



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

Istituto Comprensivo "Como Borgovico"

Via Borgovico, 193 – 22100 Como

Tel. 031 572990 – 031 574110 – Fax 031 3385021

e-mail ministeriale: coic845005@istruzione.it

e-mail: segreteriafoscolo@scuolamediafoscolo-co.191.it

posta certificata: coic845005@pec.istruzione.it

sito web: www.iccomoborgovico.it

CAPITOLATO SPECIALE

Per la preparazione, fornitura,

somministrazione di pasti, per la

Scuola Secondaria di primo grado

dell'Istituto Comprensivo Como Borgovico

sede di Via Borgovico 193

per la durata di un anno scolastico (2014/2015)

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1:	Oggetto dell'appalto	5
Art. 2:	Modalità del Servizio	5
Art. 3:	Quantità del servizio	5
Art. 4:	Durata dell'appalto	6
Art. 5:	Corrispettivo del servizio	6
Art. 6:	Riscossioni e fatturazioni	6
Art. 7:	Preavviso in caso di sciopero	6
Art. 8:	Oneri a carico della ditta appaltatrice	6
Art. 9 :	Subappalto	7

TITOLO II
PASTI, PRODUZIONE, DISTRIBUZIONI E CONTROLLI

Art. 10:	Composizione dei pasti – menù	7
Art. 11:	Derrate alimentari	7
Art. 12:	Qualità dei pasti	7
Art. 13:	Modalità di produzione e confezionamento pasti	8
Art. 14:	Riciclo	8

TITOLO III
CONTROLLI SUGLI ALIMENTI

Art. 15:	Analisi e controlli sui prodotti finiti	8
Art. 16:	Accertamento e controlli in merito alla qualità del servizio	8

TITOLO IV

NORME MERCEOLOGICHE, IGIENICHE E NUTRIZIONALI

Art. 17:	Requisiti di legge	9
Art. 18:	Tabelle dietetiche e menù	9
Art. 19:	Menù	9
Art. 20:	Cottura vivande	9
Art. 21:	Preparazione piatti freddi	9
Art. 22:	Igiene di produzione	9

TITOLO V

ATTREZZATURE E LOCALI

Art. 23:	Attrezzature, locali e oneri ente appaltante	10
Art. 24:	Riassetto dei locali mensa	10

TITOLO VI

ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ

Art. 25:	Norme di sicurezza	10
Art. 26:	Responsabilità	10
Art. 27:	Assicurazioni	11

TITOLO VII

PERSONALE

Art. 28:	Personale	11
Art. 29:	Rispetto delle normative	11
Art. 30:	Applicazioni contrattuali	11
Art. 31:	Idoneità sanitaria	12

TITOLO VIII

PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFESTAZIONE

Art. 32:	Pulizia, sanificazione, manutenzione, disinfestazione	12
Art. 33:	Raccolta e smaltimento rifiuti	12
Art. 34:	Rilievi della gestione	12

TITOLO IX

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 35:	Richiamo alla legge e ad altre norme	12
Art. 36:	Risoluzione del contratto	12
Art. 37:	Trattamento dei dati personali	13
Art. 38:	Reperibilità e comunicazioni	13
Art. 39:	Controversie	13
Art. 40:	Contenzioso	13

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1: Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la **preparazione, il confezionamento e la somministrazione** dei pasti, per la Scuola secondaria di primo grado. Il Servizio di ristorazione sarà espletato alle condizioni previste nel presente capitolato speciale e nello schema di contratto di cui il capitolato costituisce parte integrante.

Art. 2: Modalità del Servizio

Il Servizio di ristorazione consiste nelle seguenti prestazioni:

- a) preparazione dei pasti, previo approvvigionamento delle derrate, a cura dell'impresa nella cucina attrezzata della stessa impresa;
- b) distribuzione dei singoli pasti in sala mensa agli alunni ed agli insegnanti;
- c) recupero, dopo la distribuzione e la consumazione dei pasti, di contenitori, vasellame, stoviglie ed utensili in genere usati per il servizio e loro lavaggio;
- d) raccolta dei rifiuti derivanti dal servizio di ristorazione, da convogliare fino agli appositi contenitori;
- e) pulizia e riassetto dei locali della sala mensa.

L'Impresa dovrà mettere a disposizione le stoviglie, la posateria ed ogni altro accessorio occorrente per un soddisfacente espletamento del servizio. È escluso l'utilizzo per la somministrazione di alimenti e bevande di contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelli in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio.

Il Servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei seguenti giorni, limitatamente al pasto, previsto dalle ore 13.00 alle ore 14.00 nelle seguenti giornate: lunedì, martedì, mercoledì giovedì

Il Responsabile della scuola avrà la facoltà di modificare i giorni e l'orario dei pasti, secondo le esigenze dell'organizzazione scolastica, senza che l'Impresa possa opporre eccezione alcuna.

Il Servizio di ristorazione sarà effettuato in relazione al calendario dell'attività scolastica, di norma compresa tra il mese di settembre ed il mese di giugno dell'anno successivo, con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per le vacanze.

La data di effettivo inizio e di sospensione del servizio sarà comunicata con congruo anticipo, in relazione alla definizione del calendario delle lezioni.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Responsabile della scuola, in maniera tale da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento dell'attività scolastica.

Art. 3: Quantità del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto, in via presuntiva per n. 150 pasti settimanali. Durante il periodo di validità del contratto, a richiesta dell'Istituto, l'Impresa è tenuta ad accettare la variazione, in diminuzione o in aumento, dei pasti oggetto di servizio, secondo il numero effettivo degli alunni che accedono alla mensa, da comunicarsi entro le ore 9.15 del giorno stesso in cui è previsto il servizio.

Art. 4: Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di un anno , a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, che avverrà presumibilmente il 22/09/2014.

In caso di recesso di una delle parti occorre dare preavviso scritto all'altra parte con almeno tre mesi di anticipo. In caso di recesso da parte dell'Istituto per gravi inadempienze contrattuali della Ditta, il preavviso è ridotto a trenta giorni.

Art. 5: Corrispettivo del servizio

Il prezzo di ogni pasto effettivamente fornito, sarà quello fissato in sede di gara. È al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria.

Art. 6: Riscossioni e fatturazioni

Con cadenza mensile la ditta aggiudicataria provvederà invece ad emettere fattura nei confronti dell'Istituto Comprensivo Como Borgovico per la fornitura dei pasti.

Ogni fattura dovrà indicare il numero dei pasti forniti e distribuiti.

I pagamenti saranno effettuati, a mezzo mandato, entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura al protocollo dell'Istituto Comprensivo, previo controllo del numero dei pasti forniti e distribuiti.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra e in genere i pagamenti.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per causa di forza maggiore non potrà dare titolo alla ditta per la richiesta di interessi di mora.

Art. 7: Preavviso in caso di sciopero

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'istituzione scolastica per sciopero o per ogni altro evento, che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la segreteria dell'Istituto Scolastico informerà la ditta appaltante con tempestivo preavviso (almeno 20 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, che, comunque, dovrà garantire almeno un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con l'Istituto.

Art. 8: Oneri a carico della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

1. acquisto e gestione delle materie prime;
2. costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire) ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. qualità delle materie prime;

6. lavaggio quotidiano e riassetto delle attrezzature;
7. fornitura dei pasti;
8. ispezioni periodiche (almeno mensili) da parte di un responsabile della ditta per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazione di disservizi di vario genere;
9. raccolta e smaltimento dei rifiuti a propria cura e spese.

Art. 9: Subappalto

È fatto assoluto divieto di cedere in tutto o in parte il contratto relativo alla presente fornitura o di subappalto.

TITOLO II

PASTI, PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E CONTROLLI

Art. 10: Composizione dei pasti – menù

I pasti prodotti la mattina del consumo, dovranno essere composti rispettando le tabelle quantitative e qualitative indicate dall'ASL e dalla Regione Lombardia:

PRIMO PIATTO

SECONDO PIATTO CON CONTORNO

PANE

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE O DOLCE

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente e non episodico, dovrà essere predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del bambino, a cui la Ditta Aggiudicatrice dovrà attenersi scrupolosamente.

Dovrà altresì essere prevista la somministrazione di diete speciali per gli alunni di particolari confessioni religiose (ad esempio musulmana).

Il costo di questi pasti non potrà subire alcuna maggiorazione.

Art. 11: Derrate alimentari

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia.

Gli unici prodotti surgelati consentiti sono i prodotti ittici e le verdure di marche leader.

Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.

Art. 12: Qualità dei pasti

I pasti forniti e distribuiti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il

consumo.

È tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti.

Sono vietati tutti i grassi animali ad eccezione del burro da usare fresco.

Come grasso di condimento è ammesso soltanto l'impiego di olio extravergine di oliva.

Sono ammessi prodotti in scatola, quali pomodori pelati, legumi, purè liofilizzato, tonno, pasta alimentare.

È vietato il glutammato di sodio.

Il prosciutto cotto non dovrà contenere polifosfati.

L'impresa si impegna a fornire alimenti assenti di OGM o carni a rischio BSA, in particolar modo dovrà essere utilizzata esclusivamente carne bovina fresca di 1° qualità.

Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Art. 13: Modalità di produzione e confezionamento pasti

La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Ogni pietanza dovrà essere preparata e cotta nella giornata destinata al consumo; non sono ammesse erogazioni di pietanze o parti di esse derivanti da preparazioni eseguite nei giorni precedenti il consumo.

Art. 14: Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

TITOLO III

CONTROLLI SUGLI ALIMENTI

Art. 15: Analisi e controlli sui prodotti finiti

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti, dovrà essere applicato un sistema di identificazione, valutazione, e controllo di rischio.

Qualora i pasti non risultassero conformi, per numero e/o qualità, a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione o integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

È facoltà dell'Istituto Comprensivo Como Borgovico effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sia presso le scuole servite sia presso il centro di cottura, per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto.

Art. 16: Accertamento e controlli in merito alla qualità del servizio

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi.

L'Istituto Comprensivo potrà effettuare controlli a mezzo di analisi da praticarsi laboratorio di Sanità Pubblica, secondo le modalità previste dalla legge.

Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

TITOLO IV

NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

Art. 17: Requisiti di legge

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Art. 18: Tabelle dietetiche e menù

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nel menù indicato dall'ASL.

Art. 19: Menù

Per la composizione del pasto e le grammature si richiama quanto già indicato nell'art. 11 del presente Capitolato.

È consentito tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 20: Cottura vivande

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamenti dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- Buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70°C

È fatto divieto di riutilizzare gli oli di cottura.

Art. 21: Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti sino al momento dello scodellamento;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

Art. 22: Igiene di produzione

La produzione dovrà rispettare gli standards previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
- la lotta contro gli animali infestanti;
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- rifornimento idrico;
- modalità arrivo merci;
- qualifica dei fornitori;
- modalità di lavoro;
- modalità conservazione alimenti.

TITOLO V

ATTREZZATURE E LOCALI

Art. 23: Attrezzature e locali

Le attrezzature o i macchinari dovranno essere in materia di facile pulizia e sanificazione ed installate in modo da essere accessibili da tutti i lati e sollevate da terra per consentire una pulizia della parte sottostante.

Art. 24: Riassetto dei locali mensa

Il personale della Ditta aggiudicataria dopo aver provveduto alla consegna dei pasti come sopra descritto, dovrà, al termine del pranzo ritirare piatti, bicchieri, posate ed eventuali residui del pasto.

