



COMUNE DI SERMONETA
(Provincia di Latina)

AREA 1

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**
Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16
(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

- Capitolato speciale d'appalto

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento, per gli anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16, del servizio complessivo di:

a) fornitura pasti destinati alla refezione scolastica degli alunni delle scuole materne e primarie statali di Sermoneta secondo le modalità (dislocazione plessi interessati; giorni; orari; numero medio utenti; tipologia del servizio; menù) di cui al successivo art. 9;

b) supporto operativo all'attività di ristorazione:

- trasporto dei pasti;
- ricevimento dei pasti in ogni singolo plesso scolastico;
- predisposizione del refettorio;
- predisposizione dei tavoli per i pasti;
- distribuzione dei pasti;
- pulizia e riordino, dopo i pasti: dei refettori, dei locali interessati al servizio e dei tavoli;
- gestione dei rifiuti, secondo le modalità di cui al successivo art. 10;
- rilevazione dell'utenza, raccolta delle quote di partecipazione al servizio, presenze giornaliere e prenotazione dei pasti secondo le modalità di cui al successivo art.10

2. Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.

3. Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché dalla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010; e la successiva D.G.R.L. n.40 in data 4.2.2011 sul "recepimento dell'intesa ai sensi dell'art.8 comma 6 della legge 5.6.2003 n.131 tra il governo le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sulle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Art. 2 - CARATTERE DEL SERVIZIO

1. I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere Interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.
2. Il servizio reso si considera servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, l'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.
3. Nel caso di sciopero programmato del personale scolastico l'Appaltatore dovrà essere preavvisato dall'Ente, di norma, entro 24 ore; in tale evenienza, comunque, l'espletamento o meno del servizio di refezione dovrà essere comunicato entro le ore 13.00 del giorno antecedente quello di fornitura dei pasti.
4. Nel caso di sciopero non programmato del personale scolastico l'Appaltatore dovrà essere preavvisato dall'Ente entro e non oltre le ore 9.00 dello stesso giorno della fornitura.
5. Per sciopero del personale dell'Appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente con preavviso di almeno 48 ore.

Art. 3 - MEZZI, ATTREZZATURE E PERSONALE

1. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Appaltatore dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.
2. Tutti i mezzi, le attrezzature e gli strumenti impiegati dovranno risultare in regola con la normativa vigente in materia igienico-sanitaria.
3. La produzione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura dichiarato in sede di gara, del quale l'Appaltatore dovrà aver disponibilità prima della consegna del servizio, comunque entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.
4. I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente capitolato.
5. Il personale impiegato, munito delle eventuali attestazioni igienico-sanitarie previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione, dovrà tenere in servizio un contegno decoroso nonché rispettoso dei diritti dell'utenza. E' fatto obbligo all'Appaltatore di comunicare all'Ente – prima dell'avvio del servizio e ad ogni eventuale successiva variazione - il nominativo degli operatori addetti ai refettori.

Art. 4 - DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici (2013/14 - 2014/15 - 2015/16 e comunque a partire dalla data dell'aggiudicazione
2. La durata annuale del servizio è normalmente compresa tra il mese di ottobre e quello di maggio dell'anno successivo, per gli effettivi giorni di scuola.

La durata dell'appalto e la stipula del contratto saranno poste in essere solo dopo l'approvazione del Bilancio di previsione 2013.

2. Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento.
3. La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'appaltatore.

4. Ricorrendo nel triennio successivo alla stipula del contratto le condizioni per il rinnovo del servizio, il Comune potrà avvalersi della facoltà di rinnovo del servizio per ulteriori 24 mesi.

