



Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
FORNITURA, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI PER GLI ANZIANI A
DOMICILIO E SERVIZIO MENSA AI DIPENDENTI – PERIODO DAL 01/08/2018 –
30/06/2019
CIG : 7562764E45**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'espletamento dei seguenti servizi:

- **servizio di fornitura, trasporto (con mezzi idonei e dedicati) e distribuzione pasti per utenti anziani a domicilio**
- **servizio mensa dipendenti**

L'impresa aggiudicataria (di seguito denominata I.A.) si impegna ad:

- a. effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b. preparare, cucinare e confezionare, presso un Centro Cottura avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, in disponibilità della I.A., rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata per adulti;
- c. assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo, contorno, pane, frutta;
- d. effettuare il servizio con le seguenti cadenze:
 - una volta al giorno (pranzo) per 6 giorni alla settimana dal lunedì al sabato per il servizio pasti anziani
 - una volta al giorno (pranzo) per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì per il servizio mensa ai dipendenti
- e. garantire che tali tipologie di pasti saranno contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e nel pieno rispetto del D.Lgs. 163/2006 i cui oneri sono in capo all'aggiudicatario;
- f. consegnare i pasti (contenuti in vaschette termosigillate), che dovranno giungere caldi al domicilio, in idonei contenitori forniti dall'I.A., presso i recapiti che saranno indicati dall'Azienda Comunale Manerbio (di seguito denominata A.C.M.) secondo orari concordati con l'ufficio preposto nel caso della somministrazione pasti presso il domicilio degli utenti;
- g. organizzare il piano dei trasporti in modo che i tempi di consegna dei pasti al domicilio di tutti gli utenti siano compresi di norma nell'arco massimo di 90' al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli alimenti;
- h. il pasto da fornire dovrà essere trasportato ai vari recapiti con automezzi di proprietà dell'I.A. idonei sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le varie disposizioni sanitarie;
- i. garantire, qualora alcuni degli utenti presentino particolari patologie, la preparazione di pasti dieteticamente compatibili;
- j. garantire un locale per la somministrazione dei pasti ai dipendenti nel raggio di 5 Km



- k. tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti dall'I.A. in caso di usura;
- l. registrare giornalmente, su apposito modulo, i pasti forniti e consegnare la relativa rendicontazione mensile entro il giorno 01 del mese successivo.

L'organizzazione del personale e dei mezzi necessari, compresa la fornitura dei contenitori termici per il trasporto dei pasti, per l'espletamento del servizio è a totale carico dell'I.A.

L'ACM vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'I.A. possa eccepire eccezione di sorta.

Art. 2 – Durata dell'appalto e revisione prezzi

L'appalto del servizio avrà durata di 11 mesi e precisamente dal **01/08/2018 al 30/06/2019**

L'ACM si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, a seguito ad eventuali variazioni legate al naturale andamento del servizio (ingresso nuovi utenti, disattivazione del servizio da parte degli utenti già in carico, nuove assunzioni o dimissioni personale dipendente etc.), concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Il prezzo del pasto rimarrà fisso per tutta la durata del contratto.

Art. 3 – Centro di cottura e locali di servizio

Il centro di cottura, per la preparazione dei pasti per gli utenti anziani a domicilio, dovrà essere in disponibilità all'I.A. e dovrà essere ubicato a non più di 10 Km dalla sede dell'ACM.

L'I.A. dovrà inoltre disporre di un secondo centro di cottura di emergenza, che permetta di assicurare l'erogazione del servizio anche nel caso in cui gravi eventi non consentissero l'utilizzo del centro di cottura principale. Tale ulteriore centro di cottura dovrà essere ubicato a non più di 20 Km dalla sede dell'ACM.

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio

Nell'esecuzione dell'appalto l'I.A. dovrà, attenersi scrupolosamente a quanto di seguito specificato.

PASTI UTENTI A DOMICILIO: tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato dalle ore 11,00 alle ore 12,30

Il servizio prevede:

- la preparazione, la cottura e il confezionamento in idonei contenitori dei pasti presso il centro di cottura in disponibilità dell'I.A. nonché il trasporto e la consegna presso il domicilio degli utenti.



