UNI EN ISO 14001:2004
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO

DISCIPLINARE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI RIVERGARO ANNI SCOLASTICI 2014\2015-2016\2016-2017

STAZIONE APPALTANTE:
COMUNE DI RIVERGARO - Provincia di Piacenza
Via San Rocco, 24
29029 RIVERGARO (PC)
Tel.: 0523 953.511
Fax: 0523 953.520
E-mail: ag.rivergaro@sintranet.it
Sito internet : comune.rivergaro.pc.it
Legalmail: comune.rivergaro@sintranet.legalmail.it

INDICE

PARTE PRIMA: Prestazioni oggetto della Concessione.

ART. 1 : OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....pag. 3
ART. 2 : DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI.....pag. 3
ART. 3 : CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....pag. 4
ART. 4: OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.....pag. 9
ART. 5: OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE.....pag. 9
ART. 6: CONTROLLI.....pag. 10

PARTE SECONDA: Clausole contrattuali

ART. 7: CORRISPETTIVO.....pag. 10
ART. 8: ADEGUAMENTO DEI PREZZI.....pag. 11
ART. 9: DURATA DEL CONTRATTO.....pag. 11
ART. 10: EMISSIONE DELL'ORDINE
IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO.....pag. 12
ART. 11: DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO.....pag. 12
ART. 12: CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO.....pag. 13
ART. 13: VARIAZIONE DELL'ENTITÀ' DEL SERVIZIO.....pag. 13
ART. 14: INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....pag. 13
ART. 15: CAUSE SOPRAVVENUTE - SOSPENSIONE DEL.
SERVIZIO.....pag. 13
ART. 16: SUBAPPALTO.....pag. 14
ART. 17: CESSIONE DEL CONTRATTO.....pag. 14
ART. 18: RESPONSABILITÀ'.....pag. 14
ART. 19: PERSONALE.....pag. 14
ART. 20: ASSICURAZIONE.....pag. 15
ART. 21: FALLIMENTO O MORTE DEL
CONCESSIONARIO.....pag. 16
ART. 22: PAGAMENTI E FATTURAZIONE.....pag. 16
ART. 23: PENALI.....pag. 17
ART. 24: ESECUZIONE IN DANNO.....pag. 17
ART. 25: RISOLUZIONE.....pag. 18
ART. 26: RECESSO.....pag. 18
ART. 27: FORO COMPETENTE.....pag. 18
ART. 28: RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI.....pag. 19
ART. 29: STIPULAZIONE DI CONTRATTO.....pag. 19
ART. 30: TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....pag. 19

PARTE PRIMA: PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Costituisce oggetto della presente concessione l'espletamento del servizio di gestione della mensa scolastica delle seguenti sedi scolastiche:
• Nido di Rivergaro
• Scuola dell'infanzia di Rivergaro CON CENTRO DI COTTURA
• Scuola dell'infanzia di Niviano (frazione di Rivergaro)
• Scuola primaria di Rivergaro CON CENTRO DI COTTURA
• Scuola primaria di Niviano (frazione di Rivergaro) CON CENTRO DI COTTURA
• Scuola secondaria di primo grado di Rivergaro

ART. 2 - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il Concessionario è tenuto a:

1. l'approvvigionamento e la fornitura di derrate alimentari, dei materiali accessori (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli) e dei prodotti di pulizia. L'Amministrazione valuterà positivamente l'utilizzo di materiali riciclati, ma esteticamente colorati e piacevoli al tatto;
2. la preparazione, la cottura e la somministrazione ai tavoli dei pasti, oltre al confezionamento degli stessi pasti, con il sistema del legame fresco-caldo, per gli alunni frequentanti gli istituti scolastici sopra citati e gli insegnanti operanti nelle diverse scuole, se richiesti, oltre ad altro personale segnalato dall'Amministrazione, per tutti i giorni del calendario scolastico indicato dall'Istituto Comprensivo di Rivergaro e Gossolengo, oltre al pranzo al sacco per le classi in gita scolastica segnalate dall'Istituto Comprensivo stesso ed il pasto completo durante le iniziative extra scolastiche nel periodo estivo, effettuate in collaborazione con l'Istituto scolastico stesso (es. City Camp) oppure le iniziative legate al Centro Educativo Comunale durante l'anno scolastico nei giorni di sospensione delle attività scolastiche pomeridiane (ad es. il venerdì);
3. il trasporto delle vivande e la relativa distribuzione dalla sede della primaria di Niviano verso l'adiacente sede della Scuola dell'Infanzia di Niviano;
4. il trasporto delle vivande dall'Infanzia di Rivergaro al Nido di Rivergaro senza la relativa distribuzione in quanto affidata alla società di gestione del Nido
5. la distribuzione dei pasti in tutte le scuole eccettuato il Nido che provvederà autonomamente, come detto al punto 4.;
6. rilevazione delle presenze ed emissione e ritiro dei buoni pasto;
7. il riassetto e sanificazione delle sedi di mensa scolastica, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche;
8. la predisposizione dei tavoli e delle sedute, la pulizia, la disinfezione e il riordino dei locali e dei relativi arredi ed attrezzature presso la mensa e presso i refettori dei diversi centri di cottura;
9. la raccolta differenziata dei rifiuti, con l'avvertenza che la gestione dei rifiuti deve conformarsi alle normative esistenti, previo progetto di gestione ambientale presentato dal Concessionario.