TITOLO VI

ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ

Art. 25: Norme di sicurezza

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta assegnataria.

Art. 26: Responsabilità

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a causa ad esso connesse, derivassero all'Istituto Comprensivo o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti dell'Istituto Comprensivo, né nei confronti di suoi dipendenti.

Art. 27: Assicurazioni

La ditta aggiudicataria libera l'Istituto Comprensivo Como Borgovico da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

La ditta aggiudicatrice sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, congrua assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Istituto Comprensivo Como Borgovico conseguenza di quanto sopra. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Pertanto, la ditta appaltatrice deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale non inferiore a **€ 1.500.000,00** per sinistro. Copia della polizza dovrà essere obbligatoriamente fornita all'Istituto Comprensivo dopo l'aggiudicazione.

L'Istituto Comprensivo si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzione e/o integrazioni.

TITOLO VII

PERSONALE

Art. 28: Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la somministrazione sarà svolto da personale della ditta appaltatrice.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile avente idonea qualifica.

La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Istituto Comprensivo saranno affidati ad un incaricato della gestione.

Il nominativo sarà ufficialmente comunicato all'Istituto Comprensivo prima dell'avvio del servizio, insieme alla documentazione relativa alle caratteristiche professionali.

Art. 29: Rispetto delle normative

La ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori. Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Istituto Comprensivo, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 30: Applicazioni contrattuali

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Art. 31: Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio mensa dovrà essere in regola con la normativa in materia e sottoposto a verifiche periodiche secondo la Legge vigente.

TITOLO VIII

PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFESTAZIONE

Art. 32: Pulizia, sanificazione, manutenzione, disinfestazione

Le operazioni di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dei locali di cottura e delle attrezzature, dovranno conformarsi alle norme igienico-sanitarie vigenti.

Art. 33: Raccolta e smaltimento rifiuti

La raccolta e smaltimento dei rifiuti verrà predisposta dalla Ditta appaltatrice a propria cura e spese. Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la ditta appaltatrice provvederà ad incaricare una ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

Art. 34: Rilievi della gestione

L'Istituto Comprensivo farà pervenire alla ditta appaltatrice, per iscritto le eventuali osservazioni e/o contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 3 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della ditta stessa, l'Istituto Comprensivo applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale e/o dal contratto.

TITOLO IX

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 35: Richiamo alla legge e ad altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti

Art. 36: Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività della Gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non idoneo;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione dei pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche del menù ASL;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal menù ASL;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inosservanza di quanto stabilito nel titolo VII "Personale";

- mancato rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica in sede di gara;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto al termine dell'art. 1453 C.C.;
- in caso di non miglioramento nella qualità del servizio, anche per inadempienze diverse.

Art. 37: Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 10 del Decreto Legislativo 196/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. La richiesta dei dati è finalizzata alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara.

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'Istituto Comprensivo appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal citato D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente, in ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni.

Art. 38: Reperibilità e comunicazioni

Onde agevolare l'esecuzione del contratto e favorire i diretti rapporti tra la Ditta aggiudicataria e l'Istituto Comprensivo, la ditta individua un responsabile per la tenuta dei rapporti con l'Istituto Comprensivo nell'ambito dell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato.

Detto coordinatore/responsabile dovrà poter essere rintracciato immediatamente per via telefonica e, ove necessario, dovrà garantire la presenza presso la sede dell'Istituto Comprensivo entro mezz'ora dal contatto.

Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programma dei lavori, chiarimenti in ordine agli utenti nonché agli orari di servizio) interverranno tra detto coordinatore ed il Responsabile del Servizio Scolastico.

Art. 39: Controversie

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Istituto Comprensivo e la Ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Istituto Comprensivo, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Art. 40: Contenzioso

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, non definibile in accordo tra le parti, è competente il foro di Como.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. ^{ssa} Graziella COTTA