- La preparazione e il confezionamento di eventuali diete speciali (senza alcuna spesa aggiuntiva per l'A.C.M.), per particolari patologie (es. diabete)

SERVIZIO MENSA AI DIPENDENTI: tutti i giorni lavorativi della settimana, escluse le festività infrasettimanali, dal lunedì al venerdì alle ore 13,00

Il servizio prevede:

- la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti presso il centro di cottura in disponibilità dell'I.A.

Eventuali annullamenti del servizio (es. ricoveri, decessi) verranno comunicati, via fax/mail, entro le ore 09:00 così come le variazioni del servizio per eventi (ferie, malattie ecc.). I pasti a domicilio dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici nei quali i singoli componenti del pasto devono essere sigillati separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) in modo tale da evitare fuoriuscite e spiacevoli travasi.

Art. 5 – Pulizia e igiene quotidiana

L'I.A. provvederà ad effettuare con proprio personale, mezzi e prodotti, la pulizia dei locali adibiti a cucina, dei locali di servizio, nonché dei relativi arredi, degli utensili e di tutte le attrezzature (fornelli, banchi, frigoriferi, lavelli, pentolame, stoviglie, ecc.) necessari al servizio, presenti presso il centro di cottura in uso.

Art. 6 – Prodotti per la pulizia e la sanificazione

I prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni del Ministero della Sanità. Le schede tecniche dei prodotti per la sanificazione devono fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo, l'applicazione ottimale del prodotto e la rispondenza alle norme nazionali ed europee in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'I.A. dovrà disporre del "Piano di Sanificazione" in linea a quanto richiesto dal Regolamento Ce 852/04. L'I.A. si impegna alla fornitura e distribuzione delle sostanze detergenti e disinfettanti, del materiale e delle attrezzature per la pulizia presso i locali di servizio del centro di cottura in disponibilità, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio, che nella conservazione, che nel trasporto.

Art. 7 – Disinfestazione e derattizzazione

L'I.A. deve effettuare interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali del centro di cottura in disponibilità.



Art. 8 – Rifiuti

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani che avviene tramite il **servizio porta a porta**.

L'I.A. dovrà conferire negli appositi contenitori forniti e nei giorni stabiliti da calendario i seguenti rifiuti:

- carta e cartone;
- plastica (bottiglie, flaconi, vaschette, cellophane, etc.);
- vetro;
- altre categorie di rifiuti secchi o umidi;

Art. 9 – Servizio di fornitura pasti – numero e quantità previste

Il numero totale dei pasti per gli utenti anziani a domicilio, di cui è prevista la fornitura è mediamente di nr. 35 pasti al giorno

Il numero totale dei pasti per i dipendenti, di cui è prevista la fornitura è mediamente di nr. 6 pasti al giorno

PASTI UTENTI A DOMICILIO

Per gli utenti anziani a domicilio i pasti vengono somministrati, come previsto dall'art. 4, tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato

PASTI AI DIPENDENTI

Per i dipendenti i pasti vengono somministrati, come previsto dall'art.4, tutti i giorno della settimana dal lunedì al venerdì

Per entrambi i servizi sono previste le seguenti quantità:

Indirizzi/recapiti	Giornate di consegna	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti in 11 mesi
Comunicati dall'ACM	dal lunedì al sabato	35 anziani	10.000
Comunicati dall'ACM	dal lunedì al venerdì	6 dipendenti	1.150

Si precisa che il numero dei pasti suesposto è da considerarsi indicativo, pertanto sono possibili variazioni del numero di utenti (in più e in meno) e l'I.A. è tenuta comunque all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative vigenti, nonché allo stesso livello qualitativo/gestionale.



Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio

Art. 10 – Trasporto dei pasti

Il trasporto e la consegna dei pasti presso i singoli domicili è a carico dell'I.A. e dovrà essere effettuato da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. L'I.A. assume l'obbligo di trasmettere all'ACM l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti alla data di attivazione del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

I mezzi adibiti al trasporto pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE 852/2004 e dovranno essere tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o di altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti ed in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione dalle sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 11 – Contenitori

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R., come già citato all'Art. 4.

I contenitori devono essere in materiale di alta qualità, atossico e adatto agli alimenti, all'interno verranno collocate le vaschette termosigillate, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le diete speciali devono essere consegnate in vaschette monoporzionamento termosigillate e recare indicazione dell'utente destinatario.

Art. 12 – Caratteristiche del pasto

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere a quelli previsti dai menù approvati dall'ACM. e confezionati osservando per quanto riguarda tipo, quantità e qualità degli alimenti.

I pasti devono essere così composti:

Anziani a domicilio
primo piatto
secondo piatto
contorno
pane
frutta



*Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio*

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivanti direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

L'I.A. dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; tali pasti saranno comunque addebitati all'ACM al medesimo prezzo aggiudicato in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere fornite eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'ACM un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei servizi interessati, contenente:

- il ricettario
- le grammature previste
- le modalità di preparazione
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal centro di cottura in disponibilità.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

Innovazioni e modifiche alle tabelle dietetiche potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'ACM e la I.A., in piena osservanza delle linee guida dell'ASL.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31.03.2000 e al D.lgs. 259/2000 e s.m.i.; per le derrate di derivazione biologica si dovrà fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di scritta in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari (o per sospette intolleranze nel periodo



strettamente necessario agli accertamenti del caso) debitamente certificati da documentazione medica.

Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla fornitura di diete in bianco per soggetti, dietro semplice richiesta scritta; le stesse devono avere una durata massima di 5 giorni consecutivi, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La dieta in bianco dovrà essere composta da:

primi piatti: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro

secondi piatti: carne magra al vapore, alla piastra, lessata, o pesce al vapore, alla piastra, lessato o prosciutto cotto

contorni: verdura cruda o cotta, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta: libera, a parte i casi specifici.

Le diete in bianco saranno composte, in base agli alimenti sopra specificati compatibilmente con quanto previsto dal menù del giorno.

Tutte le tipologie delle diete di cui ai punti precedenti dovranno avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla consegna del pasto, nel pieno rispetto del D. lgs. 196/2003 i cui oneri sono in capo all'aggiudicatario.

Art. 13 – Base d'asta e importo massimo presunto dell'appalto

L'offerta economica non potrà superare il prezzo posto a base d'asta (iva esclusa), pena l'esclusione dalla gara:

descrizione	importo unitario a base d'asta	quantità presunta nel periodo 01/08/2018 – 30/06/2019	Tot. a base d'asta
pasti anziani a domicilio	€ 6,35	n. 10.000	€. 63.500,00
Pasti dipendenti	€. 4,95	n. 1.150	€. 5.692,50
totale base d'asta soggetta al ribasso			€. 69.192,50
costi per la sicurezza (non soggetti al ribasso)			€ 69,19
			€. 69.261,69

Come già precisato, si ribadisce che il numero dei pasti complessivo è da considerarsi puramente indicativo, pertanto sono possibili variazioni del numero di utenti (in più e in meno) e l'I.A. è tenuta comunque all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative, nonché al livello qualitativo/gestionale. Gli eventuali scostamenti non danno luogo pertanto a variazioni del prezzo offerto. La Ditta si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni sia del numero dei pasti giornalieri che del loro ammontare totale rispetto al dato fornito, e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.



*Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio*

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'ACM all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 14 - Documentazione da produrre per la richiesta di contributo AGEA

L'I.A. onde permettere all'A.C.M. l'applicazione del Reg. (CE) 657/08 e successive modifiche e integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, sono tenute a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare:

le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o all'A.C.M. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati agli utenti a domicilio del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg.(CE) 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 15 – Corrispettivo per il servizio – pagamenti

Il corrispettivo per l'intero servizio e per tutte le prestazioni e forniture oggetto del presente appalto sarà determinato unicamente nel seguente modo:

- a) **servizio di fornitura, trasporto e distribuzione pasti per gli anziani a domicilio:**
il corrispettivo sarà determinato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati per il pranzo agli utenti per il prezzo unitario del pasto indicato nell'offerta presentata dall'I.A. in sede di Gara.
L'importo così determinato si intende comprensivo di ogni voce ed onere a carico dell'I.A. previsti dal presente Capitolato e Disciplinare di Gara.
- b) **servizio mensa dipendenti:**
il corrispettivo sarà determinato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati per il pranzo ai dipendenti per il prezzo unitario del pasto indicato nell'offerta presentata dall'I.A. in sede di Gara.

La fatturazione verrà eseguita dall'I.A. all'ACM SRL alla fine di ogni mese, e per ogni tipologia di servizio, sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti.