Le attività richieste devono essere espletate dal Concessionario con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione collettiva oltre che nel rispetto delle indicazioni impartite dall'Ufficio preposto dell'Ente Concedente e delle indicazioni della competente Azienda Sanitaria Locale.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

PUNTO A: NUMERO DEI PASTI E LUOGO DI EROGAZIONE.

La concessione deve quindi garantire il servizio di mensa scolastica in base alla suddivisione qui riportata e riferita ai valori dell'ultima annualità:

ISTITUTI SCOLASTICI	**ORARIO PASTI NELL'ANNO SCOLASTICO 2013/2014**	**N. PASTI PER ANNO SCOLASTICO**	**GIORNI DI EROGAZIONE per SETTIMANA**
NIDO DI RIVERGARO Via Roma, 21 RIVERGARO	9:15 frutta 11:15 pasto 15:30 merenda	3.000	5gg
SCUOLA DELL'INFANZIA Via Roma 21 RIVERGARO	11.55	10.000	5gg
SCUOLA DELL'INFANZIA Via Alberoni, 10 NIVIANO RIVERGARO	12,00	8.800	5gg
SCUOLA PRIMARIA Via Roma, 17 RIVERGARO	12,30 e 13,15	26.000	4gg
SCUOLA PRIMARIA Via Alberoni, 10 NIVIANO RIVERGARO	12,30	11.300	4gg
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO Via Roma, 19 RIVERGARO	13,10	500	2 gg
Insegnanti ed altri		3.400	5 gg
TOTALI		**63.000**	

Il numero complessivo dei pasti sopraesposto è **indicativo** in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti presenti ogni giorno e ad altre circostanze non prevedibili e comunque non dipendenti dall'Amministrazione Comunale. Conseguentemente il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori

o minori rispetto a quelli sopraindicati, impegnando il Concessionario alle medesime condizioni, comunque nei limiti stabiliti dalle norme vigenti. Il calendario indicato potrà subire modifiche durante la durata del contratto in ragione dell'organizzazione dell'orario scolastico settimanale stabilito dall'Amministrazione Scolastica competente.
L'Amministrazione si riserva comunque di concordare le possibili variazioni con il Concessionario.
Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, verrà pertanto riunito un **"comitato tecnico" finalizzato alla puntuale organizzazione del servizio.**
A tale gruppo di lavoro parteciperà: il Concessionario con quadri direttivi, l'Istituto Comprensivo nella persona del dirigente (o suo delegato) e l'Amministrazione Comunale.
In base alle necessità, la partecipazione verrà opportunamente integrata.

PUNTO B: GESTIONE BUONI PASTO E PROSPETTI DI RILEVAZIONE PRESENZE.
Il Concessionario deve provvedere a proprie spese a stampare blocchetti da n° 10 (dieci) buoni pasto in quattro colori differenti corrispondenti alle **quattro tariffe** (per famiglie con un figlio, con due figli iscritti, per famiglie numerose e per le famiglie non residenti) ed in numero sufficiente a coprire le richieste degli utenti iscritti.
Il Concessionario è tenuto a convenzionarsi con esercizi commerciali del territorio comunale per la vendita diretta alle famiglie degli utenti iscritti al servizio negli orari d'apertura e ne ritirerà il controvalore versato dalle famiglie utenti, garantendo la corretta distribuzione del buoni in base ai criteri deliberati da questo Ente.
Solo per la scuola dell'Infanzia di Rivergaro e Niviano dovranno essere prodotti blocchetti da n° 20 buoni.
Si fa obbligo di provvedere almeno a due esercizi commerciali (es. supermercati) che accetteranno di vendere i blocchetti dei buoni: uno sul territorio del Comune di Rivergaro ed uno nella frazione di Niviano.
A scopo esemplificativo nello scorso anno scolastico è stata coinvolta anche la Farmacia Comunale di Niviano di Rivergaro.
All'interno del progetto d'offerta dovranno essere indicati i nomi e gli indirizzi degli esercizi commerciali che intendono accettare l'incarico di distribuzione. **A seguito dell'aggiudica potranno essere poi stipulati tra concessionario ed esercizio commerciale i relativi accordi.**
I diversi colori dei buoni corrisponderanno alle diverse tariffe delineate all'art. 7 del presente Disciplinare testimoniati da una tesserina dello stesso colore distribuita dall'Amministrazione comunale stessa a garanzia della fascia alla quale appartiene la famiglia iscritta al servizio. Tali dettagli organizzativi verranno definiti entro l'avvio del servizio.
Il Concessionario provvedere a ritirare giornalmente gli stessi buoni pasto dalle singole mense scolastiche, trasmettendoli mensilmente al Comune insieme ai prospetti di rilevazione delle presenze, delle assenze e dei morosi risultanti a fine mese, redatti in base al modulo allegato.
L'Amministrazione Comunale valuterà positivamente ulteriori punti di vendita dei buoni pasto.

