



COMUNE DI ZUCCARELLO
Provincia di Savona

Tel 0182 79022 fax 0182 79088 - Email info@comunezuccarello.it p.i.00331480095

CAPITOLATO
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA

Anni 2016-2017-2018

CODICE CIG ZBA1B08863

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

DEFINIZIONI

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende la ditta concessionaria del servizio di fornitura pasti e somministrazione per il Servizio di Refezione Scolastica per le scuole del Comune di Zuccarello.
- Per “Committente” o “A.C.” o “Stazione appaltante” si intende l’Amministrazione Comunale di Zuccarello.

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica comprendente:

La preparazione dei pasti e la somministrazione per allievi ed insegnanti che frequentano il Servizio di refezione scolastica ad Impresa di ristorazione specializzata che potrà utilizzare oltre al centro di cottura presente presso il plesso scolastico del Comune di Zuccarello, anche un Centro di Cottura di proprietà dell’Impresa medesima o comunque nella sua disponibilità.

E’ altresì oggetto dell’affidamento la preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, e rimane a carico della ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti nella cucina e nel refettorio, l’acquisto di attrezzature e stoviglie ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti, nonché tutti gli adeguamenti alla normativa in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti.

Qualora la ditta si avvalga per la preparazione dei pasti di un centro di cottura esterno, questo deve essere ad una distanza non superiore a 20 km dal Comune di Zuccarello, calcolati quale più breve percorso stradale percorribile con automezzo che separa il centro cottura dalla sede comunale, ubicata in Zuccarello, in Via Tornatore 8.

Per l’attività del centro cottura, compresi i magazzini, l’Impresa dovrà essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.

E’ tassativamente vietato il subaffidamento, anche di parte del Servizio.

Il presente affidamento consiste in unico lotto.

ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il presente affidamento avrà durata per il periodo dall’1/10/2016 sino al 30/06/2017 (con l’opzione di proroga per un anno (art. 167, comma 4, lettera a), del decreto legislativo n. 50/2016).

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il presente articolo descrive in dettaglio la tipologia dei servizi richiesti nel periodo di durata del contratto di cui sopra.

A1) LA PREPARAZIONE, dei pasti presso il centro di cottura presente presso il plesso scolastico comunale, per i seguenti refettori:

- scuola elementare di Zuccarello – sede principale - (Zuccarello –Via Tornatore 8);
- scuola materna di Zuccarello – sede principale - (Zuccarello –Via Tornatore 8);

in alternativa: LA FORNITURA E TRASPORTO prodotti presso un Centro cottura di proprietà o nella disponibilità dall’Impresa mediante il sistema del “legame

differito-caldo” in multi razione;

Più precisamente il contratto comprende:

a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall’acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori (atti al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65 ° C. fino al momento della somministrazione);

b) la fornitura, tutti i giorni dell’anno previsti per la refezione scolastica, dei pasti richiesti, che dovranno corrispondere al menù predisposto dall’ASL N. 2 Savonese di Albenga, salvo le modifiche ad esso richieste come previsto nel presente capitolato.

Tutti gli alimenti dovranno pervenire nei contenitori pronti per la loro somministrazione:

- la frutta deve essere lavata e sporzionata
- Il pane deve essere tagliato a fette
- la carne tagliata, e per quella destinata alla scuola materna, tagliata a pezzetti;

A2) LA SOMMINISTRAZIONE dei pasti deve essere effettuata secondo l’orario di somministrazione comunicato prima dell’inizio del Servizio. **Il Servizio sarà orientativamente svolto dalle ore 12,30 alle ore 13,30, ed il territorio interessato è l’intero Comune di Zuccarello. La presumibile dimensione dell’utenza varia da zero a 60 utenti giornalieri (bambini complessivi frequentanti la scuola elementare e materna).**

ART. 4 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA

L’utenza è composta da:

- alunni della scuola primaria (elementari)
- alunni della scuola materna
- insegnanti

ART. 5 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL’UTENZA E VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il contratto ha durata dal 1/10/2016 fino al 31/08/2017. L’importo per l’affidamento del servizio a base d’asta, come di seguito meglio specificato, per il periodo sopra indicato, è quantificato in € 4,00 oltre IVA.

