



COMUNE DI FABRO

(Prov. di Terni)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E
DELL'ALLESTIMENTO DEL CENTRO DI COTTURA

CIG 4660427206

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione per il Centro Intercomunale di Servizi per la Prima Infanzia (di seguito indicato come Asilo Nido), e per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del territorio del Comune di Fabro come individuate nell'allegato 1. Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Scuola del Comune sulla base di quanto concordato con il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Fabro. I giorni e gli orari indicati nell'allegato 1 sono soltanto indicativi e fanno riferimento al calendario dell'anno scolastico 2012-2013.

Art.2

PASTI DA EROGARE

Il numero dei pasti è calcolato sulla base dell'attuale organizzazione scolastica. Complessivamente si prevede l'erogazione di un minimo di circa 100 pasti giornalieri ed un massimo di 300 pasti nei giorni di tempo prolungato.

Il quantitativo dei pasti posto a base di gara è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'**Amministrazione Comunale** (di seguito Comune).

Nel corso della durata dell'appalto il numero delle scuole interessate dal servizio mensa potrebbe subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, senza che l'**Impresa appaltatrice** (di seguito Impresa) possa avanzare pretese o richieste di modificazione del prezzo o di altre clausole del presente capitolato.

Art.3

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'Impresa:

1. L'allestimento del Centro di cottura in corso di costruzione presso la scuola di Via Giovanni XXIII n. 13, consistente nella fornitura ed installazione di tutto quanto necessario all'allestimento di un centro di cottura di proprietà del Comune, secondo quanto previsto nella planimetria (allegato 6), destinato alla produzione di un massimo giornaliero di 300 pasti somministrati in due, tre o più tranche a seconda degli orari che verranno stabiliti annualmente di concerto con l'Istituto Comprensivo. Il Centro dovrà possedere tutti i requisiti strutturali, tecnici e gestionali per garantire la produzione dei pasti per l'intera durata dell'appalto. Delle attrezzature fornite dovrà essere prodotta tutta la documentazione tecnica prevista dalle normative vigenti, nonché la documentazione contabile relativa alle spese effettivamente sostenute. Tali attrezzature subito dopo l'acquisto saranno inventariate e munite di etichetta con numero di serie, rimarranno di proprietà del Comune e saranno acquisite al patrimonio comunale;
2. L'approvvigionamento, trasporto, controllo, immagazzinamento e conservazione delle derrate alimentari con le caratteristiche delle tabelle merceologiche (Allegato 4);

Firma della ditta per accettazione _____

3. La preparazione dei pasti nel sopra detto Centro di cottura in legume fresco-caldo;
4. Il trasporto e consegna dei pasti presso tutti i plessi scolastici in contenitori idonei. Tutti i recipienti per il trasporto devono essere forniti dall'Impresa nel pieno rispetto delle norme igieniche vigenti e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario;
5. La fornitura di diete personalizzate per particolari esigenze alimentari, compresa la celiachia e particolari esigenze di carattere religioso come richieste dall'Ufficio Scolastico del Comune di Fabro;
6. La pulizia e sanificazione: dei locali utilizzati per la preparazione, dei macchinari, delle attrezzature e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti e per la somministrazione dei pasti;
7. Il lavaggio e il riordino delle stoviglie utilizzate per la preparazione dei cibi;
8. Il ritiro dei contenitori sporchi e la gestione rifiuti fino al conferimento agli appositi contenitori di raccolta;
9. La fornitura degli arredi, delle attrezzature e degli utensili necessari per la conservazione degli alimenti, per la preparazione e distribuzione dei pasti e per il lavaggio delle stoviglie;
10. La manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi e delle attrezzature necessari al regolare svolgimento del servizio;
11. La sostituzione di attrezzature non adeguate, insufficienti e/o obsolete ovvero non a norma necessarie per il regolare svolgimento del servizio con ogni onere a proprio carico compresi installazione e smaltimento delle attrezzature sostituite. Delle attrezzature fornite dovrà essere prodotta tutta la documentazione tecnica prevista dalle normative vigenti, nonché la documentazione contabile relativa alle spese effettivamente sostenute. Tali attrezzature subito dopo l'acquisto saranno inventariate e munite di etichetta con numero di serie, rimarranno di proprietà del Comune e saranno acquisite al patrimonio comunale;
12. La fornitura dei prodotti per la pulizia, sanificazione ed igienizzazione dei locali, degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzati per la preparazione dei pasti;
13. La fornitura di qualunque altro bene o servizio che non siano stati specificati nei punti precedenti e che siano necessari al regolare svolgimento del servizio nella sua completezza;
14. Adeguamenti resi necessari dall'applicazione delle norme sulla sicurezza e relativi oneri;
15. Oneri, spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipula del contratto d'appalto;
16. Oneri per lo smaltimento dei rifiuti speciali;
17. Fornitura dei pasti mediante attivazione del Centro di cottura sostitutivo indicato nella domanda di gara, nelle more dell'allestimento del Centro di Cottura e, quindi, per un massimo di 60 giorni dall'aggiudicazione;
18. Impegno sottoscritto in sede di gara (allegato 5) all'accollo del servizio di preparazione e pulizia dei refettori e di scodellamento dei pasti, qualora venga meno l'attuale accordo con il personale dell'Istituto Comprensivo per lo svolgimento del servizio, al prezzo del contributo erogato all'Istituto per tale specifico servizio, che ad oggi ammonta ad € 6.393,00.