Art. 5 –IMPORTO A BASE D’ASTA

1. L’importo stimato per il triennio dell’appalto ammonta, Iva esclusa, a €732.300,00 oltre a €0,02 per ogni pasto - pari ad €2.929,20 per oneri sicurezza in fase di esecuzione del servizio da rischi di interferenza, giusto D.U.V.R.I. – Elaborato progettuale n. 6, per complessivi € 735.229,20 ed è stato calcolato sulla base del prezzo unitario di €5,00 moltiplicato per il numero dei pasti stimato come segue:

Scuole dell’infanzia	Pasti medi stimati su 155 giorni di fornitura	Scuole primarie	Pasti medi stimati	Personale della scuola	Pasti medi stimati su 155 giorni di fornitura	TOTALI
<i>Centro storico</i>	3.120	<i>Centro storico</i>	11.125	<i>Centro storico</i>	1.100	14.295
<i>Sermoneta Scalo</i>	17.825			<i>Sermoneta Scalo</i>	2.080	20.405
<i>Doganella</i>	6.600			<i>Doganella</i>	400	7.250
<i>Pontenuovo</i>	5.500			<i>Pontenuovo</i>	670	6.870
	33.045		11525		4.250	
					TOTALE	48.820

48.820,00 pasti annui x 3 anni = n. 146.460,00 x €p. 5,00 =	€732.300,00
Oneri sicurezza DUVRI	€ 2.929,20
Totale complessivo	€735.229,20

2. Il prezzo unitario di cui sopra è stato calcolato sulla base del costo sostenuto dall’Amministrazione nell’ultimo anno scolastico.

Art. 6 - VARIAZIONI AL SERVIZIO

1. In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell’organizzazione ecc).

Pertanto l’importo complessivo sopra indicato è presunto e il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

2. L’appaltatore è comunque tenuto ad erogare il servizio ai medesimi patti e condizioni in presenza di una variazione percentuale del 20 % in aumento o diminuzione dell’importo come sopra definito.

3. Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all’elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.

4. Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menu previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell’utenza o su eventuali direttive fornite dall’U.L.S.S.

5. Nessuna variazione potrà essere apportata dall’Appaltatore al menu senza previo assenso del Comune.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi dandone preventiva comunicazione al Comune ed ai plessi scolastici interessati.

6. Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dall'Appaltatore né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

Art. 7 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto d'appalto, pena la risoluzione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni a favore del Comune e delle più gravi sanzioni previste dalla legge.

2. Il subappalto è regolato secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, con particolare riguardo all'art. 118 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. con le limitazioni di cui al comma successivo.

3. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono conseguentemente subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto; di predisposizione dei refettori, distribuzione dei pasti, pulizia dei locali oggetto di appalto; di rilevazione informatizzata delle utenze e relative quote di partecipazione al servizio nonché delle presenze giornaliere degli utenti.

Art. 8 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. Oltre agli obblighi derivanti dall'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto, dai documenti da esso richiamati, dall'osservanza delle norme vigenti in materia di ristorazione scolastica, previdenza e sicurezza sul lavoro, l'Appaltatore ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

2. L'Appaltatore dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico e fax, posta elettronica) di un proprio referente tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

3. L'Appaltatore è inoltre tenuto a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

Art. 9 - REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE MATERNE e PRIMARIE

1. Le modalità operative di espletamento del servizio di refezione scolastica di cui all'art. 1 lett. a) del presente Capitolato sono le seguenti:

9.1.1. luogo di espletamento, si allegano le planimetrie dei locali nei quali avverrà la somministrazione::

Scuole dell'infanzia
<i>Plesso del Centro storico</i>
<i>Plesso di Sermoneta Scalo</i>
<i>Plesso di Doganella</i>
<i>Plesso di Pontenuovo</i>
Scuole primarie
<i>Plesso del Centro storico</i>

9.1.2. *periodo di espletamento*: da settembre a giugno di ciascun anno scolastico, in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica;

9.1.3. *giorni settimanali di espletamento*:

- dal lunedì al venerdì secondo quanto stabilito dal calendario scolastico

9.1.4. *orari consegna pasti*: arco temporale compreso tra i 45' ed i 30' antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;

9.1.5. *n. utenti medi presunti/anno*: 48.820

9.1.6 *orario consumazione pasto*:

Scuole dell'infanzia	Ore
<i>Plesso del Centro storico</i>	11,50
<i>Plesso di Sermoneta Scalo</i>	12,10
<i>Plesso di Doganella</i>	12,25
<i>Plesso di Pontenuovo</i>	12,40
Scuole primarie	
<i>Plesso del Centro storico</i>	11,50

9.1.7 *caratteristiche pasto*: pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno (contorno crudo o cotto), pane, frutta, acqua in bottiglia da almeno 0,5 litri. Nell'ipotesi in cui il Comune decidesse di utilizzare l'acqua potabile di rubinetto, sarà compito dell'Appaltatore fornire le necessarie caraffe e provvedere al lavaggio delle stesse.