Si prevede la fornitura di circa 4.700 pasti per ogni anno scolastico. Il numero dei pasti complessivi è da considerarsi puramente indicativo, e gli eventuali scostamenti non danno luogo a variazioni del prezzo offerto. La Ditta si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni sia del numero dei pasti giornalieri che del loro ammontare totale rispetto al dato fornito, e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

In particolare l’A.C. si riserva la possibilità di aumentare o diminuire del 20% il totale dei pasti erogati nel periodo di durata dell’affidamento.

La mensa scolastica da rifornire, il numero previsto di giorni nella settimana di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, il numero dei pasti complessivo per anno scolastico sono i seguenti:

Il valore presunto dell’affidamento è pertanto determinato dal seguente prodotto, come

segue:

	n. pasti/	Base asta/pasto a ribasso al netto di IVA e degli oneri di sicurezza	Importo annuo al netto di IVA	Oneri di sicurezza annui	Totale annuo oltre IVA
scuole	4.700	4,00	18.800,00	500	19.300,00
totale					19.300,00

Comprensivo della opzione del rinnovo l'importo dell'affidamento il valore della concessione è pari ad € 38.600,00.

ART. 6 – REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE - RISCOSSIONI E PAGAMENTI

Il Servizio di Ristorazione Scolastica viene gestito in regime di concessione; il Concessionario riscuoterà direttamente dagli utenti le tariffe stabilite dal Concedente per ogni pasto consumato (contoprestazione), come risulta dalle modalità di prenotazione e pagamento di seguito indicate.

2. Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti secondo le tariffe determinate dal Committente (comprehensive di Iva) in base alle modalità di verifica dei mezzi stabiliti a livello comunale.

3. Di conseguenza, gli importi delle tariffe, così come determinate dal Concedente, devono essere uguali al prezzo unitario di aggiudicazione (Iva inclusa) indicato dal Concessionario in sede di gara.

4. In caso di inadempienza dell'utente è a carico del Concessionario l'invio dei solleciti e la riscossione del credito stesso. Per nessun motivo eventuali crediti vantati dal Concessionario nei confronti di utenti del servizio potranno essere posti a carico o ceduti al Committente. Si intende qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE in riferimento al rischio operativo di impresa che l'Operatore Economico assumerà nel rapporto concessorio di cui alla presente gara pubblica e capitolato speciale d'appalto. In ragione della natura di pubblico servizio della ristorazione scolastica e del conseguente assoluto divieto al Concessionario di interrompere, durante l'anno in corso di riferimento, l'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente, ed al fine di assicurare al Concessionario il perseguimento dell'equilibrio economico-finanziario degli investimenti e della connessa gestione, il Committente collaborerà con il Concessionario per il recupero dei suddetti crediti.

ART. 7 REVISIONE PREZZI

1. Il corrispettivo si intende immodificabile nel primo anno di validità del presente contratto.
2. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio saranno soggetti a revisione con riferimento alla percentuale della variazione dell'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT riferito al mese di settembre, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.
3. La revisione prezzi è ammessa esclusivamente a partire dall'anno scolastico 2017/2018. Il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° ottobre 2017.

ART.8- CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE

Il calendario di erogazione del servizio di refezione scolastica è definito dal calendario scolastico regionale e da quanto stabilito dagli istituti scolastici presenti nel territorio del Comune.

ART. 9 – INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dal Committente. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

In ogni caso l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.

ART. 10 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI

L'Impresa, nel caso in cui si avvalga per la preparazione dei pasti di un centro di cottura proprio, dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, alla composizione dei contenitori termoisolanti a norma di legge, alla consegna dei pasti, nel refettorio comunale con proprio automezzo idoneo al trasporto di alimenti. L'Impresa dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo. Il trasporto deve avvenire nel rispetto di quanto stabilito al successivo Titolo VI.

Le consegne dovranno avvenire come stabilito al successivo titolo VI, art 27. L'impresa si impegna a suddividere gli alimenti trasportati in funzione delle varie sedi scolastiche.

Le consegne saranno effettuate dall'Impresa in base al numero dei pasti comunicati giornalmente.

TITOLO II MENU'

ART. 11 – VARIAZIONE DEL MENU'

Si prevede la fornitura del menù invernale orientativamente nel periodo da metà ottobre a fine marzo, e di quello estivo nei rimanenti periodi dell'anno scolastico secondo le indicazioni dell'ASL.

Le eventuali variazioni devono essere concordate con l'ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto.