Art.4

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico del Comune:

- La messa a disposizione della struttura del nuovo Centro di cottura completa diintonaci, pavimentazione, impianti e scarichi. La struttura potrà essere utilizzata esclusivamente per la produzione dei pasti per le scuole del Comune di Fabro, salvo

Firma della ditta per accettazione _____

specifiche ulteriori e specifiche richieste del Comune. Qualunque utilizzo diverso dovrà essere richiesto per iscritto e specificatamente autorizzato dal Comune, previa eventuale revisione degli accordi concernenti il prezzo del pasto o il pagamento delle utenze;

- Le utenze per metano, acqua ed energia elettrica;
- Tassa comunale per lo smaltimento rifiuti;
- La preparazione e la pulizia dei refettori e lo scodellamento dei pasti, salvo quanto previsto all'ultimo punto del precedente articolo 3.

Art.5

DURATA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione avverrà nel corso dell'anno scolastico 2012/2013, già iniziato, fino al 31/08/2021.

Art.6

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto, di importo presumibile pari ad **€ 1.001.700,00 IVA esclusa**, oltre a oneri per la sicurezza (D.U.V.R.I) pari ad **€567,00** verrà aggiudicato tramite procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del medesimo decreto legislativo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 81 comma 3 D.lgs. 163/2006)

Art.7

CAUZIONE

L'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione provvisoria nella misura pari al del 2% (due per cento) dell'importo posto a base d'asta ai sensi dell'art. 75 comma 1 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., come specificato nel disciplinare di gara.

La garanzia provvisoria deve avere la stessa durata prevista per l'offerta e deve essere corredata dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria in caso di aggiudicazione dell'appalto.

L'appaltatore, all'atto della firma del contratto, deve presentare una garanzia fideiussoria definitiva fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) ai sensi dell'art. 113 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., così come indicato nel disciplinare di gara.

La fidejussione definitiva dovrà altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi rispetto a quella prevista per la conclusione del servizio e verrà svincolata, con apposito atto, solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra il Comune. e l'Impresa. e sempre che al Comune. non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa. In ogni caso resta al Comune il pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il medesimo dovesse risultare creditore, a qualsiasi titolo, verso l'appaltatore.

Art.8

MODALITA' DI FINANZIAMENTO

Disponibilità di bilancio.

Art.9

PAGAMENTI – REVISIONE DEI PREZZI

L'Amministrazione liquiderà i pasti effettivamente forniti con pagamenti mensili entro 60 (sessanta) giorni dalla presentazione di fattura, la quale dovrà riportare nel dettaglio i pasti

Firma della ditta per accettazione _____

forniti per ciascun ordine di scuola. Per i pasti erogati all'Asilo Nido dovrà essere presentata fattura separata.

