



COMUNE DI LUGO DI VICENZA

PROVINCIA DI VICENZA

Piazza XXV Aprile, 28

Area Amministrativa/Finanziaria

Ufficio Pubblica Istruzione – Tel. 0445/327063

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI 2012/2013 – 2013/2014

ART. 1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica concluso dall'amministrazione appaltante e il contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere effettuato nel rispetto delle linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, approvate dalla Regione Veneto con Delibera di Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 e successive modifiche e nel rispetto delle indicazioni dell'U.L.S.S. n. 4.

ART. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi, di acquisto materie prime, preparazione, confezionamento, trasporto e consegna alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre gestire direttamente il rapporto con le scuole relativamente alla prenotazione dei pasti.

CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alla quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

a) SCUOLA DELL'INFANZIA

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli alunni e adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'infanzia "Maino Antonio" con sede a Lugo di Vicenza in via Soggio n. 1.

E' prevista la somministrazione presunta di n. 100 pasti circa al giorno dal lunedì al venerdì (n. 31.800 pasti per la durata dell'appalto) precisando che nel periodo invernale o comunque durante periodi di malattie varie dei bambini il numero dei pasti può diminuire anche in modo considerevole.

Il cibo dovrà essere consegnato in multiporzione.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.

Dovranno essere fornite giornalmente per ciascun utente, due tovagliette monouso e due tovaglioli monouso.

I piatti, posate e bicchieri sono in dotazione della scuola che provvederà anche al lavaggio.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo del singolo pasto.

Il pasto tipo per la scuola dell'infanzia dovrà essere così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno e doppio contorno (patate-verdura);
- pane;
- frutta o yogurt.

Dovrà essere previsto almeno una volta alla settimana il piatto unico.

La preparazione dei tavoli, la somministrazione dei pasti e la pulizia dei locali verrà fatta direttamente dal personale A.T.A. della scuola.

La scuola dell'infanzia è dotata di un'apparecchiatura scaldavivande.

b) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli alunni e adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola elementare "Papa Giovanni XXIII" e presso la scuola media "B. Nodari".

E' prevista la somministrazione presunta di:

- n. 110 circa pasti il giorno di rientro di tutte le classi delle scuole medie (solitamente il martedì) per un totale presunto di circa n. 7000 pasti per tutta la durata dell'appalto;
- n. 15 pasti circa al giorno nei giorni della settimana in cui verrà svolto il servizio di doposcuola (per la scuola primaria ed eventualmente per la scuola secondaria di 1° grado) per un totale presunto di circa n. 4600 pasti per tutta la durata dell'appalto;

Si precisa che nel periodo invernale o comunque durante periodi di malattie varie dei bambini il numero dei pasti può diminuire anche in modo considerevole.

Il giorno di rientro delle scuole medie ed il numero dei giorni in cui verrà effettuato il doposcuola potranno variare di anno in anno a seconda di quanto stabilito dalla scuola/amministrazione.

Il cibo dovrà essere consegnato in multiporzione. Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.

Dovrà essere fornita giornalmente per ciascun utente, una tovaglietta monouso, un tovagliolo monouso e un bicchiere monouso. Dovranno inoltre essere forniti dalla ditta piatti in ceramica e posate in acciaio (le posate in confezione chiusa) che la ditta ritirerà al termine del pasto e provvederà al relativo lavaggio, con spesa a proprio carico.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo del singolo pasto (piatto unico)

Il pasto tipo per la scuola primaria e secondaria di 1° grado dovrà essere così composto:

- piatto unico di primo oppure piatto unico di secondo;
- contorno di verdure;
- pane;
- frutta o yogurt.

La preparazione dei tavoli, la somministrazione dei pasti e la pulizia dei locali verrà fatta direttamente dal personale A.T.A. della scuola.

Alla scuola primaria e alla scuola secondaria di 1° grado la ditta dovrà anche fornire in comodato gratuito per l'intero anno scolastico, un'apparecchiatura scaldavivande.

Durante i pasti verrà somministrata acqua potabile "di rubinetto" utilizzando caraffe che sono già in dotazione alla scuola dell'infanzia, elementare e media.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari di cui alla Delibera di Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 e ss.mm.ii. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 del 1/3/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'ente gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Esistono per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (VEDI SCHEDE PRODOTTI approvate con delibera di Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 e s.m.). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato pasta da offrire ai ragazzi della scuole primarie e secondarie di primo grado.

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato. Si consiglia di utilizzare preparati con ingredienti semplici e privi di conservanti, coloranti, dolcificanti e grassi vegetali idrogenati.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per il brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopotassico e con grassi vegetali idrogenati.

Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Conservas e semiconservas alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extravergine di oliva (usualmente da preferire);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

ART. 4 MENU' E TABELLE DIETETICHE

Il menù dovrà essere predisposto dal dietista dell'appaltatore, che potrà essere alle dirette dipendenze dello stesso o con regolare contratto di collaborazione. Il menù dovrà essere approvato dal Comune ed essere validato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. n. 4 di Thiene.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'ente appaltante, la commissione controllo mensa e la ditta.