9.1.8 *caratteristiche del servizio*: pasto completamente veicolato su stoviglie o vassoi monoporzione a perdere; fornitura di tovagliette e tovaglioli in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni normative in materia ed in quantità adeguata al numero di utenti.

Art. 10 – ATTIVITA' OPERATIVE COMPLEMENTARI

1. Presso ciascun refettorio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori dell'Appaltatore addetti allo svolgimento delle seguenti attività complementari rispetto al servizio di fornitura dei pasti: a) **pleSSI scuole materne e primarie** – trasporto dei pasti, ricevimento dei pasti confezionati in contenitori Monoporzione, predisposizione dei tavoli per i pasti; distribuzione dei pasti sui tavoli distribuzione di tovagliette e stoviglie a perdere; disbrigo e pulizia successiva dei refettori e locali interessati al servizio, con lavaggio dei pavimenti, pulizia dei tavoli e di tutti gli arredi utilizzati avvalendosi di mezzi propri ivi compresi i detersivi e materiali di pulizia; gestione dei rifiuti come di seguito indicato;

2. Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto minimo di 1 addetto ogni 45 utenti, presso ciascun refettorio, salvo diverso altro rapporto assicurato in sede di offerta.

3. A refezione ultimata, l'Appaltatore dovrà provvedere, **senza addebito di spesa aggiuntiva**, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e

delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio.

4. Dovrà, altresì, provvedere, **con relativi oneri a proprio carico, allo smaltimento di tutti i rifiuti** di cui sopra tramite la ditta ASA, nel rispetto del Regolamento Comunale e dell'applicazione dell'apposita tariffa.

5. l'appaltatore, **con relativi oneri a proprio carico**, dovrà provvedere, inoltre, a:

raccogliere le quote di partecipazione al servizio poste a carico dell'utenza, rilevare per ogni giorno di servizio le presenze degli utenti e la prenotazione dei pasti in ogni singolo plesso scolastico con annotazione delle diete speciali. Le operazioni dovranno essere eseguite secondo principi di economicità ed efficienza, con modalità smaterializzate ed aggiornabili in tempo reale in base alle indicazioni e alle impostazioni determinate dalla Stazione Appaltante. A tal fine si specifica che dovranno avvenire con tecnologie che abbiano un impatto minimo sull'attività lavorativa ed organizzativa della SA e su quella didattica della Scuola. A questo scopo possono essere validi strumenti quali tablet, palmari e notebook che, interfacciandosi con il sistema informatizzato ed accessibile esclusivamente dalla SA, permettano alle Scuole la rilevazione e la prenotazione esclusivamente per gli utenti registrati al servizio di refezione ed autorizzati preventivamente dalla SA ad usufruire del servizio.

Le attività di cui sopra (rilevazione e prenotazione) non dovranno in alcun modo prevedere l'utilizzo di tessere/badge/smart-card da parte dell'utenza, onde evitare problemi organizzativi e costi derivanti da dimenticanze e/o smarrimenti.

Al momento della registrazione al servizio, ogni utente deve essere dotato di apposite credenziali (nome utente e password) utili per accedere ad una "pagina personale" dove poter verificare tutto ciò che è utile ai fini del servizio: presenze, saldo, ricariche effettuate ed altro.

Per la riscossione diretta dei costi di compartecipazione a carico delle famiglie l'appaltatore garantirà la modalità "prepagata" con possibilità di pagamento mediante diversi canali, sia telematici (carta di credito/servizi analoghi accessibili tramite la "pagina personale" degli utenti) sia con sistemi di ricarica presso esercizi commerciali/banche/ditte convenzionati presenti sul territorio.