Trascorsi almeno due anni dalla stipula del contratto, ad istanza della parte interessata, il prezzo del pasto verrà rivalutata nella misura del 75% dell'indice medio annuale ISTAT FOI - 01 – Prodotti alimentari e bevande analcoliche e comunque secondo quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

Art.10

CALENDARIO SETTIMANALE E ORARIO DI ARRIVO DEL PASTO

I pasti dovranno essere somministrati nelle Scuole elencate nell'allegato 1 e secondo il calendario e orario ivi indicato.

L'orario ed il numero dei giorni sono soltanto indicativi, in quanto basati sul calendario del corrente anno scolastico, e potranno subire variazioni all'inizio di ciascun anno scolastico secondo quanto concordato con le scuole dall'ufficio scolastico comunale.

L'ubicazione delle scuole è quella attuale e potrà subire modificazioni senza conseguenza alcuna sull'appalto.

Il totale dei pasti potrà subire variazioni anche consistenti sia in aumento (per possibili incrementi delle iscrizioni o aumento delle classi a tempo pieno) che in diminuzione (per assenze o non fruizione del servizio mensa presso Asili Nido e scuola dell'infanzia o diminuzione delle scuole a tempo pieno o dei giorni di fruizione del pasto), senza che questo abbia alcun effetto sull'appalto.

L'erogazione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di 1° grado seguirà il calendario scolastico in vigore. La data di inizio (nella seconda metà di settembre o ad inizio ottobre) verrà comunicata tempestivamente dal Responsabile del Servizio. Per l'Asilo Nido l'erogazione dei pasti inizierà i primi giorni di settembre e terminerà il 30 giugno. Gli orari ed i giorni di erogazione del pasto potranno comunque essere modificati sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune.

Art. 11

CONSEGNA DEI PASTI

L'Impresa sarà tenuta ad effettuare l'erogazione dei pasti presso le scuole di cui all'allegato 1, alle condizioni previste nel presente Capitolato.

I contenitori dei pasti non potranno essere consegnati presso le scuole con un anticipo maggiore di cinque minuti rispetto all'inizio del pasto e l'inserimento degli alimenti nei contenitori stessi dovrà avvenire immediatamente prima del trasporto.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite mezzi di trasporto forniti dalla Ditta. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti dalla legge.

L'Impresa resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Art.12

PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti e degli altri generi dovranno essere seguite scrupolosamente le tabelle dietetiche (allegato 3) dei menu (Allegato 2) adottati da questa Amministrazione Comunale su indicazione della A.S.L. n. 4 di Terni e dovranno essere utilizzati esclusivamente gli alimenti conformi alle indicazioni delle tabelle merceologiche (allegato 4).

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche di cui all'allegato n. 3, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli alimenti previsti per la realizzazione di ogni

Firma della ditta per accettazione _____

singola porzione a seconda della fascia d'età. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso.

Laddove le tabelle dietetiche indichino prodotti stagionali fuori stagione di produzione è consentito l'uso degli stessi allo stato surgelato. E' vietato tale uso in tutti gli altri casi, salvo che per il pesce, tranne nell'eventualità in cui il prodotto da fornire sia biologico e non reperibile fresco sul mercato. E' comunque esclusa la somministrazione dei prodotti surgelati premanipolati salvo che non sia espressamente prevista.

Per i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine d'oliva o di burro crudo, laddove espressamente indicato, con esclusione di oli di semi, margarina o di altri grassi idrogenati e non devono essere usati, in nessun caso, soffritti.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.), devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione, che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Gli alimenti devono essere totalmente conformi alle disposizioni previste nel presente capitolato a pena di immediata risoluzione del contratto.

Sono a totale cura e spese dell'Impresa, la produzione dei pasti e il loro trasporto con i mezzi ed attrezzature idonei nelle singole scuole interessate dal servizio.

L'Impresa dovrà garantire l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie inerenti la fornitura e certificare al Comune il rispetto delle norme HACCP.

Per la preparazione del pasto l'Impresa dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente:

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno, tranne quando diversamente previsto;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a giusta maturazione ed a temperatura ambiente, lavata presso il centro di preparazione pasti;
- Somministrare la razione di carne e pesce preferibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue,
- Cibi fritti (salvo espressa diversa previsione),
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura dell'Impresa

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle merceologiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le

Firma della ditta per accettazione _____

vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del soggetto appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'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 e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le 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.

