

COMUNE DI ARMENO

Provincia di Novara

CAPITOLATO D'APPALTO

SERVIZIO DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – DISTRIBUZIONE PASTI E PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI MENSA SCOLASTICA DAL 01.01.2009 AL 30.06.2012

Art . 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione – trasporto – distribuzione pasti, pulizia e riassetto dei locali mensa delle scuole (dell'infanzia , primaria e secondaria di primo grado) di Armeno e fornitura dei pasti per le persone anziane/ bisognose .

Art . 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà decorrenza dal 01.01.2009 e terminerà 30.06.2012 con possibilità di rinnovo per un ulteriore n. 1 (uno) anno scolastico , alle medesime condizioni dell'affidamento in corso ,previa deliberazione della Giunta Comunale, qualora il servizio sia sempre stato ineccepibile e soddisfacente per l'utenza .

Art . 3 – CANONE DI APPALTO

Il prezzo unitario a base d'asta di ogni singolo pasto è pari ad €.(così fissato a seguito del ribasso offerto in sede di gara) al netto di Iva 4%, per un numero presunto di 14.500 pasti annui

Con il corrispettivo offerto in sede di gara l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il Comune si riserva di richiedere alla Ditta Appaltatrice eventuali prestazioni occasionali o continuative sia di ristorazione collettiva che individuale.

La ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare prestazione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, per un importo superiore fino ad un massimo del 20% rispetto all'importo contrattualmente stabilito, alle stesse condizioni previste dal contratto stipulato e dal Capitolato d'Appalto .

Il corrispettivo d'appalto , dalla scadenza del secondo anno, è soggetto ad adeguamento annuale nella misura corrispondente alla variazione percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, rispetto all'anno precedente , rilevata dall'Istat .

Art . 4 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENU'

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto composto da primo piatto, secondo piatto e contorno, frutta di stagione o dessert, pane, acqua minerale.

I pasti devono essere preparati attenendosi scrupolosamente ai menù approvati dall'A.S.L. 14 Servizio SIAN che verranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice , al relativo ricettario ed alle grammature allegate al presente capitolato (**allegato 1 “Tabelle delle grammature “**); l'acqua minerale deve essere almeno di 300 cl per pasto.

Il menù deve essere esposto in maniera ben visibile nei locali mensa ed in altri locali scolastici per consentire ai genitori il bilanciamento con la cena .

Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, e senza costi aggiuntivi, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera per gli utenti affetti da patologie o allergie documentate da certificato medico.

Il Comune si riserva al facoltà di apportare in qualsiasi momento , su indicazione dell'autorità sanitaria , variazioni nei menù , nella qualità e quantità dei generi alimentari usati per i pasti senza possibilità di modifica del prezzo/pasto offerto in sede di gara.

E' consentita la variazione dei menù , su iniziativa della ditta appaltatrice , solo in casi eccezionali e documentati, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale sentita l'Autorità sanitaria .

Il presente capitolato ed il menù validato e vistato dal S.I.A.N. devono essere sempre presenti e disponibili nel luogo di produzione .

Referente del Comune per eventuali problemi circa il contenuto e l'interpretazione del capitolato o di quant'altro ad esso connesso è il Responsabile del Servizio Istruzione del Comune di Armeno .

Art . 5 PASTI SPECIALI

La somministrazione di pasti speciali deve avvenire in conformità alle disposizioni dettate dalla D.G.R. , n. 40-29846 del 10.04.2006 riguardante la somministrazione di pasti a soggetti portatori di particolari patologie quali : malattia celiaca , diabete , malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto determinati alimenti o di includere preparazioni speciali ; è necessario seguire , inoltre , la legge n. 123 del 4 luglio 2005”Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia “ .

Le diete speciali per patologie che necessitano di escludere dal pasto determinati alimenti o di includere preparazioni speciali sono elaborate dall'Asl e trasmesse all'appaltatore che è

tenuto ad osservarle ,a cura del Responsabile dell'Ufficio Istruzione ; dovranno essere sempre presenti in sede di produzione garantendone la privacy ; nessun certificato medico dovrà pervenire agli operatori della cucina .

Le diete c.d. "Leggere" , da assumere fino ad un massimo di cinque giorni sono attivate dal Responsabile della mensa su iniziativa dei genitori ; oltre i cinque giorni occorrerà il certificato medico .

Nessun compenso aggiuntivo è dovuto all'appaltatore per la fornitura di pasti speciali o diete particolari neppure in relazione all'impiego di prodotti dietetici specifici quali prodotti senza lattosio , apteici , senza glutine , e simili .

