



COMUNE DI FOZA

PROVINCIA DI VICENZA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti agli alunni e agli insegnanti, che ne abbiano titolo, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Foza.

I plessi scolastici da servire sono situati nel territorio del Comune di Foza e precisamente:

- Scuola dell'Infanzia " Ss. Angeli Custodi" - plesso di Foza: via Turba – 36010 Foza (VI)
- Scuola primaria e secondaria di primo grado – plesso di Foza: via Roma – 36010 Foza (VI)

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. 4500 annui.

I pasti dovranno essere consegnati direttamente presso il plesso scolastico entro le ore 12,00 (inizio mensa nelle scuole alle ore 12,30) e precisamente:

- Scuola dell'Infanzia " Ss. Angeli Custodi" - plesso di Foza: via Turba – 36010 Foza (VI)
- Scuola primaria e secondaria di primo grado – plesso di Foza: via Roma – 36010 Foza (VI)

Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì compresi.

Gli orari e i giorni sopra indicati potranno subire delle variazioni secondo quanto stabilito dal calendario scolastico redatto dalla Direzione Didattica e prontamente comunicato alla ditta appaltatrice.

ART. 2 IMPORTO DELL'APPALTO

Il numero dei pasti previsti, e di conseguenza l'importo complessivo di aggiudicazione del servizio non sono impegnativi per l'Ente appaltante, essendo subordinati ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero degli alunni utenti, assenze, numero dei rientri pomeridiani). Pertanto, essendo i dati su indicati previsionali, essi possono subire variazioni a seconda delle esigenze dell'utenza e la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito. Pertanto l'ammontare effettivo del contratto dipenderà dal numero dei pasti effettivamente consumati e quindi l'Amministrazione si ritiene vincolata solo al prezzo unitario fissato dalla ditta aggiudicataria, mentre l'importo complessivo indicato è a titolo estimativo ed ha valore di confronto per l'aggiudicazione.

Il valore complessivo presunto dell'appalto, per il triennio di vigenza, è, dunque, stimato in € 60.750,00 IVA esclusa, calcolato su una media presupposto di 107 pasti / settimana e per un numero presupposto di complessivi 4500 pasti per l'intero arco dell'anno scolastico e di complessivi 13500 pasti per l'intero periodo contrattuale.

ART. 3

DURATA DELL'APPALTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

L'appalto ha la durata di 3 (TRE) anni scolastici con inizio contestualmente all'avvio delle attività scolastiche per l'anno scolastico 2010/2011 e durerà fino al 30.06.2013.

Nei limiti della normativa vigente e con apposito atto scritto, l'appalto è rinnovabile per un ulteriore anno su richiesta dell'Amministrazione Comunale, alle medesime condizioni e tenendo conto di un eventuale del prezzo in base agli indici ISTAT calcolati per le famiglie di operai e impiegati prendendo a base le variazioni del mese di gennaio dell'anno precedente

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 definito dalla Direzione Didattica con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal 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 almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente 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 e all'Ente appaltante.

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.

ART. 4

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 vigente, in particolare si richiede:

- 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 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 l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
 - per limitare la perdita di nutrienti evitare 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'olio 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 cibi;
- 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.

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 due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

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 dall'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, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

ART. 5 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato al presente documento. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (L.R. del Veneto n. 6 del 01.03.2002). Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (vedi Schede Prodotto). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo. In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

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

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio dissosato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di 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, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure - ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.

Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà 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, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci: preferire 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. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

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

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, 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 monosodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine 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.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

ART. 6 PRODOTTI BIOLOGICI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Qualora il centro cottura preveda preparazioni gastronomiche definite come prodotti da agricoltura biologica non è sufficiente fornire agli utenti la certificazione relativa alle materie prime/ingredienti bio impiegati, bensì è necessario che il centro cottura sia sottoposto al controllo ed alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto come previsto dal Reg. CEE 91/2092 (art.li 3, 5, 8, 9). E' necessario che la certificazione prenda in considerazione la ricetta della singola preparazione gastronomica prevedendo almeno il 70% di ingredienti bio come previsto nell'art. 5 e nell'allegato VI del citato Regolamento comunitario.

ART. 7 MODALITA' E CONDIZIONI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere forniti in multiporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate e trasportati in contenitori conformi alle norme di legge.

La ditta affidataria del servizio dovrà fornire i singoli plessi scolastici della posateria necessaria per la porzionatura la quale dovrà essere in acciaio inox e di idonei contenitori in materiale conforme alla legge per le bevande (es. caraffe).

Il plesso scolastico dovrà essere fornito di stoviglie e di posate a perdere per gli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovaglette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti forniti.

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

Ciascun plesso dovrà essere fornito dei generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

La ditta affidataria dovrà inoltre fornire, al plesso scolastico, lo scaldavivande in un numero adeguato alle esigenze di ogni singolo plesso scolastico. Detta attrezzatura dovrà funzionare correttamente ed essere conforme alla norme di legge.

ART. 8 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI AI LUOGHI DI CONSUMO

La ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a recapitare i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico 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 e l'Azienda U.L.S.S. lo richiedano 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 e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

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

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori in acciaio inox, chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili 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.