La ditta è tenuta a fornire pasti particolari dietetici, secondo le specifiche che verranno fornite da questo Ente, ogni qualvolta si presentino casi di:

-soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;

-soggetti diabetici;

-soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;

-tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

- esigenze legate a fenomeni di costume o religione;

senza che questo possa dar luogo ad alcun aumento di prezzo. La preparazione dei cibi per i bambini celiaci o affetti da altre allergie o intolleranze deve avvenire in modo conforme ai protocolli sanitari espressamente previsti.

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura prevalente.

Per la cottura devono essere impiegati di norma pentolami in acciaio inox o vetro.

La frutta deve essere fresca e variata. Quando previsto dal menù deve essere fornita frutta di stagione (es. autunno-inverno: uva, arance, clementine ecc. – primavera-estate: susine, pesche, ciliegie, albicocche ecc.). Nei giorni in cui non viene specificato può essere somministrata frutta reperibile tutto l'anno e la cui produzione non è legata in modo specifico alla stagione, come mele, pere, banane ecc. In nessun caso è consentito somministrare frutta fuori stagione di produzione (es. arance in primavera-estate ecc.)

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze (esclusa la frutta fresca) nei giorni successivi.

E' fatta salva la possibilità di distribuire agli indigenti, attraverso le organizzazioni preposte, la quantità di cibo inutilizzato a norma della legge n. 155/2003 (Legge del Buon Samaritano).

Art.13

PREDISPOSIZIONE E VARIAZIONE DEI MENU'

I menu sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Qualora il pediatra di comunità ne ravvisi l'opportunità i menù potranno essere ulteriormente differenziati per ogni tipologia di scuola.

Nel caso in cui venisse istituita la sezione lattanti nell'Asilo Nido, verrà predisposto uno specifico menù. Il prezzo del pasto sarà quello offerto in sede di gara.

Firma della ditta per accettazione _____

La definizione dei menù sarà effettuata a cura dell'Ufficio Scolastico Comunale e sarà sottoposta al controllo di validazione da parte del competente servizio dell'azienda U.S.L., alle cui osservazioni l'Ufficio dovrà attenersi.

Il Comune si riserva di modificare i menù a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

L'eventuale variazione del menù dovuto ad una delle cause di cui sopra riportate non comporterà comunque modifiche al costo pasto indicato nell'offerta.

A richiesta l'Impresa è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a crudo relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita anche all'Impresa solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati.

Per l'ipotesi di cui al punto 1 la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire in alternativa un pasto freddo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scolastico del Comune.

Per le ipotesi di cui ai punti n. 2) e n. 3), la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata come sopra.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore d'anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta per il mancato adempimento del servizio.

In nessun caso è consentito all'Impresa di effettuare variazioni ai menù e, in generale, al servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Ufficio Scolastico Comunale.

Art.14

UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI e DOP o IGT

L'impiego dei prodotti biologici richiesti dal presente capitolato o offerti in sede di gara, dovrà essere comprovato, se richiesto dall'ufficio comunale competente, dalle copie delle bolle di consegna o fatture attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nei centri preparazione pasti e nelle cucine. Tali documenti dovranno rimanere a disposizione per i controlli per almeno un mese.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE n. 834/2007, 2092/91 e 1804/99 e ss.mm.ii.

I prodotti biologici che possono essere offerti in sede di gara ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui al capitolo 2 del progetto tecnico sono:

- frutta): mele, pere, arance, clementine, banane;
- verdure -ortaggi: patate, pomodori da insalata, pomodori pelati, insalata, carote, zucchine;
- formaggi: yogurt, mozzarella, stracchino
- legumi: ceci, fagioli, lenticchie;
- Olio extravergine di oliva

I prodotti DOP o IGP che possono essere offerti in sede di gara ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui al capitolo 2 del progetto tecnico sono:

- Prosciutto crudo;
- Prosciutto cotto;
- Formaggi (tra quelli previsti nel menù con esclusione di quelli già indicati nell'offerta tra i biologici)