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

Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

ART. 5 VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

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

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche 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.

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. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti (nome del plesso scolastico, cognome e nome del bambino). I contenitori monoporzione dovranno essere inseriti in appositi contenitori isotermitici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa vigente per i cibi cotti da consumarsi caldi fino al momento dell'effettivo consumo.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista incaricato dall'appaltatore e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'U.L.S.S. e alla famiglia.

ART. 6 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si chiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'oli nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

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

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

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

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);
- cotture di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra):

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, 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 in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflattossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 7 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multiporzione

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati nè scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone con periodicità quindicinale o comunque su richiesta degli operatori scolastici.

ART. 8 NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione di legge. Gli automezzi dovranno essere chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria 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. 9 CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati, nei locali adibiti a refettorio presso i centri di refezione a cura della ditta aggiudicataria.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

- scuola dell'infanzia dovranno essere forniti giornalmente alla scuola entro le ore 11:20 e comunque non prima delle ore 11:00;
- scuola elementare dovranno essere forniti giornalmente alla scuola entro le ore 12:20 e comunque non prima delle ore 12:00.
- scuola media i pasti della scuola media dovranno essere forniti giornalmente alla scuola entro le ore 12:50 e comunque non prima delle ore 12:30.

In accordo tra le parti ed in relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il sopracitato orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni.

ART. 10 ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti veicolati dovranno essere forniti in base al numero rilevato a cura del personale incaricato nei singoli plessi scolastici entro le ore 9:00 di ogni giorno.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dalle singole scuole, seguendo gli schemi dietetici previsti dalle relative certificazioni mediche per ogni singola patologia.

ART. 11 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta 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.

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° gradi, +4° gradi per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 12 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata di anni due: a partire dal 01.09.2012 e fino al 30.06.2014, lo stesso potrà essere rinnovato con apposito provvedimento qualora la normativa lo consenta.

La ditta aggiudicataria dovrà dar esecuzione all'appalto sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto, dietro disposizioni del Comune.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti con l'esclusione dei giorni che, pur previsti nel calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso la fornitura.

Per scioperi del personale della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S..

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

ART. 13 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 29 del presente capitolato.

ART. 14 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta il prezzo dovrà essere indicato come segue:

- prezzo per pasto per gli alunni della scuola dell'infanzia (in base alle caratteristiche del Servizio indicate all'art. 2 del presente capitolato);
- prezzo per pasto per gli alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado (in base alle caratteristiche del Servizio indicate all'art. 2 del presente capitolato).

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

ART. 15 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Ogni anno il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'aggiudicatario in base all'andamento di due indicatori primari:

- 50% indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati;
- 50% indice ISTAT adeguamento costo del lavoro settore ristorazione.

ART. 16 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dal centro storico del Comune di Lugo di Vicenza.

Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

ART. 17 DIVIETO DI CESSIONE E SUB-APPALTO

È fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere in tutto o in parte il servizio sotto pena di risoluzione del contratto e rifusione al Comune dei conseguenti danni o spese. In tal caso, come per altre eventuali inadempienze dell'appaltatore il Comune avrà diritto, senza alcuna particolare formalità o denuncia, oltre alla semplice notifica amministrativa, di incamerare la cauzione a titolo di risarcimento danni e penale.

Per quanto riguarda il sub-appalto, è ammesso nei limiti di legge solo ed esclusivamente per il servizio di veicolazione dei pasti.

ART. 18 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo art. 21.

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 oneri aggiuntivi per l'appaltatore.

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

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

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.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

L'ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 19 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 20 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

ART. 21 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita secondo quanto previsto dalla scuola, come indicato nell'allegato 7 alla Delibera di Giunta Regionale n. 3883/2001.

I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'amministrazione appaltante predisporrà, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso (insegnante e/o personale dell'ente addetto alla cucina o refettorio, rappresentanti nella commissione controllo mensa).

ART. 22 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa come da bando.

In caso di offerte uguali l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà ottenuto il migliore punteggio relativo al prezzo del pasto (offerta economica). In caso di ulteriore parità l'aggiudicazione verrà effettuata mediante sorteggio.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato, dal bando e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà aver luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

ART. 23 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio sono quelli descritti nel bando di gara:

1) prezzo: PUNTI 40

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 40 \times \frac{\text{valore di offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: PUNTI 60

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

ART. 24 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse dall'ente appaltante e dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti.

L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprenderà i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e 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.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

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

Ai fini del rispetto della Legge 13/08/2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al governo in materia di normativa antimafia", per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari l'aggiudicatario dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche.

ART. 25 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

In ottemperanza alla normativa di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e ss.mm.ii. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, l'appaltatore si obbliga ad utilizzare apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, per i pagamenti connessi al presente servizio presso banche o società Poste Italiane.

Tutti gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il Codice Identificativo Gara (CIG).