Al termine di ogni mese l'I.A. presenterà fatture relative ai pasti effettivamente forniti. Il pagamento delle fatture avverrà previa verifica, da parte dell'ACM della regolarità contributiva (con l'acquisizione del DURC) mediante bonifico bancario a **90 giorni data fattura – fine mese**.



Art.16 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. 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 in disponibilità per almeno 48 ore.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4° C per 72 ore, con un cartello portante 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. 17 –Controlli igienico-sanitari e rintracciabilità

L' I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in attuazione della legge 30 aprile 1962, n. 283.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura in disponibilità saranno di competenza dell'azienda A.S.L. territorialmente competente.

I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

L' I.A. sarà tenuta a fornire al personale incaricato alla 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' ACM 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 chimico-batterologiche da parte dei servizi specialistici.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e delle tossinfezioni dovranno essere immediatamente applicate dall'I.A. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C.M. il diritto di risolvere il contratto, nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'ACM si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. di sottoporre tutti gli addetti al servizio ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici: i soggetti che risultassero positivi dovranno essere subito allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Tracciabilità- Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità



Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio

assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: committente, cliente e organi di controllo.

A tale scopo, l' I.A., prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione oggetto del presente appalto, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. ACM); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari. Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il centro di cottura in disponibilità, per il periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo.

Art. 18 – Autocontrollo da parte dell'impresa (HACCP)

Sono altresì a carico dell'I.A. tutti gli adempimenti in materia HACCP previsti dal Regolamento CE 852/04 (compresa l'adozione del manuale di autocontrollo) per tutte le fasi della "procedura alimentare" soggette al suo controllo, garantendo l'applicazione e l'aggiornamento continuo di adeguate misure di sicurezza.

Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati dell'ACM.

L'I.A. assumerà l'incarico di "responsabile dell'igiene alimentare", pertanto dovrà designare, prima dell'avvio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare come definito dal Regolamento CE 178/2002 per l'intera durata dell'appalto. L'operatore designato è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e il suo nominativo verrà comunicato all'ASL.



Art. 19 - Controllo della qualità del servizio

E' facoltà dell'ACM effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'ACM in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

Gli organismi preposti al controllo sono: l' ASL competente per territorio, il Responsabile del Procedimento, eventuali esperti esterni incaricati dall'ACM.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'I.A. verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per l'appaltante.

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

Art. 20 – Inserimento di personale svantaggiato

L'I.A. deve rendersi disponibile all'attivazione di progetti a favore di persone svantaggiate, senza vincolo di assunzione.

L'assistente sociale del Comune di Manerbio si occupa della progettazione e verifica di tali progetti i cui oneri economici saranno totalmente a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art. 21 – Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'I.A. si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità; il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente Capitolato e Disciplinare di Gara.

L'I.A. dovrà fornire sistematicamente all'ACM i nominativi del personale impiegato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello, monte ore giornaliero e settimanale nonché orario di servizio.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'ACM segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'ACM e con l'utenza.



Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'ACM ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti.

In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Saranno a carico dell'I.A.:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;

- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

l'I.A. fornirà a tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

Tutto il personale adibito alla preparazione, al trasporto e consegna dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva nonché secondo il disposto della L.R. n. 12 del 04/08/2003, recante "Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica".

Art.22 - Coordinatore responsabile del servizio

La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'ACM., saranno affidati dall'I.A. ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'ACM che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati.

L'I.A. è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'ACM il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (D.Lgs 196/2003) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

Art. 23 – Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Il DUVRI, previsto dall'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze dovrà essere redatto prima dell'avvio del servizio.

Tali costi dovranno essere indicati in sede di offerta con la precisazione che essi non saranno soggetti a ribassi; eventuali indicazioni di minori costi per la sicurezza determineranno l'immediata esclusione della ditta dalle procedure di gara.



Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Art. 24 – Subappalto

E' vietata ogni forma di subappalto o di cessione del contratto del servizio oggetto del presente Capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico della I.A..

Art. 25 - Responsabilità civile e polizza assicurativa

L'I.A. assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti, animali o beni, (tanto dall'I.A. stessa quanto dell'ACM o di terzi) durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

L'I.A. assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari 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 cause ad esso connesse, derivassero all'ACM o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.