Firma della ditta per accettazione _____

Art.15
COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto erogato sarà, salvo diversa indicazione, così composto:

- Primo Piatto
- Secondo Piatto
- Contorno di stagione
- Pane
- Frutto di stagione e/o yogurt

In caso di gite scolastiche o di altre iniziative didattiche da svolgere fuori sede, l'Impresa dovrà fornire, dietro preventiva richiesta dell'Ufficio Scolastico Comunale, un cestino freddo, alternativo al pranzo previsto dal menù, che dovrà contenere:

- n. 2 panini farciti di cui uno con petto di pollo o tacchino arrosto ed uno con prosciutto cotto o crudo;
- n. 1 banana a giusta maturazione;
- n. 1 crostatina con marmellata di frutta;
- n. 1 succo di frutta;
- , n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro;
- tovaglioli di carta.

Nei casi di diete particolari per stati di salute o religione, la Ditta dovrà concordare pasti alternativi con l'Ufficio Scolastico Comunale.

Il cestino freddo verrà computato allo stesso costo del pasto, così come determinato in sede di aggiudicazione di gara d'appalto.

Art. 16
DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE N. 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L'Impresa deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). Il responsabile dell'industria alimentare dovrà ottemperare alle suddette disposizioni. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP.

L'Impresa deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure.

Presso il Cento di cottura devono essere eseguiti quotidianamente i necessari ed adeguati trattamenti di pulizia.

Tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere muniti di schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'Impresa deve predisporre un piano di sanificazione e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Firma della ditta per accettazione _____

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate a cura dell'Impresa.

L'Impresa dovrà curare che la cucina, i magazzini, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro siano mantenuti in perfetto stato di pulizia e di igiene. E' a suo carico la fornitura di tutti i prodotti e delle attrezzature per tali operazioni, nonché quelli necessari per il lavaggio delle stoviglie a mano e con macchine. Tutti i rifiuti solidi, debitamente differenziati dovranno essere riposti in idonei sacchi a perdere e trasportati nei cassonetti più vicini alla sede scolastica.

Sarà a carico dell'Impresa far disinfestare almeno quattro volte l'anno (Natale, Pasqua, inizio e fine anno scolastico) i locali ed i magazzini e mettere in atto le misure necessarie per prevenire la presenza dei roditori ed insetti. In caso di evidente necessità dovranno essere effettuati interventi straordinari di disinfestazione. Il Comune si riserva la possibilità di operare controlli, direttamente o mediante organismi preposti, sullo stato di pulizia dei locali e delle attrezzature.

I servizi igienici, annessi alla cucina, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti doppio scomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere con fornitura a carico dell'Impresa.

Art.17 PERSONALE

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente dell'Impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria e dovrà essere adeguato sia numericamente che professionalmente alle effettive esigenze di gestione dei servizi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta (D.G.R. Umbria N. 93/2008 e ss.mm.ii.), adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale. L'Impresa deve comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell'ottimale svolgimento del servizio.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Dovrà essere garantita la presenza costante, nel numero stabilito, del personale addetto alla produzione, reintegrando lo stesso in caso di necessità per assicurare lo standard presentato in fase di offerta. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

Firma della ditta per accettazione _____

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno tre anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

È fatto altresì obbligo all'Impresa di nominare un responsabile tecnico della gestione, sempre reperibile, munito della facoltà e dei mezzi occorrenti per far fronte agli adempimenti tecnici degli obblighi contrattuali, incaricato del coordinamento e di mantenere i rapporti con l'Ufficio comunale preposto al servizio.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare (D.Lgs. 193/2007 e DGR Umbria N. 93/2008 e ss.mm.ii.).

L'Impresa fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome dell'addetto.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi (D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, Decreti Legislativi 277/1991 e 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.)

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'Impresa è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

In caso di mancato pagamento, anche parziale, del personale dipendente da parte dell'Impresa e dietro specifica richiesta documentata, il Comune può sospendere i pagamenti all'Impresa fino alla regolarizzazione delle pendenze oppure, su specifica

Firma della ditta per accettazione _____

autorizzazione dell'Impresa, può sostituirsi a quest'ultima nel pagamento di quanto dovuto al personale, a valere sulle fatture da liquidare per il servizio svolto, fatta salva la possibilità di risoluzione del contratto.