PUNTO C: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI APPROVVIGIONAMENTO
Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui s'intendono tutte richiamate e a quanto indicato nell'allegato n° 1 dedicato alle tabelle merceologiche.

Il Comune si riferisce alla normativa igienica sul controllo ufficiale e sull'autocontrollo (D.P.R. 327/1980, D.Lgs.123/1993 e 157/1997) nonché agli obiettivi indicati dal Regolamento Comunitario 178/2002 che estende l'autocontrollo all'intera filiera agroalimentare al fine di favorire i collegamenti tra i singoli sistemi di autocontrollo aziendali, compresi quindi i subfornitori e di garantire la rintracciabilità dei prodotti, dei flussi materiali e delle responsabilità.
Il Concessionario deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle norme vigenti (D.Lgs. 109/1992, D.Lgs.68/2000 e D.Lgs. 259/2000). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, poco chiare o poco leggibili.
Il Concessionario deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. Il sistema di fornitura ed approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

PUNTO D: COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'
Il pasto per gli alunni delle scuole e per gli adulti docenti o comunque aventi diritto deve essere costituito da:
- primo piatto;
- secondo piatto con contorno
- frutta fresca di stagione;
- pane fresco;
- mezzo litro di acqua oligominerale naturale.

La frutta preparata per la distribuzione al Nido, alle Scuole dell'Infanzia e alle Scuole primarie verrà distribuita al mattino: alle ore 10,00 per l'Infanzia e la Primaria e alle ore 9,15 al Nido; inoltre la frutta verrà distribuita al Nido anche una volta a settimana per la merenda (ore 15,30). Nella Scuola Secondaria di primo grado la frutta verrà distribuita regolarmente al termine del pasto.
I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL di Piacenza).
I menù sono predisposti dalla ASL di Piacenza e suddivisi tra stagione invernale (indicativamente dal 21 ottobre al 24 aprile) e quella estiva (indicativamente dal 24 aprile al 21 ottobre).
Il Concessionario può in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale competente per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù solo nelle seguenti ipotesi contingenti o di forza maggiore:
- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause (sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

PUNTO E: ALIMENTI BIOLOGICI
I prodotti provenienti da agricoltura biologica, specificatamente previsti, oltre a quelli che il Concessionario dichiarerà in sede di offerta, sono:
- **pane**
- **pasta**
- **patate**
- **frutta**

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata (Lotta Integrata). In tal caso, il Comune si riserverà di richiedere al Concessionario, un'attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di Produttori o altro ente egualmente riconosciuto.
I prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.
In caso di consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), verrà preventivamente richiesta documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono conformi a quanto previsto dalla normativa in materia.
Potrà comunque essere richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

PUNTO F: DIETE SPECIALI
Il Concessionario dovrà approntare le **diete speciali** per i casi documentati e certificati di intolleranze / allergie alimentari e per motivi etico religiosi.
La predisposizione delle diete speciali deve avvenire su indicazione medica specialistica. Per la preparazione di queste diete speciali dovranno essere utilizzati alimenti indicati dalla certificazione medica e/o segnalati dalla ASL, anche se non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente Disciplinare.
La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta mono-razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, sigillata e perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.
I certificati medici relativi non dovranno essere diffusi se non agli enti interessati pertanto il percorso sarà il seguente:
1) il genitore segnala attraverso la consegna del certificato medico la richiesta di dieta speciale direttamente alla scuola frequentata.
2) La scuola invierà tale certificato alla ASL per la conseguente stesura della dieta speciale e contemporaneamente alla cuoca del centro di cottura competente affinchè la notizia della dieta possa essere rapidamente recepita e messa in produzione in tempi certi e concordati con la famiglia iscritta al servizio.
3) l'elenco delle diete speciali realizzate viene trasmesso all'Amministrazione comunale che ritiene utile conoscere solo il numero di tali diete e la durata dell'erogazione

I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla Legge sulla Privacy (196/2003).
Il Concessionario si impegna alla predisposizione di **diete di transizione o "diete in bianco"** qualora venga fatta richiesta entro le ore 9 dello stesso giorno.
Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica, **non possono superare la durata di 48 ore** e sono costituite da un piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto, un contorno, pane e frutta o altro, così come verrà concordato dalle parti.