L'accredito del versamento sul conto personale dell'utente dovrà essere contestuale.

A fine anno scolastico l'utente dovrà essere messo in grado accedendo alla propria pagina personale, di richiedere il rimborso del saldo esistente, e/o versarlo ad altro utente.

Gli utenti in situazione morosa dovranno ricevere automaticamente un avviso via SMS e/o posta elettronica ai contatti indicati al momento dell'iscrizione al servizio. Agli stessi non sarà preclusa automaticamente la fornitura del pasto, salvo diverse indicazioni fornite dalla SA.

Le indicazioni fornite potranno, in sede di offerta migliorativa, essere ulteriormente implementate con automatismi e strumentazioni che possano rendere il processo più completo e funzionale

6. L'Appaltatore dovrà inoltre rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Art. 11 – MENU'

1. L'Appaltatore dovrà presentare **menù differenziati per le due classi di età: 3-6 (scuola materna) e 6-11 (scuole primarie)**. I menù settimanali **variati e strutturati in almeno quattro settimane**, dovranno essere predisposti dall'Appaltatore. Gli stessi dovranno ottenere il parere favorevole preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente.

2. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Appaltatore, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente ed il Comune.

3. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati, relative grammature, tipo di frutta e verdura).

5. E' compito dell'Appaltatore fornire copia cartacea dei menù, da consegnare a tutti gli utenti del servizio.

Art. 12 – DIETE SPECIALI

1. L'Appaltatore si impegna ad assicurare "diete speciali" (per motivi di salute, religiosi, etnici o filosofici). Dovranno essere formulati **menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e strutturati in almeno 4 settimane** per prevedere una corretta rotazione degli alimenti e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di specifici utenti. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

2. Il modello di domanda per richiedere i menù di cui al comma precedente è predisposto dall'Appaltatore.

3. Deve sempre essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale sino ad un massimo del 5% del numero dei pasti per plesso e così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco conditi con olio extravergine di oliva oppure minestrina in brodo vegetale;

- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

4. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

5. Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette mono porzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 13 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

1. Gli alimenti utilizzati nell'ambito del servizio di refezione scolastica dovranno rispondere alle prescrizioni di carattere generale di cui all'elaborato progettuale n. 3 "Tabelle Merceologiche Derrate".

Art. 14– MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. In ordine alla preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e, in particolare, rispettare le prescrizioni di cui agli elaborati progettuali n. 4 "Indicazioni per la preparazione dei piatti" e n. 5 "Grammature di riferimento".

2. I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 100 minuti.

3. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10 °C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4 °C entro le successive 2 ore);
- la cottura di paste al forno (con le stesse modalità di cui sopra);
- la cottura di sughi e ragù (con le stesse modalità di cui sopra).

4. Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

5. I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

6. Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- I cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- I conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- I residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Art. 15 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il numero dei pasti necessari verrà rilevato, con spese a carico dell'appaltatore, ogni giorno entro le ore 9,30 con le modalità che dallo stesso verranno formalmente comunicate prima dell'inizio del servizio.

2. I pasti dovranno essere forniti in monoporzione in contenitori a norma di legge.

3. Le stoviglie e le posate a perdere dovranno essere fornite agli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato pari ad 1 a 1. I tovaglioli e le tovagliette dovranno essere fornite in rapporto al numero dei pasti forniti.
4. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'Appaltatore e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.
5. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.
6. A ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi alimentari necessari al condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva; aceto di vino; aceto balsamico; sale fino e limone.
7. Il tempo massimo di distribuzione dei pasti sui tavoli non dovrà superare i 30/45 minuti;

Art. 16 – MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

1. L'Appaltatore è tenuto a recapitare, a proprie cura e spese, i pasti ed ogni altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto dovrà presentare, al momento della somministrazione, buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi - adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimentare - che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione (per i pasti caldi) e non superiore ai + 10 °C (per i pasti freddi).
3. I mezzi utilizzati, muniti di idonea attestazione, dovranno essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 75-90 minuti a decorrere dal termine della cottura e la consegna ai vari terminali di utilizzo non oltre i 30/40 minuti antecedenti l'orario stabilito per la refezione.
4. Pertanto, non possono trascorrere più di 120 minuti tra la fine della cottura dei cibi e l'inizio della loro somministrazione.
5. I pasti monoporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione così come sopra descritto.
6. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso scolastico dovrà avvenire con apposito documento di trasporto sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna da sottoscrivere ad opera di un incaricato della scuola stessa, che ne conserverà una copia.
7. L'Appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 17 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4° C per 48 ore, con un cartello portante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 18 - CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.
2. Il piano di campionamento deve prevedere come minimo:
 - N.3 tamponi ambientali su superfici presso il Centro cottura (frequenza mensile);
 - N.2 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune, da prelevarsi presso il Centro cottura con frequenza mensile);
 - N.1 alimento (prodotto finito, da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione con frequenza bimestrale).
3. Le analisi dovranno essere effettuate in un laboratorio accreditato alla Regione Lazio. I risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia al Comune.
4. L'Appaltatore ha altresì l'obbligo di provvedere ad eseguire a proprie spese un piano di controllo degli infestanti nei refettori e nei locali messi a disposizione per l'espletamento del servizio e, se necessari, eventuali interventi di disinfestazione, secondo il protocollo HACCP.

Art. 19 - CORRISPETTIVO FATTURAZIONI E PAGAMENTI

1. Il corrispettivo a base d'asta per la somministrazione di un singolo pasto – comprensivo, per ciascun plesso, dei servizi di supporto operativo di cui al presente Capitolato è costituito dal prezzo offerto dall'appaltatore in sede di gara, inferiore al prezzo stimato a base di gara di **€ 5,00/pasto** (IVA esclusa).

Al prezzo offerto sono aggiunti gli oneri per la sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso,

stabiliti in **€0,02/pasto**.

2. Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato nel termine di 30 giorni dall'avvenuta verifica sulle prestazioni rese e prevista dall'art. 307 comma 2 del d.P.R. 207/2010, verifica che dovrà essere effettuata entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse con frequenza mensile.

3. Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti, in ciascuno dei plessi serviti, distinti in pasti alunni e pasti insegnanti, dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

4. In relazione alla complessità dei controlli, resta nella facoltà del Comune, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4 comma 4 del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4 comma 4 del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, di differire tale termine a 60 giorni senza che il ritardo del pagamento comporti l'applicazione di interessi moratori.

5. Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in

virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma.

6. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C. ai sensi dell'art. 6 comma 3 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

7. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico dell'impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

8. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

9. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 20 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI

1. Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, decorso il primo anno di prestazione del servizio, il prezzo dello stesso è adeguato, negli anni successivi, alla variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'Istat riferita al mese di luglio dell'anno precedente.

Art. 21 - ONERI DELL'APPALTATORE.

1. Tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico dell'Appaltatore. Sono a suo carico e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- spese per l'approvvigionamento delle derrate;
- spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie compreso il sistema informatizzato di gestione dell'utenza per la rilevazione delle presenze e incasso delle quote di partecipazione al servizio da parte dell'utenza;
- all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
- direzione e sorveglianza;
- imposte e tasse;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi dell'Appaltatore durante lo svolgimento del servizio;
- spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
- spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
- spese per la rilevazione giornaliera delle presenze;
- spese per raccogliere le quote di partecipazione dell'utenza al servizio;
- spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.
- spese per la predisposizione dei menù, con la consegna di copia cartacea degli stessi a tutti gli utenti del servizio;
- spese per la predisposizione della carta del servizio mensa;
- tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di rogito, di segreteria, di bollo, di registrazione, nessuna esclusa;
- le spese di recupero dei costi per la pubblicità degli avvisi di gara e post informazione effettuate sui giornali e previste dall'art.34 comma 35 del D.L. n.179/2012 convertito in Legge 221/2012.

2. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia di stato giuridico del personale impiegato, trattamento economico, orario di lavoro, trattamento assicurativo, assistenziale e previdenziale di categoria, protezione dell'impiego e sicurezza delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008.