Art.18 CONTROLLI

L'Impresa è tenuta ad effettuare, tramite i suoi addetti, il controllo della qualità mediante la constatazione della corrispondenza di tutti i prodotti in arrivo con le specifiche contenute nel presente atto.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'Appalto e al progetto tecnico presentato dall'Impresa in sede di gara.

L'Impresa è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al centro di produzione pasti e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari e tutti i documenti riguardanti la tracciabilità dei prodotti dovranno essere conservati presso il centro di produzione pasti in originale e/o fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Gli incaricati comunali possono effettuare ispezioni e controlli in qualsiasi momento, anche senza preavviso, per verificare la qualità, quantità e preparazione dei pasti, nonché l'igiene generale dei locali e delle derrate alimentari, producendo apposito verbale dell'ispezione e controllo attuati.

Sulla base di eventuali accordi con il Dirigente Scolastico, i genitori degli utenti del servizio mensa scolastica possono essere autorizzati ad accedere ai refettori per verificare la qualità del pasto tramite assaggi garantiti dall'Impresa; in tal caso detti genitori sono tenuti ad esprimere le loro osservazioni in apposita scheda da consegnare all'autorità scolastica che a sua volta la inoltrerà al Comune ed all'Impresa.

I controlli che possono essere effettuati da parte del Comune sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici.

Le ispezioni riguardano:

- rispetto del menù;
- controllo delle grammature;
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;

Firma della ditta per accettazione _____

- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti da organismi preposti.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (D.Lgs. 123/1993 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 2073/05 e ss.mm.ii.).

L'Impresa è tenuta a consentire agli organi preposti al controllo l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art.19 EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere garantito in tutti i giorni previsti dal calendario scolastico ufficiale salvo cause di forza maggiore.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. L'impresa, nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del proprio personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con l'Ufficio Scolastico comunale.

Art. 20 PENALITÀ'

L'Impresa dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e/o previste dalle normative di legge vigenti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- Ritardo non autorizzato nella realizzazione del centro cottura come da art. 3 del presente capitolato sarà applicata una penale di € 200,00 (duecento/00) al giorno.
- Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, dopo la prima volta in cui si procederà ad avvisare l'Impresa, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo;
- Qualora fossero usate derrate diverse dalle tabelle merceologiche e rispetto a quanto precisato in sede di offerta sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno per ogni giorno in cui è stato verificato il mancato rispetto;
- Per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'ufficio competente del Comune, viene applicata una penale di € 200,00 (duecento/00) al giorno;
- Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la preparazione e conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni violazione;
- Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 500,00 (cinquecento/00);
- Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP penale di € 500,00 (cinquecento/00) e penale di € 200,00 (duecento/00) per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione;
- Per la mancata o errata somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso una penale, da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.500,00

Firma della ditta per accettazione _____

(millecinquecento/00) in relazione alla gravità del caso, con accollo di ogni e qualsiasi responsabilità ne possa conseguire;

- Penale di € 200,00 (duecento/00) per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;

- Penale € 200,00 (duecento/00) per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto in fase di gara;

- Penale di € 3.000,00 (tremila/00) per ogni giorno di interruzione del servizio, fatta salva l'eventuale risoluzione del contratto;

- Penale € 500,00 (cinquecento/00) o comunque una somma proporzionata all'entità del disservizio per tutte le inadempienze non indicate specificatamente nel presente articolo.

Art.21

CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Al Soggetto Appaltatore è fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente e/o di subappaltare in toto o in parte il servizio oggetto dell'appalto.

In deroga a quanto sopra, il Comune si riserva la possibilità, previa valutazione delle condizioni volte a garantire la qualità del servizio nei diversi plessi scolastici di rilasciare autorizzazione allo stesso per affidare in subappalto alcuni dei servizi previsti dal presente capitolato. La deroga di cui trattasi potrà essere autorizzata in presenza di condizioni di miglioramento dei vari aspetti gestionali del servizio.