Nulla può essere fatto valere dall'I.A., né nei confronti dell'ACM né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

Pertanto, l'ACM è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale dell'I.A.), nonché per i danni arrecati all'ACM stessa durante l'esecuzione del servizio.

L'I.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali del centro di cottura in disponibilità, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti. A tal fine l'I.A. dovrà stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'ACM. e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'I.A. in ordine allo svolgimento del servizio appaltato. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e, comunque, non inferiore ad Euro 10.000.000,00. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'ACM è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'I.A. e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. L'I.A. si impegna a consegnare all'ACM copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare



copia delle quietanze all'ACM. L'esecuzione del servizio oggetto del contratto non può iniziare se la I.A. non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove l'I.A. abbia comunque iniziato l'esecuzione dell'appalto e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'ACM, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, essa incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 26 – Adempimenti a carico della Ditta Aggiudicataria

L'I.A., entro il più breve tempo possibile, e comunque entro il termine non inferiore a 10 giorni comunicato dall'ACM e decorrente dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione provvisoria, dovrà produrre, con le modalità in essa contenute, tutta la documentazione richiesta dall'A.C.M. a dimostrazione del possesso dei requisiti soggettivi, morali, tecnici ed economico-finanziari dichiarati in sede di gara, il deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto e l'altra documentazione necessaria alla stipulazione del contratto e agli adempimenti conseguenti.

In caso di rifiuto alla stipula del contratto, troveranno applicazione le sanzioni previste dalla legislazione vigente ed in particolare nel caso in cui l'I.A.:

- non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra;
- non si presenti nel luogo ed alla data fissati per la stipula del contratto;
- rinunci all'appalto;
- non produca i documenti comprovanti l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale definitivo;
- non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate;

l'ACM si riserva la facoltà di dichiarare la Ditta decaduta dall'aggiudicazione, facendo comunque carico all'inadempiente, delle maggiori spese derivanti all'ACM in conseguenza di quanto sopra.

La stipula del contratto, che dovrà avvenire entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione, rimane subordinata agli adempimenti previsti dalla legge in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia. Si procederà al pagamento del servizio prestato solo dopo la stipula del contratto.

Obblighi ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia antimafia”

L'I.A. si obbliga a comunicare all'ACM, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.



Art. 27 - Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti i bolli e la registrazione sono a carico dell'I.A. Il presente contratto sarà stipulato mediante scrittura privata non autenticata e sarà soggetto a registrazione. La stipulazione del contratto dovrà avvenire entro e non oltre 30 gg. dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Art. 28 - Cauzione provvisoria e definitiva

L'offerta presentata deve essere corredata, nei tempi e nei modi previsti dall'art. 75 del Dlgs 163/2006 e successive modifiche e integrazioni da un **deposito cauzionale provvisorio** pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, da presentarsi tramite assegno circolare o attraverso polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria.

All'atto dell'aggiudicazione l'I.A., a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, in esecuzione del disposto dell'art. 113 del Dlgs 163/2006, è tenuta a presentare idonea **cauzione definitiva** nella misura pari al 10% dell'importo dell'appalto attraverso polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria.

Tale cauzione, se prestata con fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere incondizionata e prevedere la rinuncia alla decadenza di cui all'art.1957 Codice Civile fino alla conclusione del rapporto contrattuale.

La fideiussione bancaria o assicurativa relativa sia alla cauzione provvisoria che a quella definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni su semplice richiesta scritta della committente.

L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006 (come modificato dal D.Lgs. 11.09.2008 n. 152), e cioè 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

Art. 29 – Penalità

L'A.C.M. applicherà, con atto discrezionale del Responsabile del Procedimento, senza pregiudizio per ogni altra azione in merito, le seguenti penali per ogni infrazione:

a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti in caso di analisi microbiologiche e di tamponi sui piani di lavoro/superfici: da €. 1.500 ad € 4.000,00.=

b) fornitura di pasti/derrate non conformi alle tabelle merceologiche previste o ai menù approvati dall'ASL, o di derrate/pasti per quantità o grammature (verificando su 10 pesate della stessa preparazione) non corrispondenti a quanto previsto: da €. 1.000,00 ad €. 3.000,00.=



*Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio*

c) mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: da € 2.000,00 ad € 6.000,00.=

d) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: da € 1.000 ad € 3.000,00.=

e) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato : da € 750,00 ad € 1.500,00.=

f) inosservanza di disposizioni di cui al presente Capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine alla profilassi con particolare riguardo al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, ecc.: € 1.000,00;

g) inosservanza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro. L'I.A. consentirà al RSPP dell'A.C.M. di svolgere tutte le ispezioni che riterrà necessarie, l'esito delle quali sarà verbalizzato e trasmesso a tutti i datori di lavoro interessati. Qualora da tali ispezioni emergano presunte violazioni saranno applicate penali pari a 1.500,00 € per ciascuna delle violazioni accertate.

Le violazioni di cui sopra dovranno essere contestate per iscritto all'I.A. entro 48 ore e quest'ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Responsabile del Procedimento dovrà valutare la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente comunicate dalla Ditta e laddove considererà insoddisfacenti le motivazioni pervenute, adotterà nei 10 giorni successivi alla scadenza del termine per le controdeduzioni gli eventuali conseguenti provvedimenti, determinando con atto motivato, la relativa sanzione tra il minimo ed il massimo sopra previsti per ciascuna violazione.

In caso di negligenze o inadempienze di minore gravità diverse da quelle sopra indicate, le contestazioni dovranno essere effettuate per iscritto all'I.A. entro 96 ore e quest'ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Responsabile del Procedimento dovrà valutare la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente comunicate dalla Ditta e laddove considererà insoddisfacenti le motivazioni pervenute, adotterà nei 10 giorni successivi alla scadenza del termine per le controdeduzioni gli eventuali conseguenti provvedimenti determinando con atto motivato, la relativa sanzione tra il minimo di € 250,00 ed il massimo di € 1.000,00.

La penale di cui al precedente comma è da intendersi riferita ad uno o a più motivi.

Nel caso di gravi e persistenti carenze nell'effettuazione del servizio, l'A.C.M. per garantire la continuità della fornitura, potrà far svolgere temporaneamente il servizio da altri, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti o, nei casi più gravi risolvere il contratto come di seguito indicato all'art.30.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la risoluzione del contratto, l'appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'A.C.M. per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione, tale comportamento si considererà come "abbandono del servizio" con conseguente risoluzione del contratto.

L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C.M. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.



Art. 30 – Risoluzione del contratto

E' facoltà dell'A.C.M. risolvere il contratto con l'I.A. nei casi di seguito indicati (anche in seguito al verificarsi di uno solo di essi, ad eccezione dei casi di cui alle lettere e, i, k) mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo di raccomandata A.R. incamerando la cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni:

- a) cessazione dell'attività da parte dell'I.A.;
- b) abbandono dell'appalto;
- c) immotivata o ingiustificata interruzione del servizio protratta per il secondo giorno;
- d) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dall'I.A.;
- e) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre violazioni degli obblighi derivanti all'I.A. dal Capitolato, ovvero ogni altra circostanza che comporti un inadempimento nella gestione del servizio, purché l'A.C.M. abbia già diffidato per iscritto l'aggiudicatario per almeno due volte;
- f) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- g) inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) ripetuto (almeno tre volte) utilizzo di derrate non previste dal contratto;
- j) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e alle relative condizioni igieniche;
- k) casi particolarmente gravi di superamento dei limiti di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- l) ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali;

La risoluzione del contratto attribuisce all'A.C.M. il diritto di affidare l'espletamento del servizio alla ditta/cooperativa che segue immediatamente in graduatoria. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'A.C.M..

Art. 31 – Controversie

Per ogni controversia che dovesse sorgere tra l'I.A. e l'ACM anche circa l'interpretazione e la retta esecuzione delle norme contrattuali, sarà competente il Foro di Brescia.

Art. 32 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;



*Società soggetta all'attività di direzione
e coordinamento del Comune di Manerbio*

- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'A.C.M. coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003;
- il titolare del trattamento è l'ACM

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, l'ACM è titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio designa l'appaltatore quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'Appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'ACM

In particolare l'Appaltatore:

1. dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
2. non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
3. non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
4. dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'appaltatore è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

ACM SRL
Amministratore Unico
Dott. Teta Daniele