3. Nei confronti del personale dovrà applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località di svolgimento del servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive condizioni contrattuali ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato.

4. Fatta salva l'acquisizione del D.U.R.C. ai sensi dell'art. 6 comma 3 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, il Comune potrà richiedere all'appaltatore copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni loro corrisposte.

5. In caso di accertata inottemperanza agli obblighi in materia contributiva e/o retributiva nei confronti del personale impiegato nel servizio, il Comune procede ai sensi degli art. 4 e 5 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

Art. 22 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

1. Il Comune provvederà, prima della consegna del servizio e ai sensi dell'art. 300 del d.P.R. 207/2010,

alla nomina di un direttore dell'esecuzione del contratto quale referente del Comune con l'appaltatore.

2. Il Comune, anche a mezzo dei competenti organi scolastici, si impegna ad avvisare L'Appaltatore in

merito a sospensioni del servizio per qualsiasi motivo (vacanze, festività, scioperi o altro) non appena a conoscenza.

Art. 23 – CONTROLLI

1. Al direttore dell'esecuzione del contratto di cui al precedente articolo ed agli altri soggetti indicati al successivo comma, è attribuita la facoltà di esercitare, nelle forme e modalità ritenute più opportune, con o senza preavviso, azioni di controllo volte a verificare a corretta attuazione delle obbligazioni contrattuali.

2. E' altresì facoltà del Comune incaricare personale (proprio od esterno) con il compito di verificare, presso i luoghi sopra individuati, la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL competente per territorio;

b) il personale incaricato dal Comune;

c) i componenti del Comitato Mensa scolastica ai quali peraltro non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti ovvero delle attrezzature ne devono interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Appaltatore limitandosi, del caso ad inoltrare eventuali contestazioni al Comune.

3. L'azione di controllo può eventualmente prevedere la rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza.

4. L'attività di controllo posta in essere dal Comune non potrà subire ostacoli od eccezioni di sorta da parte dell'appaltatore.

Art. 24 - PENALITA'

1. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati l'Appaltatore incorrerà nelle sanzioni pecuniarie così come previste dagli artt.298 e 145 del D.P.R.207/2010.

2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:

- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;
- totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
- mancata consegna di pasti per errori nella somministrazione;

- mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
- mancata consegna di materiale a perdere;
- mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
- mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- inadeguata igiene degli automezzi;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti;
- mancato funzionamento del sistema informatizzato di gestione dell'utenza;

3. Le inadempienze saranno contestate all'Appaltatore che nel termine di 15 giorni potrà presentare le proprie controdeduzioni.

4. Esaurita l'istruttoria, e comunque non oltre 30 giorni dalle controdeduzioni dell'Appaltatore, o dalla scadenza del termine per le stesse, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

5. In caso di violazioni contrattuali gravi quali la tentata frode, l'inosservanza delle norme sull'igiene degli alimenti, la sospensione arbitraria dei servizi, reiterate mancanze tali da compromettere il buon andamento dei servizi, gravi violazioni agli obblighi previdenziali e assicurativi nei confronti del personale dipendente, si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

6. L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Art. 25 - RESPONSABILITA'

1. L'appaltatore si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale

per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

2. A tal fine si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita **polizza assicurativa**, a beneficio del Comune e dei terzi per l'intera durata del contratto, a copertura del **rischio da responsabilità civile** dell'Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

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

4. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) unico per sinistro/persona ed €300.000,00 (trecentomila/00) per danni a cose.

