mancato pagamento della penale, entro il termine di 30 giorni dalla data di contestazione, il Comune di Zanè procederà al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non estingue il diritto di rivalsa del Comune di Zanè nei confronti della Ditta affidataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Ditta affidataria rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

In caso di scioperi del personale addetto al servizio, la Ditta dovrà darne comunicazione all'Ufficio Assistenza Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative per l'espletamento del servizio.

Nel caso di scioperi qualora siano rispettati gli impegni contrattuali e le norme di cui alla legge n. 146/1990, per quanto applicabili, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

Art. 14 - Risoluzione dell'affidamento

E' facoltà del Comune di Zanè risolvere la Convenzione, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del codice civile e di procedere all'esecuzione in danno alla Ditta affidataria.

Il Comune di Zanè ha facoltà di risolvere la Convenzione mediante semplice raccomandata con messa in mora di 15 (quindici) giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, qualora dovessero emergere a carico della Ditta affidataria irregolarità tali da pregiudicare la validità del rapporto di affidamento.

In ogni caso l'affidamento potrà essere dichiarato risolto di diritto dal Comune di Zanè oltre che nei casi previsti negli articoli precedenti anche per i seguenti motivi:

- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dalla Ditta affidataria;
- nel caso di insolvenza o di grave dissesto economico e finanziario della Ditta affidataria, risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso che proponga lo scioglimento, il fallimento o la liquidazione;
- nel caso la Ditta affidataria perda i requisiti richiesti per la stipula della Convenzione di affidamento;
- nel caso di interruzione, abbandono o mancata esecuzione del servizio non dipendente da cause di forza maggiore;
- gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte del Comune di Zanè;
- gravissime o abituali negligenze o deficienze del servizio, regolarmente accertate e notificate e che, a giudizio del Comune di Zanè, compromettano gravemente l'efficienza del servizio stesso;
- impiego di personale, mezzi e attrezzature non idonei;
- nel caso di condanna, sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero nel caso di misure previste dalla normativa antimafia;
- fallimento o cessazione della Ditta affidataria;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento ai sensi dell'art. 1453 del codice civile;
- sub-appalto, anche parziale, della gestione del servizio.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune di Zanè il diritto di affidare a terzi il servizio, salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del maggior danno, incluso il maggior costo del servizio effettuato da altra Ditta per la durata residua dell'affidamento, fatte salve le possibilità di ogni altra iniziativa che il Comune di Zanè intenderà mettere in atto.
Tali somme saranno prelevate dal deposito cauzionale e, se insufficiente, da eventuali crediti della Ditta.
L'esecuzione in danno non esime la Ditta dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 15 - Recesso dalla Convenzione da parte della Ditta affidataria

La Ditta affidataria può chiedere la risoluzione dell'affidamento in caso di impossibilità ad eseguire il servizio, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del codice civile.
Qualora la Ditta affidataria dovesse recedere dall'affidamento prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune di Zanè si rivalerà su tutto il deposito cauzionale a titolo di penale. Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento del danno, fatto salvo ogni altro diritto e per danni eventuali.

Art. 16 - Recesso dalla Convenzione da parte del Comune di Zanè

La Ditta affidataria è tenuta all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale, salvo l'obbligo del preavviso di almeno due mesi, qualora il Comune di Zanè intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio.

(firma) _____per accettazione

Art. 17 - Cauzione
La cauzione stabilità nella misura del 10% dell'importo contrattuale, dovrà essere versata, secondo le modalità previste dal D. Lgs. 163/2006, a cura della Ditta affidataria in sede di stipulazione della Convenzione di affidamento, a garanzia della regolare esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni, fatta salva la risarcibilità del maggior danno.
La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza dell'affidamento, fino a che non sia stata definitiva ogni eventuale controversia.

Art. 18 - Controversie
Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in dipendenza del presente capitolato e della Convenzione che non si siano potute definire con le procedure dell'accordo bonario di cui all'art. 240 del D. Lgs. 163/2006, saranno attribuite alla competenza esclusiva del Foro di Vicenza.

Art. 19 - Tutela della privacy
Il Comune di Zanè è titolare del trattamento dei dati personali dei soggetti destinatari del servizio di cui trattasi, ivi compresi i dati sensibili; con la stipula della Convenzione di affidamento la Ditta è nominata responsabile del trattamento dei dati personali predetti, che dovrà agire nel rispetto dei principi di cui alla normativa vigente in materia (D. Lgs. 196/2003).

Art. 20 - Norme di rinvio
Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato speciale si fa esplicito rinvio alle Leggi ed ai Regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

Art. 21 - Disposizioni varie
a) Nel termine che verrà indicato dal Comune di Zanè, la Ditta affidataria sarà tenuta a costituire la cauzione, pari al 10% dell'importo dell'affidamento, ed ad intervenire alla sottoscrizione della relativa Convenzione munita, come detto, anche della polizza/e assicurativa.
b) Sono a carico della Ditta affidataria tutte le spese per la stipulazione e per la registrazione della convenzione.

(firma) _____per accettazione