E' vietato altresì l'uso della cucina centralizzate per attività diverse da quelle oggetto dell'appalto. Per ogni eventuale diverso utilizzo l'Impresa dovrà essere preventivamente autorizzata dal Comune.

In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, il Comune si riserva il diritto di risolvere il rapporto contrattuale

Art.22

LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al Legale Rappresentante della medesima.

Art.23

RISOLUZIONE AUTOMATICA DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Cod. Civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Cod. Civ. le seguenti ipotesi:

- Fallimento dell'Impresa e cessazione dell'attività;

- Abbandono dell'appalto;

- Interruzione del servizio senza giustificazioni motivi;

- Non corrispondenza dei pasti erogati alle tabelle dietetiche sotto il profilo qualitativo e/o quantitativo;

- Impiego di forme di occupazione al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato a garantire il livello di efficienza del servizio;

- cessione, anche parziale del contratto;

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

- Motivi di pubblico interesse o necessità;

Firma della ditta per accettazione _____

- Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- Infrazioni gravi e reiterate in riferimento alla fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- Subappalto non autorizzato di servizi;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

Con la risoluzione del contratto, il Comune è autorizzato, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della ditta appaltatrice ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

Art.24

RISOLUZIONE PREVIA DIFFIDA

Nel caso di inadempienza da parte dell'Impresa agli altri obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato si procederà alla risoluzione del contratto previa diffida ad eliminare l'inadempienza stessa. La risoluzione comporterà comunque l'incameramento della cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

Art. 25

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'Impresa deve, entro novanta giorni dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documentodi cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 , tenendolo a disposizione.

L'Impresa è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'Impresa deve porre in essere nei confronti del personale impiegato tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà a detto personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

E' a carico dell'Impresa la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno del Centro cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 26

ASSICURAZIONI

L'impresa, si assume ogni responsabilità sia civile, che amministrativa, che penale, derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Firma della ditta per accettazione _____

A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare al Comune in sede di stipula del contratto una polizza RCT stipulata con una Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che il Comune debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'Impresa, agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La polizza dovrà inoltre prevedere espressa rinuncia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune e avere validità ed efficacia per tutta la durata del contratto di servizio. In caso di A.T.I., la polizza dovrà essere presentata da parte della capogruppo mandataria, ma sottoscritta congiuntamente da parte di tutte le mandanti.

Art. 27

DOMICILIO E CONTROVERSIE

L'Impresa dovrà eleggere, in sede di stipula del contratto di appalto, la sede del proprio domicilio. In mancanza il domicilio si intenderà eletto presso l'ufficio segreteria del Comune di Fabriano.

Per ogni controversia sarà competente il Foro di Fabriano.

Art. 28

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 il Comune di Fabriano, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori ed alle famiglie, designa il gestore quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

Qualora i dati inerenti i soggetti che usufruiscono del servizio debbano essere individuati come "dati sensibili" ai sensi del D.Lgs. 196/2003 essi saranno soggetti alla disciplina di tutela definita dalla stessa normativa, a cui dovrà attenersi l'appaltatore, e per esso tutti i suoi operatori impiegati nella struttura in oggetto.

Art. 29

RISERVATEZZA DEI DATI

Il Comune di Fabriano informa i concorrenti interessati all'appalto e l'aggiudicatario ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del decreto legislativo n. 196/2003, che:

1) i dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti la procedura, disciplinata dalla legge, per l'aggiudicazione e la gestione dell'appalto;

Firma della ditta per accettazione _____

- 2) il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria pena l'esclusione;
- 3) i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione al personale dipendente del Comune responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio, a tutti i soggetti aventi titolo ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241 e del decreto legislativo 267/2000 e ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia appalti di servizi;
- 4) il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza;
- 5) i dati e i documenti saranno comunicati agli organi dell'autorità giudiziaria nell'ambito di eventuali procedimenti a carico delle ditte concorrenti;

Art. 30

RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Al presente appalto saranno applicate le norme antimafia di cui alla legge n. 55/1990. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato sono applicabili le disposizioni del Codice Civile che qui si intendono riportate ed approvate per intero nonché le norme di legge in materia di forniture pubbliche di beni e servizi ed altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

Firma della ditta per accettazione _____