L'impresa si impegna a modificare la struttura del/dei menù nell'ipotesi in cui ciò sia richiesto dal personale tecnico dietista dell'Ufficio Comunale.

Di norma, la variazione del/dei menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione dell'Ufficio Comunale.

ART. 12 – STRUTTURA DEL MENU

Il menù è composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o Yogurt o dolce o gelato

ART. 13 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dall'Ufficio comunale, l'Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle indicazioni fornite dal medico curante ovvero delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, e confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati "ad hoc" per eventuali alunni disabili.

Per quanto attiene alla fornitura pasti per celiaci la ditta fornitrice deve presentare, in sede di gara, adeguato piano di autocontrollo in cui siano specificate le operazioni stoccaggio, sanificazione e tempistica delle preparazioni dei prodotti per celiaci secondo la normativa vigente in materia.

Per i pasti oggetto del presente articolo l'I.A. si impegna a non chiedere alcun onere economico aggiuntivo.

ART. 14 – QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste nel menù dell'ASL dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

TITOLO III NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 15 – ORARIO DI SERVIZIO

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettori a cura dell'Impresa. La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 20 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo. La tempistica di consegna, come specificato nel disciplinare, sarà oggetto di valutazione tecnica.

Gli orari del pranzo sono comunicati dal Committente all' Impresa prima dell'inizio del servizio.

ART. 16 – PREPARAZIONE , PULIZIA DEI REFETTORI, LORO ALLESTIMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Sarà cura della ditta concessionaria provvedere, con proprio personale, previa apparecchiatura e approntamento dei tavoli ove necessario, allo sporzionamento e successiva somministrazione dei pasti presso il refettorio comunale. I primi piatti, i secondi e contorni caldi devono essere contenuti in contenitori termici, la frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori non termici. Prima della apparecchiatura i tavoli dovranno essere accuratamente puliti.

Allo scopo di garantire una sollecita distribuzione del pasto ai ragazzi, la I.A. si impegna, a mettere a disposizione proprio personale in numero tale da garantire la somministrazione dei pasti, nel rispetto delle seguenti modalità operative e relativa tempistica:

1) il contenitore termico contenente il primo piatto dovrà essere aperto solo pochi istanti prima della somministrazione del suo contenuto. Dopo l'eventuale aggiunta di condimenti e formaggio dovrà essere immediatamente provveduto alla distribuzione ai tavoli ai

ragazzi. L'intera somministrazione del primo piatto deve poter avvenire, per la prima pietanza e per tutti i ragazzi presenti a refezione, entro un tempo massimo di 15 minuti.

2) il contenitore termico contenente il secondo piatto, dovrà essere aperto solo pochi istanti prima della somministrazione del suo contenuto e poi dovrà essere immediatamente provveduto alla sua distribuzione ai tavoli ai ragazzi. L'intera somministrazione del secondo piatto, compreso il contorno, il pane e la frutta, deve poter avvenire, per tutti i ragazzi presenti a refezione, entro un tempo massimo di 15 minuti. Il pane può arrivare ai refettori sia tagliato a fette che intero, in questa ultima ipotesi deve essere tagliato a fette a cura dell'impresa prima della consegna ai ragazzi. La carne dovrà pervenire già tagliata a fette. Quella destinata ai ragazzi frequentanti le scuole materne dovrà essere ulteriormente suddivisa in piccoli pezzetti.

3) La frutta deve essere distribuita insieme alla somministrazione del secondo, rispettando la stessa tempistica e deve essere lavata e sporzionata (se necessario) prima della distribuzione.

Tutti i piatti sono monouso a perdere, i bicchieri di plastica e le caraffe in dotazione sono di plastica, le posate monouso.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori da effettuarsi giornalmente consistono in: sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia dei locali della cucina, pulizia degli arredi (armadi, carrelli, ecc.), pulizia dei contenitori, dello stoviglie, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio grassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti della cucina e del refettorio ed eventuali corridoi di collegamento, zone attigue anche esterne, servizi igienici; la I.A. dovrà inoltre provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori prima dell'inizio del servizio. Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie sono a totale carico della I.A.

Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla I.A., ivi compreso il cartellino di riconoscimento e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare.

L'A.C. si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti della I.A. che non fossero ritenuti idonei.

La I.A. sarà ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle proprie incombenze.

La I.A. dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dalle disposizioni vigenti in materia.

All'inizio del servizio l'impresa appaltatrice dovrà predisporre apposite schede di controllo, atte a verificare:

- puntualità di consegna
- temperatura dei componenti del pasto
- gradibilità del pasto
- rispetto delle grammature previste

L'impresa può predisporre un allestimento del refettorio che comprenda delle migliorie per **creare un ambiente familiare, gradevole, accogliente e tranquillo, che faciliti l'assunzione del cibo in modo equilibrato all'interno di un rapporto sociale positivo con adulti e coetanei;**

Tali interventi possono concretizzarsi a puro titolo di esempio in: allestimento di tende, uso di tovaglette di carta monouso con stampe colorate, affissione di stampe/poster alle pareti etc.

Tale allestimento è ricompreso nel corrispettivo complessivo stabilito per il presente servizio.

ART. 17 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'I.A. è tenuta a consegnare alla scuola il menù in modo che sia possibile affiggerlo nei locali refettori e nella bacheca. Tale distribuzione dovrà essere eseguita ad ogni variazione di menù.

ART. 18 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n° 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.193/2007, direttiva CE 2004/41).

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Reg CE 1924/06) e successive modifiche.

La I.A. deve adempiere alle recenti normative sulla rintracciabilità, dimostrando di poter attuare tempestivamente il sistema di allerta (ritiro/richiamo) secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02.

TITOLO IV DERRATE ALIMENTARI

ART. 19 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico indicate dall'ASL.

L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre l'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L'Impresa si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Committente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia .

ART. 20 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 21 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere della I.A. alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.

L'I.A. deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) Non congelare il pane;
- c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

TITOLO V PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 22 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita e sanificata con prodotti a base di cloro, lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo, che dovrà allontanare eventuali residui del disinfettante;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- sono ammessi alimenti surgelati. Non sono ammessi alimenti congelati;
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;

- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve poter essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale;
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 23 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati, ragù per lasagne.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 24 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO VI TRASPORTO

ART. 25 – PIANO DEI TRASPORTI

I pasti, verranno trasportati dal personale alle dipendenze della I.A. con mezzi propri.

L'Impresa organizza il piano dei trasporti in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici siano ridotti al minimo e comunque non siano superiori ai trenta minuti.

Il servizio dovrà essere svolto con automezzi furgonati chiusi e coibentati, idonei per trasportare esclusivamente generi alimentari, di cubatura proporzionata al numero di contenitori che ogni singolo automezzo dovrà consegnare, a norma dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980, con piani di carico privi di soluzioni di continuo nel rivestimento interno costituito di materiale liscio, lavabile e impermeabile, puliti e sgomberi di qualsiasi materiale.

Il personale autista dovrà essere dotato di copricapo da indossare esclusivamente durante il servizio di trasporto pasti.

Per tali mezzi l'I.A. dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente e comunque essere in possesso di tutte le autorizzazioni e le licenze previste dalle attuali norme di legge per l'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento, oltre che disporre di un parco automezzi in grado di garantire il servizio anche in caso di eventuali inconvenienti ai mezzi abitualmente utilizzati o in caso di limitazioni alla circolazione.

Gli automezzi dovranno essere sempre scrupolosamente puliti e vuoti, garantendo il sistematico lavaggio del pianale di ogni singolo automezzo prima del carico dei contenitori del pasto e/o dei generi alimentari.

Negli automezzi utilizzati per l'espletamento del servizio, durante la consegna, non dovranno essere trasportate merci di altra natura o altra provenienza, proprietà o destinazione.

Il lavaggio quotidiano, eseguito prima (non deve essere effettuato alcun servizio tra il lavaggio e il carico delle termiche) del carico del pasto dovrà essere effettuato con una soluzione detergente idonea che non lasci residui nocivi per gli alimenti.

Per i trattamenti di sanificazione successivi alla detergenza, con prodotto idoneo, ad ultimazione dell'operazione di sanificazione il mezzo dovrà essere accuratamente risciacquato con acqua.

Oltre al trasporto la ditta affidataria dovrà provvedere, evitando accuratamente l'imbrattamento del pianale di carico:

- al carico, presso il centro di cottura dei contenitori termici messi a disposizione dal centro cottura stesso;
- allo scarico dei contenitori trasportato all'interno della scuola e dentro ai locali destinati e riservati alla mensa, a qualunque piani siano essi ubicati;
- al ritiro dei vuoti.

ART. 26 – CONTENITORI

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene o in poliuretano all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti.

Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a cura dell'impresa.

I contenitori isotermini devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali. Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato. Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate

Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi per scuola.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Resta comunque fermo quanto stabilito al precedente articolo 10.

ART. 27 – ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio comunale a cura dell'Impresa. La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 20 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

L'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di carico e di partenza del mezzo e l'ora della consegna.

TITOLO VII QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 28 – STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

ART. 29 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'impresa ha l'obbligo di:

- a) presentare all'A.C. un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva 43/93, aggiornata secondo il Reg. CE 852/04 e 178/02;
- b) predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della legge 626/94.

TITOLO VIII GESTIONE DEL PERSONALE

ART. 30 – PERSONALE DELLA I.A.

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato e quindi ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, la loro somministrazione, la preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa, salvo quanto disposto al successivo art.

31. La sola manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature dei refettori deve essere eseguita da ditte di fiducia dell'impresa, purchè regolarmente abilitate. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione secondo la normativa regionale (Del. Reg n.1388/04), le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

ART. 31 PERSONALE DELLA A.C.

Nello svolgimento del servizio in oggetto non è presente alcun personale alle dipendenze della A.C. per lo svolgimento del servizio in oggetto.

Si precisa che sarà compito ed onere della ditta provvedere a proprie spese, e quindi senza alcun onere aggiuntivo a carico della A.C., alla sostituzione del personale della I.A. assente per qualsiasi periodo temporale e motivo.

ART. 32 - ORGANICO

L'organico dell' Impresa deve essere quello indicato nella tabella allegata all'offerta, sia come numero, mansioni, livello .

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma.

ART. 33 – REFERENTE DEL SERVIZIO

L'Impresa si impegna a nominare un coordinatore responsabile di comprovata professionalità cui affidare l'incarico di referente con l'A.C.

Egli deve assicurare un contatto continuo con la persona che sarà individuata dall'Amministrazione Comunale e partecipare alle riunioni della commissione mensa qualora istituita. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il referente del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del referente (ferie-malattia etc.), l'Impresa deve immediatamente provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'A.C.

L'I.A. è tenuta ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (Legge 675/96) e della sicurezza (Legge 626/94).

ART. 34 - VESTIARIO

L'Impresa deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

ART. 35– IGIENE PERSONALE

Il personale della I.A. addetto alla manipolazione, alla preparazione delle pietanze ed alla somministrazione dei pasti deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica

personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; i capelli (tutti) devono essere contenuti nelle apposite cuffie possibilmente legati, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 36 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare, per i propri dipendenti, l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia 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 dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 37 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su 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.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

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

TITOLO IX ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 38 – MANUTENZIONI ORDINARIE PRESSO I REFETTORI

All'Impresa competono, senza alcun onere da parte dell'A.C., **le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature in uso presso la cucina ed il refettorio, nonché la fornitura di gas ed energia elettrica per i consumi. L'impresa è tenuta alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.**

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, l'I.A. dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino della prima.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'impresa dovrà fare uso degli impianti e delle attrezzature con ogni cura e senso di responsabilità e non potrà usare le stesse se non per gli scopi connessi all'espletamento dell'affidamento.

L'impresa è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature o delle strutture in dotazione. Sono a carico dell'impresa l'acquisto di nuove

eventuali piccole attrezzature che si renderanno necessarie nel corso della gestione, quali, a titolo di esempio, contenitori linea self-service, carrelli di distribuzione, etc;

È inoltre a carico dell'Impresa l'acquisto ed il reintegro di materiale di facile consumo necessario alla gestione dei refettori quale, a titolo di esempio, posate, piatti, brocche, bicchieri, vassoi, tovagliette di carta, tovaglioli di carta, detersivo per lavastoviglie, nonché tutti i detersivi necessari per la pulizia del locale refettorio e sanificazione sia delle attrezzature che di tutte le superfici interessate (tavoli cucina, piani lavoro, etc.);

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà della A.C. senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

ART. 39 – CAUZIONI

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di affidamento, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di affidamento, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'affidamento, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'affidamento.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 40 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della impresa, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L'impresa all'atto della stipula del contratto dovrà presentare a proprie spese una polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione, sottoscritta specificatamente per il servizio oggetto del presente affidamento, per la responsabilità civile per danni a persone cose e animali (RCT) che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento degli specifici servizi con massimali non inferiori a:

- € 500.000,00 = *per persona*
- € 500.000,00 = *per ogni sinistro*
- € 500.000,00 = *per cose.*

La polizza dovrà specificare che tra i terzi s'intendono compresi gli utenti del servizio, i dipendenti dell'Amministrazione scolastica coinvolti nel servizio.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo di durata del servizio dall'1/10/2016 sino al 30/06/2017.