L'appaltatore si impegna a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato acceso per le finalità di cui al presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Gli stessi soggetti provvedono altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

ART. 26 CAUZIONI E ASSICURAZIONI

Alla ditta aggiudicataria viene richiesto il deposito di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo del contratto a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto d'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanto sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Essa verrà incamerata (con obbligo di successivo tempestivo ripristino integrale) a seguito della contestata e constatata violazione degli obblighi predetti, ivi compresi quelli di cui all'art. 30 e fatta salva, come ivi previsto, la risoluzione del contratto.

La garanzia fideiussoria dovrà essere prevista con le modalità di all'art. 75 comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione verrà svincolata entro due mesi dalla scadenza del rapporto purchè risultino adempiuti tutti gli obblighi della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice si obbliga ad integrare la cauzione ogni qual volta l'Amministrazione Comunale abbia dovuto avvalersene durante il contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 103 DPR 554/1999, dispieganti effetti per tutta la durata del contratto, per i danni causati a terzi e/o all'Amministrazione nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, con un massimale minimo non inferiore a Euro 1.500.000,00.

ART. 27 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria previste dalle norme vigenti.

Vanno rispettati gli standards igienici previsti dalla vigente normativa ed in particolare il sistema di autocontrollo HACCP. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone e cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 28 CONTENZIOSO CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Vicenza.

ART. 29 PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

Il mancato rispetto delle clausole del presente contratto e allegati comporta, a discrezione della Stazione Appaltante, l'applicazione di una penale da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per ciascun giorno nel quale sia stata accertata e contestata la violazione.

Più specificatamente vengono riassunti, di seguito, alcuni casi di inadempienza degli obblighi contrattuali assunti e delle rispettive penalità fermo restando l'obbligo imprescindibile di ovviare nel più breve tempo possibile e, comunque, nei casi di non immediata necessità, entro il giorno successivo:

- a- per mancato servizio per un'intera giornata, la penale varia da Euro 1.300,00 a Euro 2.500,00;
- b- per mancato rispetto del menù programmato nei giorni stabiliti e/o menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata, la penale varia da Euro 100,00 a Euro 300,00;
- c- per non corretta grammatura e cottura dei cibi, la penale varia da Euro 300,00 a Euro 600,00;
- d- per il mancato rispetto delle temperatura dei cibi € 300,00;
- e- per mancata costante integrazione della dotazione di mensa (piatti-bicchieri-posate-ecc.) in ragione degli alunni serviti e prescindendo dalla qualità, la penale varia da Euro 100,00 a Euro 300,00;
- f- per ritardo nella consegna/fornitura dei pasti agli orari concordati, la penale varia da Euro 200,00 a Euro 600,00;
- g- ritrovamento corpi estranei negli alimenti, la penale varia da Euro 1.300,00 a Euro 2.500,00;
- h- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico, la penale varia da Euro 1.000,00 a Euro 2.000,00;
- i- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato, la penale varia da Euro 100,00 a Euro 300,00;
- j- per ulteriori inadempienze contrattuali, imputabili all'appaltatore e non contemplate e/o ricomprese nelle lettere precedenti, si applicherà una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00 ad insindacabile giudizio del Comune.

Le infrazioni potranno essere accertate dall'Appaltatore mediante il proprio personale o persone delegate. Il Responsabile del Servizio del Comune procederà alla sollecita formale contestazione dell'inadempienza, mediante raccomandata o telefax, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro sette giorni dalla data della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio, con spese derivanti a totale carico della ditta, con incameramento se del caso e fino alla concorrenza della polizza.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti anche a mezzo fax.

Le eventuali memorie giustificative o difensive dell'Appaltatore saranno sottoposte al Responsabile del Servizio dell'Ente Appaltante che procederà, a suo insindacabile giudizio, all'eventuale applicazione delle penalità come sopra determinate, che verranno direttamente, senza altre formalità, distolte e ritenute dai pagamenti delle fatture spettanti alla ditta.

Le suddette sanzioni verranno inoltre applicate all'Appaltatore anche per le irregolarità commesse dal personale dipendente dell'impresa.

ART. 30 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 31 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto espressamente previsto genericamente dall'art. 1453 del Codice Civile, per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, costituiscono motivo (fatte salve l'applicazione concomitante delle sopradette sanzioni), per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del medesimo Codice Civile le seguenti infrazioni:

- a- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- b- apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente;
- d- mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- e- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti di lavoro;
- f- accertata e documentata insufficiente qualità del servizio;
- g- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime ed il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- h- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice, nonostante le diffide formali dell'amministrazione appaltante;
- i- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- j- accertata tossificazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- k- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

In tutti i casi il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione Comunale e la ditta dovrà risarcire ogni danno anche di entità superiore.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE

ART. 32 SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

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

ART. 33 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. si informa che tutti i dati forniti dalla ditta 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 del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al sopraccitato decreto, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune in qualità di ente appaltante.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE