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.

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 DISTRIBUZIONE

Qualora alla ditta aggiudicataria venga richiesto di effettuare anche il servizio di distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 – 45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo ed il secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla. Le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es: 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 10 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 ed alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. (sulle penalità) del presente capitolato.

ART. 11 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali (sia per la mensa scolastica sia per i centri ricreativi estivi), proposti dalla ditta aggiudicataria, dovranno essere compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato. I menù dovranno essere variati, diversificati giornalmente, strutturati in almeno 4 settimane e seguiti, dalla ditta aggiudicataria, in base alla stagionalità dei prodotti. Dovranno inoltre corrispondere a quelli concordati con l'Ente Appaltante.

I menù predisposti dalla ditta affidataria dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. 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 a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

ART. 12 VARIAZIONI 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 sempre essere 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 mediche. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 13 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°C, + 4°C 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. 14 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. La distanza del centro di cottura dai plessi scolastici

da servire dovrà essere indicata dalla ditta, in sede di presentazione dell'offerta, specificando anche il percorso.

ART. 15 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti 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. 17.

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

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

La ditta 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, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.lgs 155/97.

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.

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. 16 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 come previsto dal D.lgs. n. 155 del 24.05.1997.

ART. 17 COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Se costituita, il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa".

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 un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione per una valutazione dello stesso.

ART. 18 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione 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 ed 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 infortunistica all'interno della struttura.

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

ART. 19 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (D.P.R. 327/80 e s.m.i.).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 20 INDICAZIONE DEI PREZZI / OFFERTE

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, posateria a perdere, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti offerti secondo il normale menù.

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

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

Il numero dei pasti indicati nel precedente art. 1 del presente Capitolato Speciale ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione appaltante. Il numero dei pasti potrà variare a seconda delle esigenze dell'utenza, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere, fino ad una variazione massima del 20% (sia positiva che negativa), compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

ART. 21 UNITARIETA' DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere presentata in modo unitario: non è ammessa la presentazione di offerte per una sola parte dei servizi messi in appalto.

ART. 22 SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione – preparazione e confezionamento dei pasti, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente e nel rispetto di quanto previsto subappalto nel rispetto di quanto previsto dall'art. 118 del D.lg. 12.04.2006, n. 163. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art. 8 del presente Capitolato Speciale d'appalto.

ART. 23 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata da un'apposita Commissione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dall'art. 23 del D.Lgs. n. 157/95 e s.m.i. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato, dal bando, dal disciplinare e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere 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.

Non sono ammesse offerte in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse si procederà alla verifica ai sensi dell'art. 86 del D.lgs. 12.04.2006, n. 163.

ART. 24 CRITERI DI VALUTAZIONE

Ai fini dell'aggiudicazione della gara oggetto del presente capitolato è prevista l'attribuzione di un punteggio (massimo ottenibile pari a 100 punti) così suddiviso:

1	Qualità del servizio prestato	punti 60
2	Prezzo	punti 40

Si precisa che i punteggi da attribuire s'intendono compresi tra lo 0 (incluso) ed il valore massimo per ciascuna voce.

Relativamente al punteggio riferito alla qualità del servizio prestato sarà così suddiviso:

1. da 0 a 6 punti: distanza km del centro cottura ai plessi scolastici da servire
da 0 a 10 km p.ti 6
da 11 a 20 km p.ti 5
da 21 a 30 km p.ti 4
da 31 a 40 km p.ti 3
da 41 a 50 km p.ti 2
da 51 a 60 km p.ti 1
oltre 61 km p.ti 0
2. da 0 a 5 punti: numero di pasti totali confezionati nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la % di pasti confezionati per la ristorazione scolastica
da 0 a 10% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 0
da 11% a 20% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 1
da 21% a 40% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 2
da 41% a 60% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 3
da 61% a 80% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 4
da 81% a 100% pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto p.ti 5
3. da 0 a 5 punti: elenco principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati
se non si sono eseguiti servizi di ristorazione scolastica p.ti 0
se si sono eseguiti servizi di ristorazione scolastica p.ti 5
4. da 0 a 5 punti: possesso certificazione I.S.O. (Certificazione di Qualità) inerente la ristorazione scolastica
non possesso Certificazione I.S.O. p.ti 0
possesso Certificazione I.S.O. p.ti 5
5. da 0 a 5 punti: n. medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti ed il n. dei pasti prodotti/giorno
rapporto > di 1/80 pasti prodotti/giorno p.ti 0
rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno p.ti 3
rapporto < a 1/60 pasti prodotti/giorno p.ti 5

6. da 0 a 3 punti: qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni
 presenza di almeno 1 cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco p.ti 1
 presenza anche di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale p.ti 2
 presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione p.ti 3
7. da 0 a 5 punti: descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.)
 Su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione.
8. da 0 a 5 punti: descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura
 contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) p.ti 0
 contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica p.ti 1
 contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica p.ti 3
 contenitori attivi elettrici o con carrelli termici p.ti 5
9. da 0 a 4 punti: descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto n. mezzi/n. plessi scolastici da servire
 rapporto > di 1 automezzo/3 plessi scolastici p.ti 0
 rapporto tra 1/2 e 1/3 p.ti 2
 rapporto 1/1 p.ti 4
10. da 0 a 5 punti: utilizzo di prodotti biologici specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni
 In base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione
11. da 0 a 4 punti: utilizzo di prodotti DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta)
 In base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione
12. da 0 a 4 punti: elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione I.S.O., inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari
 assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione p.ti 0
 dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione p.ti 2
 + 50% dei fornitori con certificazione p.ti 4
13. da 0 a 4 punti: attrezzature per la distribuzione dei pasti con indicazione della tipologia e caratteristiche (carrelli termici, posateria varia, ecc.)
 Su giudizio della descrizione delle attrezzature.

Relativamente alla voce prezzo si stabilisce di attribuire il punteggio massimo (**P_{max}**) all'offerta che presenti il minimo prezzo d'offerta (**O_{min}**). Il punteggio degli altri partecipanti (**P_X**) sarà calcolato in funzione del prezzo dell'offerta del singolo partecipante (**O_X**) per mezzo della seguente formula:

$$P_X = P_{max} \times \frac{O_{min}}{O_X}$$

ART. 25 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con i mezzi ordinari del bilancio comunale.

La ditta aggiudicataria provvederà ad emettere, mensilmente, le fatture suddivise per singolo plesso scolastico, per i pasti effettivamente forniti e dovranno 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.

L'Ente appaltante provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture.

Dal pagamento del corrispettivo sarà eventualmente 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, nonché qualsiasi onere espresso e non inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

La ditta aggiudicataria è tenuta a versare ai sensi della Legge 27.12.1975 n. 790 le spese di registrazione del contratto.

ART. 26 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA E ASSICURAZIONI

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate. Tale cauzione, per l'aggiudicatario, sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari sarà restituita non appena intervenga l'aggiudicazione definitiva, salvo il caso di attivazione di ricorsi.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.lgs. 12.04.2006, n. 163, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In caso di presentazione di offerta da parte di ATI costituenda, la garanzia dovrà essere intestata e riferita a tutte le imprese del costituendo raggruppamento. In caso di imprese raggruppate temporaneamente, si applicano le disposizioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.lgs. 12.04.2006, n. 163 solo quando le imprese partecipanti risultino in possesso dei requisiti previsti dallo stesso comma.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto la ditta affidataria dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto. Tale deposito cauzionale dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo di appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

L'Appaltatore provvederà a sottoscrivere una polizza assicurativa, con adeguato massimale assicurativo, a copertura della responsabilità civile verso terzi, copia della quale dovrà essere trasmessa all'Ente prima dell'inizio del servizio.

ART. 27 PENALITÀ

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

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione scritta mediante raccomandata a/r alla ditta appaltatrice, procederà all'applicazione delle penalità nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- € 500,00 qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico battereologico, bromatologico e parassitologico
- € 300,00 grammature dei cibi e numero di razioni non rispondenti a quanto previsto dal contratto
- € 300,00 menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata
- € 500,00 ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati
- € 300,00 mancato rispetto delle temperature di sicurezza
- € 200,00 contenitori non conforme a quanto previsto dal Capitolato

- € 500,00 ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi le seguenti situazioni:

1. gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal Capitolato;
2. altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
3. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
4. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
5. subappalto della fornitura se non preventivamente autorizzato dall'Amministrazione appaltante;
6. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
7. riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto con raccomandata a/r e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data della stessa ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice gravi e ripetute inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune potrà risolvere, anche prima della scadenza, il contratto d'appalto tramite comunicazione scritta che verrà trasmessa a mezzo lettera raccomandata con A.R.

Ferme restando le responsabilità che potessero evidenziarsi, la risoluzione del contratto per la ditta comporterà la perdita del deposito cauzionale. Inoltre la ditta dovrà provvedere al rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Ente appaltante nel caso per esempio si renda necessario rivolgersi ad altre ditte per l'espletamento del servizio nonché per ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che dovessero derivare all'Ente stesso.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recesso secondo quanto previsto dall'art. 1671 del C.C.

ART. 28 TRATTAMENTO DEI DATI COMUNICATI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/03, in ordine al procedimento instaurato, 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 all'art. 7 della citata normativa, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ART. 29 RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

A norma dell'art. 11 del D.Lgs. 17.03.1995, n. 157 e s.m.i. sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi; pertanto il consorzio è obbligato ad indicare la denominazione di tutti i consorziati o raggruppati.

Il raggruppamento d'impresa è tenuto a designare l'impresa capogruppo e il relativo rappresentante legale ed a comunicarlo all'Amministrazione.

ART. 30
ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il prezzo offerto è comprensivo di tutti i servizi, le prestazioni e le spese necessarie per la completa esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente al servizio di cui al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è tenuta a versare tutte le spese relative alla stipulazione del contratto.

ART. 31
CONTENZIOSO

I contenziosi relativi alla gestione del contratto devono dirimersi di fronte al foro di Bassano del Grappa. E' ammessa la conciliazione attraverso arbitrato tra le parti.

ART. 32
NORME FINALI

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