Art . 6 CARATTERISTICHE E QUALITA' DEI PRODOTTI

Le derrate alimentari che la ditta appaltatrice è tenuta a fornire devono avere le caratteristiche minime riportate nell'**allegato 2 " Tipologia e Qualità degli alimenti "** e nell'**allegato 3 " Calendario degli ortaggi, legumi e frutta freschi "**, oltre le caratteristiche migliorative dichiarate dalla ditta aggiudicataria in sede di presentazione dell'offerta di qualità.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente manipolati.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati.

E' vietato altresì l'uso di patate prefritte e surgelate e di preparati liofilizzati per purè.

Per le materie prime deperibili devono essere preferiti produttori locali al fine di eliminare i problemi legati alla conservazione ed al trasporto , o aziende che operano a livello nazionale .

La ditta deve garantire la scelta di fornitori conosciuti per serietà e professionalità ; deve richiedere ai suoi fornitori certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti .

La ditta deve garantire , tramite un laboratorio autorizzato , il controllo analitico riferito : alle materie prime ;alle fasi di lavorazione; al prodotto finito ; all'efficacia dei prodotti i di sanificazione .

Nella scelta dei fornitori e nella acquisizione delle derrate devono essere rispettati i seguenti criteri essenziali : approvvigionamento delle carni da laboratorio con bollo CEE ; l'uso di carni è da preferirsi in atmosfera sottovuoto o in atmosfera controllata e con pezzatura adeguata alle necessità della singola giornata ; uso di prodotti ittici congelati e se freschi non serviti il lunedì ; uso di polli a busto (privi di testa , collo , zampe, e completamente sviscerato) ; alimenti altamente deperibili non serviti il lunedì ; uso di frutta e verdura fresca di stagione come da calendario allegato al presente capitolato e con

certificazione circa il produttore e la zona di produzione (preferibilmente per alimenti coltivati con sistema di lotta biologica o integrata) .

Art . 7 GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'Impresa con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore ed a suo rischio.

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto delle vivande presso le scuole, della distribuzione dei pasti, dell'apparecchiatura e sparecchiatura, della fornitura e lavaggio di stoviglie (piatti e posate) di tipo tradizionale- in porcellana , ceramica o melanina (in quest'ultimo caso con obbligo di ricambio frequente in quanto facilmente usurabili) , della fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta e di bicchieri in plastica “usa e getta” , del riassetto del locale mensa e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio.

Nella preparazione e cottura dei pranzi dovranno essere scrupolosamente osservate le disposizioni igienico sanitarie, imposte dalle vigenti norme di legge. La ditta appaltatrice deve garantire che tutte le fasi della produzione , della trasformazione e della distribuzione degli alimenti siano sottoposte a controlli che soddisfino i requisiti di igiene fissati dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

Il pranzo dovrà risultare adeguato al numero degli alunni e dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis, senza alcun onere aggiuntivo.

Le modalità di preparazione devono garantire la minima perdita dei nutrienti, la massima appetibilità dei cibi, la riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento, la massima variabilità, va inoltre privilegiata la cottura a vapore e in forno a termoconvezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive; è vietato l'uso di cibi precucinati. E' altresì vietato: congelare materie prime acquistate fresche ed il pane ; ricongelare alimenti scongelati ; il riutilizzo di alimenti avanzati ; far sostare gli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini. La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo al termine della cottura. Per ravioli, tortellini e paste ripiene in genere, al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto. Gli alimenti altamente deperibili ed il pesce non vanno serviti il lunedì.

Le modalità di confezionamento devono privilegiare la preparazione in giornata; evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se la ditta opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo. I cibi per le mense scolastiche vanno confezionati in contenitori a dosi multiple, in acciaio inox per comunità con alta tenuta termica dotati di termografi per il controllo e le registrazioni della temperatura; i cibi per gli anziani vanno confezionati in contenitori monoporzione sigillati (sostitutivi delle stoviglie di tipo tradizionale) e consegnati presso la mensa scuola materna nel periodo in cui la stessa è operativa , presso la locale sede del CISS nei restanti periodi dell'anno .

Il centro di cottura della ditta deve essere ubicato in modo da garantire la consegna dei cibi entro e non oltre 60 minuti dalla loro preparazione .Tra la cottura ed il confezionamento

l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione .Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Gli automezzi utilizzati dovranno essere opportunamente allestiti ed utilizzati esclusivamente per il trasporto e dovranno essere perfettamente idonei dal punto di vista igienico sanitario; prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà dichiarare i percorsi ed i relativi tempi di consegna. I contenitori a dosi multiple in acciaio inox con alta tenuta termica utilizzati per i cibi destinati alle mense scolastiche devono avere le seguenti caratteristiche : per i cibi caldi devono essere utilizzati contenitori termici attivi pre riscaldati tali da garantire una temperatura di almeno + 65° sino alla distribuzione ; per i cibi freddi devono essere utilizzati contenitori isotermici refrigerati che garantiscano una temperatura massima di + 10° sino alla distribuzione . Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Art . 8 CONTROLLI E GARANZIE DI QUALITA'

La ditta appaltatrice dovrà depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, un piano di autocontrollo elaborato ai sensi delle normative vigenti i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'appaltatore e che dovrà prevedere: lo studio HACCP; il piano di campionamento per analisi microbiologiche, chimiche, fisiche con indicazione della motivazione degli stessi; il piano di detersione e sanificazione con individuazione delle modalità e delle responsabilità; il piano di verifica ispettiva interna; il piano di formazione del personale con i criteri di valutazione dell'apprendimento.

La ditta deve avere un Responsabile Alimentare e presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e di disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi) riguardante ambienti, macchinari, impianti, piani di lavoro e mezzi di trasporto; deve presentare inoltre gli esiti, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'A.S.L.

La ditta dovrà garantire, tramite un laboratorio autorizzato, il controllo analitico riferito alle materie prime, alle varie fasi di lavorazione, al prodotto finito, all'efficacia dei prodotti di sanificazione.

La ditta dovrà garantire la campionatura rappresentativa dei pasti e delle porzioni da servire (anche in rapporto alle fasce d'età dei ragazzi e per pasti speciali in caso di patologie).Dovrà prelevare almeno 150 grammi di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore dalla preparazione a temperatura fra 0 e +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso ermeticamente chiusi con una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione / destinazione del prodotto; il campione deve essere prelevato al termine della preparazione.

Fermi restando i controlli di competenza della A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, senza preavviso, al fine di verificare il buon andamento del servizio nonché di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria, all'accertamento dei requisiti igienico sanitari dei prodotti consegnati.

Il Comune può anche avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di professionisti appositamente incaricati e di una commissione di genitori ed insegnanti, da determinarsi nella sua composizione.

I rappresentanti o incaricati possono procedere a rilevare:

- a) il mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna;
- b) il difetto di grammatura (da verificare su una media di 10 porzioni);
- c) il controllo dei caratteri organolettici in relazione al tipo di utenza, nonché il controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura e del trasporto, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge;
- d) l'idoneità dei prodotti utilizzati (stoviglie , posateria) nella distribuzione dei pasti.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione

Le ditte del settore alimentare la cui attività interferisce direttamente o indirettamente con il presente appalto (fasi : della produzione , della trasformazione e della distribuzione) devono essere certificate ISO 9000.

Art . 9 ORARI DI SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato entro le ore di refezione scolastica e comunque in orari che saranno determinati dal Sindaco tenuto conto della programmazione scolastica.

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati dal lunedì al venerdì.

Nelle giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze estive , vacanze natalizie, festività varie, carnevale, vacanze pasquali, consultazioni elettorali) sarà attiva la sola mensa per gli anziani

Il calendario di cui sopra verrà comunicato tempestivamente alla ditta aggiudicataria.

Art . 10 PERSONALE

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale ; la distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti mediante l'impiego di

personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente; in ogni plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione di pasti caldi; in ogni caso dovrà essere rispettato il rapporto minimo in distribuzione di n. 1 addetto ogni 60 utenti; il personale dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

La ditta dovrà assicurare nel tempo idonei interventi di aggiornamento e formazione professionale del personale mirati in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere ad una Commissione medica competente, da nominarsi con separato atto.

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare, integralmente, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana e da ogni altra sua qualificazione giuridica economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento di danni.

La ditta appaltatrice è soggetta all'osservanza delle leggi e decreti relativi alle assicurazioni sociali, all'osservanza delle norme sui contratti collettivi di lavoro, all'osservanza delle norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili, nonché alle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, con obbligo da parte della stessa ditta di depositare apposito piano di sicurezza e denuncia inizio attività agli enti preposti all'atto della stipula del contratto; la ditta deve pertanto garantire lo stato di efficienza e le condizioni di sicurezza degli ambienti e dei macchinari secondo le norme di sicurezza sul lavoro .

L'amministrazione comunale non risponde per le eventuali inadempienze della ditta appaltatrice a tutti gli obblighi sopra indicati.

Art . 11 SCIOPERI

In Caso di scioperi del personale o di fornitori o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, L'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art . 12 PENALI E RISOLUZIONE

Qualora l'appaltatore non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto, il Comune effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite fax, e l'appaltatore è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di CINQUE giorni dal ricevimento delle contestazioni.

Il Comune, esaminate le contro deduzioni o preso atto che l'appaltatore non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (5 gg.), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'appaltatore di eliminare le carenze di servizio contestate.