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

PUNTO H: MANIPOLAZIONE E COTTURA

Il Concessionario deve provvedere al servizio di pulizia che include tutti i lavori di ripulitura dei locali interessati (cucina, refettorio, dispensa, bagni, ecc.) degli arredi e delle attrezzature, oltre che delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione pasti.
Di tutti i prodotti di pulizia che il Concessionario intende utilizzare devono essere allegate in sede di contratto, le schede tecniche di sicurezza.
Sono da preferire prodotti eco-compatibili.
Il Concessionario deve predisporre un piano di sanificazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano così come prevede il sistema di controllo HACCP (Direttiva CEE 93/94).
E' compito del personale addetto allo scodellamelo dei pasti provvedere allo sgombero e pulizia dei tavoli, al rigoverno e alla pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine, locali accessori, dispense servizi igienici, spogliatoi).
Qualora uno dei punti di cottura fosse temporaneamente inefficiente (rottura, guasto tecnico, etc.) il Concessionario dovrà garantire l'utilizzo, con le stesse derrate dall'allegato Tabelle merceologiche allegate, la preparazione e la veicolazione dei pasti dalla cucina centralizzata al centro di cottura guasto, avvisando l'Amministrazione Comunale.

PUNTO I: INIZIATIVE CULTURALI E SPORTIVE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari varie per iniziative culturali e/o sportive realizzate durante ogni anno scolastico. Nella misura di due eventi per ogni plesso scolastico e comunque 'per un totale massimo di 12 eventi per ogni anno scolastico.

PUNTO L: AUTOCONTROLLO E QUALITÀ' DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà produrre durante la durata della concessione:
1) procedura scritta relativa alla rintracciabilità in rispondenza al reg. CE 78/02
2) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D. Lgs. 155/97 e reg. CE 852/04 personalizzato alle strutture comunali. Il documento dovrà contenere la valutazione dei pericoli e le misure di controllo messe in atto. Tale piano sarà valutato dal Comune ai fini di adeguarlo alle proprie strutture. Le modifiche applicate diverranno obblighi per il Concessionario.
3) Fornitura degli attrezzi necessari alla corretta esecuzione del servizio di mensa scolastica.
4) Adozione di un piano di monitoraggio dei prodotti volto a valutarne la conformità legislativa e di sicurezza alimentare :
   a. verdura fresca: pesticidi almeno 4 analisi anno distribuite tra i diversi fornitori
   b. pesce : ricerca metalli pesanti 2 analisi anno distribuite tra i diversi fornitori
5) Avere un piano di lotta agli insetti ed ai roditori
6) Conservazione di un campione di pasto per 72 ore a + 4 C° per eventuali analisi da parte dell'Amministrazione Comunale.
7) Fornitura di detergenti e disinfettanti e relative schede tecniche
8) Fornitura e lavaggio delle divise e della biancheria da cucina
9) Garantire la manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi ed immobili, segnalando all'Amministrazione eventuali problemi, operando comunque per minimizzare i pericoli igienici potenziali.
10) In caso di richiesta del Committente con minimo 3 giorni di anticipo, il Concessionario s'impegna alla fornitura di cestini freddi in caso di gite scolastiche o altri eventi, in sostituzione dei pasti. Tali cestini conteranno: due panini farciti, una bottiglietta d'acqua minerale da mezzo litro, un frutto ed una barretta di cioccolato.
11) Non causare alcun disturbo o intralcio alla normale attività scolastica.

12) Fornire l'acqua minerale imbottigliata da un minimo di mezzo litro a un litro e mezzo procapite inclusa nel menu giornaliero.
13) Il condimento dei contorni a crudo deve avvenire presso i refettori, ovvero è vietato veicolare i contorni conditi presso il centro cottura.
14) Il Concessionario dovrà, senz'oneri aggiuntivi per l'A. C, impegnarsi a rispettare le esigenze di fornitura eventualmente identificate dalla stessa Amministrazione, quali la modifica dei menù e delle tabelle dietetiche. Tali variazioni saranno preventivamente approvate dalla ASL di Piacenza.
15) Provvedere alla fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, sale, pepe, olio, aceto per ogni sala mensa in numero sufficiente in base ai tavoli e dei piatti e posate a perdere ove previsto.
16) Presso ì centri cottura devono essere reperibili le bolle di accompagnamento della merce con ben scritta la destinazione al centro cottura scuole Rivergaro. Tali documenti devono essere messi a disposizione della A.C. ai fini di poter verificare:
    a. La corretta rintracciabilità degli alimenti
    b. Il rispetto nell'utilizzo di prodotti biologici o DOP- IGP

ART. 4: OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario è tenuto ad compiere ogni azione opportuna con il fine di portare a termine il servizio così come richiesto nel presente Disciplinare. Oltre a quanto già richiesto al precedente art. 3 è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:
• **effettuare un sopralluogo prima della consegna delle offerte** presso le sedi oggetto del servizio. Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara. Sarà comprovato da attestato rilasciato dal Responsabile del Servizio Affari Generali o suo delegato da inserire tra la documentazione amministrativa da produrre per la gara.
Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o dal Direttore Tecnico o da persona appositamente delegata. Nel caso di Associazioni Temporanee di Imprese o consorzi non ancora formalmente costituiti, la presa visione potrà essere effettuata da una qualsiasi delle imprese che intendono associarsi o consorziarsi.
• **provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei beni mobili** ricevuti in consegna. La sostituzione di utensili e apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie, ecc..) eventualmente deteriorati, non per incuria o negligenza del Concessionario, sarà a carico dell'Amministrazione Comunale. Resta inteso, che il Concessionario sarà ritenuto responsabile in caso di danneggiamento o smarrimento delle attrezzature o apparecchiature e utensili e sarà tenuta alla sostituzione a proprie spese. In caso di assenza di fondi a bilancio, sarà positivamente valutata l'offerta di acquistare le attrezzature al bisogno, chiedendo poi il rimborso all'Amministrazione Comunale, che si obbliga a provvedere previo copertura dei fondi.

ART. 5: OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:
- fornire alla ditta concessionaria i locali adibiti a mensa scolastica;
- fornire l'energia elettrica, il gas e l'acqua, riscaldamento ;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a centro di cottura scolastica.
Le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente del Concessionario faranno carico a quest'ultimo.

ART. 6: CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale vigilerà affinché i servizi e le forniture richieste nel presente Disciplinare, integrati da quelli ulteriormente indicati in sede d'offerta, vengano effettuati nei tempi e nei modi descritti per tutto il periodo della concessione. Tale controllo sarà esercitato con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamenti, in materia di igiene e sanità.
Pertanto, l'Amministrazione Comunale, tramite propri incaricati, può effettuare controlli, senza preavviso, per verificare la corrispondenza quali/quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico/sanitarie, o l'effettiva predisposizione di ogni fornitura o servizio oggetto del presente disciplinare integrati da quelli eventualmente offerti in sede di gara.
I prelievi o campionature relative alla cucina e ai luoghi di cottura e manipolazione verranno effettuati esclusivamente da personale specializzato o da uffici all'uopo inseriti nella struttura dell'ASL di competenza.
L'accesso alle cucine sarà consentito a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico/sanitario. A seguito di ogni eventuale inadempienza o irregolarità rilevate, verranno predisposti appositi verbali di contestazione sottoscritti in contraddittorio, dai rappresentanti dei Comune e del Concessionario.

I genitori appartenenti al comitato mensa potranno effettuare controlli quali-quantitativi utilizzando l'apposito modulo predisposto dalla ASL e già in uso per tali attività.

Pertanto è indispensabile che il Concessionario assicuri, in ogni momento, a partire dall'aggiudicazione, la disponibilità del responsabile del servizio, per l'effettuazione di tali controlli, comunicando immediatamente il recapito telefonico (fisso e cellulare) e indirizzo di posta elettronica.

PARTE SECONDA: CLAUSOLE CONTRATTUALI

ART. 7: CORRISPETTIVO

Il corrispettivo sarà determinato in sede di aggiudicazione e consisterà nel prezzo offerto in gara per ogni pasto pari ad **€. 4,92 (IVA esclusa)** di cui **€. 0,10 quali costi della sicurezza** scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso.
Il valore complessivo della concessione ammonta a €. 309.960,00 per un anno ed €. 929.880,00 per i tre anni di durata, oltre alla proroga tecnica di cinque mesi e valutata in 6.300 pasti al mese pari ad €. 154.980,00: pertanto il valore complessivo della presente gara, comprensivo di proroga tecnica ammonta ad **€. 1.084.860,00= IVA esclusa.**

La quota a carico delle famiglie per l'anno scolastico ancora in corso è stata stabilita con delibera dì Giunta Comunale n° del 26 giugno 2014 ed è così suddivisa:

TARIFFE E SCUOLE	Quota a carico della famiglia con **1 figlio** iscritto	Quota a carico della famiglia con **2 o più figli** iscritti	**Quota a carico delle famiglie numerose** (= 4 o più figli)	**Quota a carico dei non residenti**
NIDO	Importo totale	Importo totale	Importo totale	Importo totale
INFANZIA (Residenti)	**€. 4,50/pasto (iva comp)**	**€. 4,30/pasto (iva comp)**	**€. 2,15/pasto (iva comp)**	Importo totale
PRIMARIA (Residenti)	**€. 4,50/pasto (iva comp)**	**€. 4,30/pasto (iva comp)**	**€. 2,15/pasto (iva comp)**	Importo totale
SEC. 1^0 GRADO (Residenti)	**€. 4,50/pasto (iva comp)**	**€. 4,30/pasto (iva comp)**	**€. 2,15/pasto (iva comp)**	Importo totale

Il Concessionario s'impegna a riscuotere direttamente il dovuto tramite l'emissione di buoni pasto di cui all'art. 3 PUNTO B.
Il pagamento della differenza tra l'importo totale offerto per ogni singolo pasto e la quota pagata dalle famiglie è a carico del Comune che la verserà al Concessionario dietro presentazione di regolari fatture mensili calcolate in base al numero dei pasti erogati nel mese precedente.

Il corrispettivo non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo il verificarsi di quanto indicato nel successivo articolo.

ART. 8 : ADEGUAMENTO DEI PREZZI

Il prezzo di ogni pasto verrà adeguato a partire dal secondo anno di appalto, quindi all'inizio dell'anno scolastico 2015/2016, in base all'aumento del "costo della vita" - indice FOI rilevato dall'ISTAT riguardante l'anno solare precedente (2014).

ART. 9: DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di tre anni scolastici, ovvero dell'anno scolastico 2014/2015 e dell'anno scolastico 2015/2016, e dell'anno scolastico 2016/2017 pertanto sino al 31 luglio 2017, ovvero alla conclusione dell'anno scolastico in base al calendario predisposto dall'Istituto Comprensivo di Rivergaro.

Il Concessionario è tenuto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a proseguire nelle prestazioni per un max di 150 giorni agli stessi prezzi e condizioni in essere al momento della scadenza naturale del contratto (proroga tecnica).

ART. 10: EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, in attesa della stipula del contratto può chiedere l'avvio del servizio al Concessionario aggiudicatario; in tal caso il Concessionario aggiudicatario si impegna a rispettare le norme previste dal presente disciplinare.
L'Amministrazione pertanto richiederà l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui al successivo articolo.

ART. 11: DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Il Concessionario è tenuto a prestare, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione provvisoria, un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10 % dell'importo contrattuale.
Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.
Il deposito s'intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno.
L'importo del deposito cauzionale sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.
La garanzia dovrà operare a prima richiesta, senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro il termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta. A tal fine, **il documento stesso dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile e la sua operatività entro i 15 giorni sopra indicati.**
Superato infruttuosamente tale termine, dovranno essere corrisposti gli interessi pari a "Euribor a tre mesi su base 365 media mese precedente" più due punti.
La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto. Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore entro i tre mesi successivi al termine del servizio.
Le fideiussioni e le polizze relative al deposito cauzionale definitivo, dovranno essere presentate corredate della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del soggetto firmatario il titolo di garanzia, con assolvimento dell'imposta di bollo.
La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.
La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del settantacinque per cento dell'iniziale importo garantito.

Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.
L'ammontare residuo pari al venticinque per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

ART. 12: CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte del Concessionario equivale a perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di servizi e forniture.
Il Concessionario, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2° e 1342 Codice Civile, tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.
In particolare, il Concessionario accetta espressamente e per iscritto, a norma dell'art. 1341, 2°comma, le clausole del Capitolato speciale contenute nei seguenti articoli: n° 15 "cause sopravvenute - sospensione del servizio", n° 22 - "pagamenti e fatturazione" a n° 26 "recesso".
L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Disciplinare deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto; in ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del Codice Civile.

ART. 13: VARIAZIONE DELL'ENTITÀ' DEL SERVIZIO.

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione Comunale, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che il Concessionario possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.
Nel caso in cui l'Amministrazione richieda un aumento delle prestazioni la garanzia di cui al precedente articolo dovrà essere adeguatamente integrata.

ART. 14: INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

In caso di sciopero del personale del Concessionario o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento de! servizio, la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività, comunque entro 48 ore dall'inizio dello sciopero. Resta comunque stabilito che, in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, il Concessionario dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

ART. 15: CAUSE SOPRAVVENUTE - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.

Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della clausola ostativa. Decorso il tempo di 20 giorni è facoltà del Concessionario recedere dal contatto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese. L'Amministrazione,

fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di 8 giorni senza che il prestatore di servizi possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. La sospensione dell'esecuzione verrà comunicata per iscritto dall'Amministrazione almeno 24 ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

ART. 16: SUBAPPALTO.

Il servizio può essere subappaltato entro il limite del 30% (trentapercento) dell'importo complessivo contrattuale.
In caso di subappalto il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la percentuale della prestazione che intende subappaltare.
Il subappalto è disciplinato dall'art. 118 del "Codice dei Contratti" (D.Lgs 163/2006) cui espressamente si rinvia.

In caso di subappalto, il prestatore di servizi resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente Disciplinare.

ART. 17: CESSIONE DEL CONTRATTO.

E' vietata la cessione anche parziale del contratto fatti salvi casi di cessione d'azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione d'imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del "Codice dei Contratti".
L'Amministrazione si riserva la facoltà di cessione del contratto ad enti selezionati o costituiti appositamente per l'affidamento di funzioni/servizi pubblici alla gestione dei quali siano funzionali o anche indirettamente connesse le prestazioni oggetto del contratto.

ART. 18: RESPONSABILITÀ'.

Il Concessionario è responsabile nei confronti dell'Amministrazione dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto.
E' altresì responsabile nei confronti dell'Amministrazione e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali,diretti ed indiretti, causati a cose o a persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti e consulenti, nonché dall'operato di eventuali subappaltatori.
E' fatto obbligo al Concessionario di mantenere l'Amministrazione comunale sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

ART. 19: PERSONALE.

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE
Il Concessionario si obbliga retribuire il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dei dipendenti delle aziende del Settore Turistico - Comparto Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva e ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti.

DOVERI DEL PERSONALE

Il servizio dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni nella misura di almeno **uno ogni 30 utenti**. Il personale adibito al servizio è tenuto ad un comportamento improntato alla massima correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.
Ogni questione relativa al contesto relazione e/o professionale di ogni addetto a qualunque titolo a contatto con gli utenti, dovrà essere trattata dal Comitato tecnico.

ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA
Il Concessionario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio stesso, a seguito di specifica segnalazione da parte del Responsabile dell'Amministrazione Comunale.
Inoltre il Concessionario dovrà comunicare all'Amministrazione, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria, l'elenco del personale adibito al servizio. Eventuali sostituzioni o variazioni con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate, tempestivamente, al Responsabile del Procedimento e formalizzate, in caso di nuova assunzione, mediante consegna della Comunicazione di assunzione entro 6 (sei) giorni lavorativi dalla stessa.

SICUREZZA
Il Concessionario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. Il Concessionario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarli di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.
Il personale impiegato nel servizio non dovrà essere utilizzato per turni ed orari di lavoro superiori a quanto disposto dal CCNL dei dipendenti delle aziende del Settore Turistico - Comparto Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva.
Eventuali inadempienze verranno immediatamente segnalate all'Ispettorato del Lavoro e potranno determinare la risoluzione del contratto. A tal fine dovranno essere comunicate a richiesta del servizio competente tutte le informazioni relative ai turni di servizio che effettuerà il personale dipendente.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

ART. 20: ASSICURAZIONE.

E' obbligo del prestatore di servizio stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in oggetto, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00=(due milioni di euro/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio. **La polizza dovrà essere comprensiva della copertura di ogni attività prevista nella gestione dell'intera durata della Concessione.**
In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione

Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.
Copia della polizza specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Servizio Affari Generali entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudica, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio.
Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

ART. 21: FALLIMENTO O MORTE DEL CONCESSIONARIO.

Il fallimento del Concessionario comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del R.D. 16 marzo 1942 n° 267, lo scioglimento *ope legis* del contratto di Concessione o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.
Qualora il Concessionario sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa, ovvero recedere dal contratto.
Qualora il Concessionario sia un Raggruppamento di imprese in caso di fallimento dell'impresa mandataria o se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.
In caso di fallimento di un'impresa mandante o se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, t'impresa mandataria qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

ART. 22: PAGAMENTI E FATTURAZIONE.