L'appaltatore s'impegna a presentare alla stazione appaltante, ad ogni scadenza della polizza, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I. A. durante l'esecuzione del servizio.

Copia della polizza deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'affidamento e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 41 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

TITOLO X VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 42 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi della ASL
- l'Ufficio Istruzione del Comune
- le strutture o tecnici specializzati eventualmente incaricate dalla Committente

ART. 43 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli nei refettori ove avviene la somministrazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'affidamento e i mezzi di trasporto.

ART. 44 - CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa per iscritto eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 45 – PENALI

L'A.C. a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu;
- € 250,00 per ogni ritardo di consegna dei contenitori di oltre 10 minuti nei refettori per causa non imputabile alla I.A.;
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione);
- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche o nel menù dell'ASL;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia.

Si procederà al recupero della penalità, da parte della A.C., mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti dalla Committente relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'A.C. sono notificate all'impresa in via amministrativa.

TITOLO XI

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, è facoltà della A.C. appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nel caso di ripetute inadempienze il Committente, previa contestazione scritta e salvo il diritto di controdeduzioni da parte del Concessionario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno della concessionaria e salva l'applicazione delle penali prescritte come già indicato al precedente articolo 45.

2. Tra le cause di inadempimento che possono indurre il Committente alla risoluzione a suo insindacabile giudizio del contratto, sono previste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:

- a) abbandono del servizio, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
- b) per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- c) gravi e/o ripetute violazioni (più di 5 in un anno scolastico) degli obblighi contrattuali non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Committente;
- d) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- e) nei casi di subconcessione non effettuata in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
- f) cessione del contratto a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
- g) stato di fallimento, di liquidazione, amministrazione controllata o qualsiasi altra causa equivalente, sopravvenuti a carico del Concessionario; per il concordato preventivo si applica l'art 186 bis Legge Fallimentare, così come modificato dall'art. 33 DL n.83/2012;
- h) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti;
- i) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del concessionario;
- j) inadempienze negli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori;
- k) inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza sul lavoro, inquinamento atmosferico o idrico e prevenzioni infortuni;
- l) mancato mantenimento delle polizze assicurative di cui all'art. 40 del presente capitolato;
- m) violazioni di clausole contrattuali che compromettano la regolarità della gestione nonchè il rapporto di fiducia tra il Concedente e il Concessionario; si richiamano a titolo esemplificativo e non esaustivo le norme vigenti e i provvedimenti comunali in materia di prevenzione della corruzione e il

codice di comportamento, nonchè in materia di determinazione delle tariffe a carico degli utenti, nonchè in materia di obblighi manutentivi.

3. Quando nel corso del contratto il Committente accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine, non inferiore a 10 giorni, entro il quale il Concessionario si deve conformare a tali soluzioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto ed il Committente procederà all'incameramento della cauzione di cui al successivo articolo 20, fatto salvo il diritto impregiudicato di richiesta danni.

4. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla committente, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

ART. 48 -ORDINE DI ESECUZIONE

1. Il concessionario potrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto in forma di scrittura privata e alla stesura di un verbale di inizio del servizio.

2. Nelle more della stipula del contratto, il concessionario su richiesta del committente, inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale consegna servizio, senza pretendere indennità o risarcimento di sorta.

TITOLO XII TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 49 – DATI SENSIBILI

L'I.A. s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, quali, a titolo di puro esempio, i dati dei ragazzi soggetti a dieta speciale.

Poiché l'I.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali dovrà essere in grado di garantire il pieno rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. ponendo particolare attenzione ai dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

TITOLO XIII NORME PARTICOLARI

ART. 50 – RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

ART 51 – CONTROVERSIE

Foro competente in caso di controversi è il Foro di Savona.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.