5. L'impresa inoltre dovrà stipulare **polizza assicurativa** per i beni comunali dati in uso, a garanzia di qualsiasi **danno in dipendenza dell'attività svolta e di incendio e atti vandalici** per un valore di €100.000,00 (centomila/00).
6. Copia delle polizze di cui sopra dovranno essere presentate al Comune contestualmente alla produzione della documentazione contrattuale entro il termine assegnato dall'Amministrazione comunale.
7. La mancata presentazione delle suddette polizze e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca immediata dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.
8. Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

Art. 26 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'aggiudicatario deve prestare la garanzia fidejussoria costituente la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 162/2006.
2. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.
3. La garanzia garantirà altresì il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, ovvero per irregolarità fiscali accertate a seguito della verifica di cui all'art. 35 comma 28 del D.L. 4-7-2006 n. 223.
4. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
5. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone di appalto e previo avviso scritto da comunicare all'Appaltatore.
6. La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e verrà restituita all'Appaltatore dopo che le parti avranno regolato in modo definitivo ogni pendenza dipendente dall'esecuzione del contratto.

ART. 27 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto è stipulato inderogabilmente nel termine fissato dal Comune decorso il termine dilatorio di cui all'articolo 10 comma 11 del D. Lgs. 163/2006.
2. Nell'eventualità in cui l'aggiudicatario non addivenisse alla firma del contratto entro il termine fissato dal Comune e non ottemperasse agli obblighi previsti, il Comune potrà disporre, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, incamerare la cauzione provvisoria.
3. Ricorrendo le condizioni di grave danno per l'interesse pubblico di cui all'art. 10 comma 9 ultimo periodo del D. Lgs. 163/2006, è facoltà dell'Amministrazione procedere in via d'urgenza alla consegna del servizio secondo le modalità e le tempistiche stabilite dall'art. 302 commi 2 e seguenti del d.P.R. 207/2010.

Art. 28- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, oltre che nel caso indicato all'art. 25 comma 5 anche nei seguenti casi:
 - a. per abbandono del servizio, salvo cause di forza maggiore;
 - b. per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative ai servizi;

- c. per comportamento ripetutamente scorretto dell'appaltatore nei confronti degli utenti;
- d. per violazione dell'obbligo di sollevare e tenere indenne il Comune da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
- e. per impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dal Comune;
- f. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni, previste dalle norme legislative e regolamentari, che disciplinano la materia;
- g. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 C.C..

2. Nei casi previsti dal presente articolo ed in ogni caso in cui si verificano gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, si procederà con diffida ad adempiere entro un congruo termine, comunque non superiore a 15 giorni, decorsi i quali il contratto si intenderà risolto di diritto, si procederà ad introitare il deposito cauzionale e l'Appaltatore sarà tenuto al risarcimento del danno, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

3. Nel caso di risoluzione del contratto, il Comune ha facoltà di affidare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria, imputando all'Appaltatore inadempiente le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

4. E' sempre in facoltà del Comune di procedere alla revoca dell'appalto nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano il servizio.

5. Qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio, oppure ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità, si può fare luogo, d'intesa con l'appaltatore, alla risoluzione del contratto d'appalto.

6. Ove il servizio venga sospeso soltanto parzialmente, il Comune stabilisce, a suo giudizio, a quali condizioni l'appalto possa continuare ad avere corso.

Art. 29 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Il contratto è risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., nei casi in cui l'Appaltatore:

- a. venga a perdere i requisiti di idoneità morale, finanziaria e professionale previsti dal D.Lgs. 163/2006 ovvero, per altre cause, la capacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
- b. proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 7;

2. Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'appaltatore, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Appaltatore o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

3. La risoluzione é preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (Raccomandata A.R. o p.e.c.). E' riconosciuto all'appaltatore un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

4. Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

Art. 30 - RECESSO

1. Il Comune, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. n. 95/2012 convertito nella Legge 135/2012 ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo

delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e l'Appaltatore non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

Art. 31 - CONTROVERSIE

1. Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione dei adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Latina.

Art. 32 - NORME DI RINVIO

1. Il presente appalto è soggetto, oltreché all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente

enunciate, al rispetto della normativa in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di ristorazione scolastica.

2. L'Appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

Art. 33 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D.Lgs. 196/2003, i tutti i dati forniti dall'Appaltatore saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso.

2. I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto.

3. L'appaltatore gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto citato, da farsi valere nei confronti del Comune appaltante, in ordine all'accesso ai dati che la riguardano ed all'opposizione al loro trattamento in presenza di motivi legittimi.