Il pagamento è subordinato alla stipulazione del contratto e sarà effettuato previa emissione di regolare fattura mensile da parte del Concessionario, entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione.
Ogni fattura sarà accompagnata da una distinta contenente l'indicazione delle giornate in cui si sono svolte le attività e il numero di pasti erogato suddiviso per istituto scolastico e per tipologia di utente: ovvero per studenti ed insegnanti o altro personale. Le fatture dovranno essere intestate a: Comune di Rivergaro – Servizio Affari Generali – Via San Rocco, 24 – 29029 RIVERGARO (PC)
Dal fatturato saranno detratte le eventuali penalità applicate.
La fattura dovrà essere espressa in lingua italiana e dovrà necessariamente contenere i seguenti elementi;
1. data e numero di P.G. della comunicazione dì inizio servizio emesso dal Comune di Rivergaro oppure data e atti del contratto una volta stipulato;
2. l'importo contrattuale espresso in euro;
3. eventuale esplicitazione di esenzione IVA ai sensi di legge;
4. tutti i dati relativi al pagamento (dovrà essere indicata una sola banca, numero di conto corrente, Codice CAB, ABI, Ecc.)
5. la tracciabilità dei pagamenti ai sensi della legge 136/2010. Nel caso di ATI il fatturato verrà liquidato a favore della capogruppo.
Il pagamento di ogni singola fattura, avrà luogo entro 30 (trenta) giorni solari dalla data di protocollazione da parte dell'Ufficio Protocollo della fattura commerciale. In caso di fattura

irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione dell'Amministrazione.
In caso di ritardato pagamento il saggio d'interesse è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del Codice Civile.

ART. 23: PENALI.

In caso di inadempimento ovvero adempimento parziale delle prestazioni di cui all'art. 3 "Caratteristiche del servizio", saranno applicate le seguenti penali:

n°	PENALE	VALORE
1	Per difformità pasti e/o grammature (verificate su dieci piatti della stessa preparazione) non corrispondenti a quanto richiesto nell'allegato 2 , per ogni difformità	€. 3.000,00=
2	Mancata o parziale approntamento o somministrazione di diete speciali per patologie, allergie e motivi etico religiosi;	€. 4.000,00=
3	Per ogni non conformità rispetto alle richieste del rapporto iscritti e personale addetto alla distribuzione e/o alla cottura dei pasti, per ogni difformità	€. 4.000,00=
3	Per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti conservati in dispensa o nei frigoriferi, per ogni derrata rinvenuta	€. 3.000,00=
4	Per la mancata o parziale realizzazione di quanto in offerta migliorativa	€. 4.000,00=
5	Mancata o parziale realizzazione della comunicazione alle famiglie dei menù stagionali	€. 3.000,00=
6	Mancato consenso al prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto	€. 5.000,00=
7	Mancato rispetto dei tempi di riqualificazione dei locali e/o installazione delle attrezzature e degli arredi su indicazione o del comune o della ASL	€. 5.000,00=
8	Mancata comunicazione entro le 48 ore precedenti l'organizzazione di uno sciopero del personale dell'Aggiudicataria	€. 5.000,00=

Le penalità non potranno comunque essere superiori a quanto disposto dal comma 3 dell'art. 145 del D.P.R. 207/2010 (Regolamento degli appalti).
L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, verso cui il Concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione Comunale.
In caso di mancata presentazione o mancato accoglimento delle contro deduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopraccitate penali.
E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dell'ulteriore danno.

ART. 24: ESECUZIONE IN DANNO.

Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del servizio con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune. Per il

risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 25: RISOLUZIONE.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 Codice Civile in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo superiore al 10% de valore del contratto.
Si procederà alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile nei seguenti casi:
1. mancato rispetto delle norme di sicurezza
2. subappalto non autorizzato
3. mancata fornitura di derrate alimentari nel rispetto dei requisiti offerti per più di due volte accertate
4. modifiche al menù non autorizzate dall'Amministrazione
In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.
Qualora ipotesi di grave inadempimento si verificassero nel caso di inizio delle prestazioni in pendenza della stipulazione del contratto, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

ART. 26: RECESSO.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio.
Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di raccomandata R.R. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.
In tal caso l'Amministrazione si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:
• prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione Comunale.
• Spese sostenute dall'appaltatore;
• Un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei 4/5 del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ART. 27: FORO COMPETENTE.

Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e il Concessionario per inadempienza nell'applicazione del presente capitolato d'oneri, che non vengano risolte di comune accordo, saranno decise dal Foro di Piacenza. In ogni caso dovrà essere il contraddittorio tra le parti ed in particolare dovrà essere assicurata la possibilità di produrre documenti e presentare memorie e repliche alle deduzioni avversarie.

ART. 28: RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI.

Per quanto non è contemplato nel presente Disciplinare, si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore.

ART. 29: STIPULAZIONE DI CONTRATTO - SPESE IMPOSTE E TASSE.

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa a cura del Segretario Rogante dell'Amministrazione.
Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, ivi comprese: Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto, sono a carico del Concessionario.
Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART. 30: TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI.

Ai sensi del D.Lgs. n° 196 dei 30.06.2003 il Concessionario è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento del servizio e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'espletamento del servizio.
Il Concessionario dichiara di conoscere gli obblighi previsti dalla predetta legge a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.
Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.