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

per ogni violazione di quanto stabilito dai menù	€. 1.000,00
per ogni violazione di quanto stabilito dal presente capitolato e /o offerto in sede di gara –relativamente alle caratteristiche delle derrate alimentari	€. 2.000,00
per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica dalla normativa vigente	€. 2.000,00
per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€. 1.000,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto in merito dal presente capitolato e dalle leggi in materia	€. 2.000,00
in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate	€. 2.000,00
per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle temperature previste dal presente capitolato	€. 1.000,00
per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale	€. 2.000,00
per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità	da €. 500,00 a €. 2.500,00

L'ammontare della penale sarà trattenuto sugli importi dovuti con la prima fattura utile o mediante incameramento di quota parte della cauzione.

Il Comune ha diritto di promuovere la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto ;
- d) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari determinati a norma del presente capitolato.
- e) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'Appaltatore o del personale

- adibito al servizio;
- f) inosservanza da parte dell'appaltatore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - g) quando l'appaltatore si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
 - h) subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto;
 - i) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'aggiudicatario, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
 - j) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore ;
 - k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
 - l) in tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici.

Nei casi di cui al precedente comma il Comune contestato l'addebito ed esaminate le eventuali contro deduzioni - da acquisire entro il perentorio di dieci giorni dal ricevimento delle contestazioni - promuove la risoluzione del contratto con un preavviso di 15 gg., incamerando la cauzione prestata dall'appaltatore. E' fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi dell'appalto con maggiori oneri per il Comune.

E' fatto salvo quanto disposto dall'art. 6 del D. L g s. 06.11.2007 n. 193 .

Art . 13 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità conseguente per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve o eccezioni, a totale carico della Ditta.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di Società Assicuratrici; ai fini in discorso, prima della firma del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare idonea polizza assicurativa che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati, ivi compresi quelli dipendenti dalla somministrazione del cibo anche prodotti per colpa grave, per un massimale di almeno € 2.500.000,00 .

Art . 14 CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del presente appalto è competente il foro di Verbania .

Qualunque controversia insorgesse nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'appaltatore non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

Art . 15 DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio .

Art . 16 PAGAMENTI

Il servizio viene finanziato mediante mezzi propri di bilancio. Il termine per il pagamento dei corrispettivi è fissato in 60 giorni ed avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole ed all' esibizione mensile del prospetto recante il dettaglio giornaliero dei pasti forniti, previa attestazione di regolarità e conferma della fornitura da parte del Responsabile del Servizio.

Art . 17 SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese inerenti il presente contratto (diritti di segreteria, bolli, ecc.) nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assumerà inoltre a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivantegli nei confronti del Comune.

Art . 18 COSTITUZIONE IN MORA

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art . 19 RINVIO NORMATIVO

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla consegna e distribuzione dei pasti si richiamano le linee guida generali per la Ristorazione Collettiva Scolastica redatte dalla Regione Piemonte nel luglio 2002 e le Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica redatte dalla Regione Piemonte nel marzo 2007 .

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art . 20 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la sede legale della ditta. Le comunicazioni saranno effettuate a mezzo di telefono, fax, lettera, internet e ogni altro modo consentito, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art . 21 NOTA INFORMATIVA AI SENSI DEL DLGS 196/2003

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgvo 196/2003 si informa che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione dei lavori. In particolare ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 del decreto sopra citato si comunica quanto segue:

Finalità e modalità del trattamento cui sono destinati i dati:

- Il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque autorizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.
- I dati verranno trattati per le finalità connesse all'espletamento di tutte le fasi relative all'appalto in questione.
- Il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantirne la sicurezza.
- La natura del conferimento di tali dati è obbligatoria.
- Conseguenze dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: impossibilità di ammissione alla gara d'appalto.
- I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere Comunale, al Ministero delle Finanze, all'I.N.P.S, all'I.N.A.I.L., all'U.S.L. 14, all'Ispettorato Provinciale del Lavoro, alla Prefettura, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della legge 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.
- Codesta ditta ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti dall'art. 7 del D.Lgvo 196/2003. Per l'esercizio dei propri diritti codesta ditta potrà rivolgersi all'Ufficio Segreteria dell'Ente.
- Il titolare di questo Ente è il Sindaco, il responsabile del trattamento è il Segretario comunale.

Art . 22 RINVIO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di servizio ed altre disposizioni di legge in vigore.

Allegati:

- allegato 1 **“Tabelle delle grammature “ ;**
- allegato 2 **“ Tipologia e Qualità degli alimenti “ ;**
- allegato 3 **“ Calendario degli ortaggi , dei legumi e della frutta freschi “.**