



COMUNE DI CAMPI SALENTINA

(Provincia di Lecce)

SETTORE Servizi Socio - Assistenziali

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,
SERVIZIO DI TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO SCOLASTICO,
SERVIZIO DI TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO DISABILI**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e tipologia dei Servizi

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento e la gestione dei seguenti servizi:

REFEZIONE SCOLASTICA

Il Servizio comprende la fornitura delle derrate alimentari in legame freddo-crudo, la preparazione e la cottura dei cibi (utilizzando il centro cottura di proprietà comunale sito presso la scuola dell'infanzia di Via Aldo Moro) la veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti agli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie (per le sole classi a tempo pieno) statali del Comune di Campi Salentina. Il Servizio comprende anche la pulizia e il riassetto di tutte le attrezzature e dei locali del centro cottura e dei locali di refezione delle scuole e dei locali accessori; il lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili attrezzature connesse con l'erogazione del servizio.

TRASPORTO SCOLASTICO

Il Servizio consiste nel trasporto giornaliero con accompagnatore, degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie statali, del Comune di Campi Salentina, da espletarsi ai sensi del D.M. trasporti del 31.01.1997, mediante l'utilizzo di n. 2 scuolabus che la stazione appaltante concede in comodato d'uso e n. 1 scuolabus messo a disposizione dalla ditta appaltatrice.

TRASPORTO DISABILI

Il Servizio consiste nel trasporto con accompagnatore, prioritariamente di alunni disabili presso le scuole del territorio, di minori e adulti in condizioni di disabilità e anziani con difficoltà di deambulazione presso Servizi Socio Riabilitativi del Distretto Sociosanitario di Campi, Presidii Ospedalieri più vicini e Centri Riabilitativi privati convenzionati, ecc...mediante l'utilizzo di n.1 veicolo specifico attrezzato per il trasporto in carrozzina che la stazione appaltante concede in comodato d'uso.

Art. 2 – Organizzazione dei servizi

2.1 REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio di refezione dovrà essere erogato nel periodo **da ottobre a maggio di ciascun anno scolastico e per non meno di 168 giorni effettivi**.

I pasti dovranno essere prodotti e confezionati presso il Centro Cottura della Scuola dell'infanzia di Via A. Moro (per il quale la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di Autorizzazione Sanitaria o DIA sanitaria in corso di validità per tutta la durata dell'appalto ed intestate alla medesima Ditta) e veicolati a legame fresco-caldo in contenitori multiporzione, ad eccezione delle diete personalizzate/speciali. I contenitori utilizzati devono possedere caratteristiche tali da limitare la caduta termica del contenuto ad un valore non superiore a 2 gradi/ora.

La gestione del Servizio dovrà essere organizzata per fornire in termini quantitativi e qualitativi quanto indicato nelle tabelle di menù e dietetiche sia in versione invernale sia in versione estiva.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata, dal lunedì al venerdì, indicativamente nell'arco orario dalle ore 12,15 alle ore 13,15, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Il numero presunto giornaliero dei pasti da fornire riviene dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie di tempo pieno, statali, ubicate e funzionanti nel Comune di Campi Salentina e relativo personale scolastico.

Il totale presunto dei pasti per il periodo di erogazione del servizio ammonta a n. 36.456 (in media n. 217 pasti giornalieri tra alunni e personale scolastico).

Il numero dei pasti da fornirsi giornalmente è da ritenersi indicativo e potrà subire delle variazioni in più o in meno dovute alla presenza degli utenti.

Il Comune mette a disposizione della ditta i locali, le attrezzature e gli impianti di proprietà, in dotazione del centro cottura presso la Scuola dell'infanzia di Via A. Moro. Qualora le attrezzature, i beni e gli oggetti non siano sufficienti per il regolare espletamento del servizio, l'appaltatore provvederà ad integrare con attrezzature ed altri beni di sua proprietà al fine di assicurare l'efficienza e l'efficacia del servizio stesso.

Nel periodo di vigenza contrattuale, qualora detti locali dovessero essere oggetto di lavori di ristrutturazione e quindi temporaneamente inagibili, l'appaltatore dovrà rendere disponibile un proprio centro cottura (debitamente autorizzato con DIA sanitaria per la produzione del numero di pasti presunto dal presente appalto) distante non oltre 10/15 km dal territorio comunale in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e garantire che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici interessati al Servizio, non sia superiore a 15 (quindici) minuti.

La consumazione dei pasti per gli utenti della scuola dell'infanzia di Via A. Moro è effettuata nella stessa sede in cui avviene la preparazione, mentre per gli alunni della scuola dell'infanzia di Via Calabria, di Via Kennedy e per quelli delle classi a tempo pieno della scuola primaria di Piazza Giovanni XXIII la consumazione dei pasti deve avvenire nei refettori ivi esistenti, previa preparazione nel centro cottura di Via A. Moro. Di conseguenza, dovrà essere effettuato il trasporto, a cura e spese della ditta appaltatrice, in idonei contenitori termici del tipo "multiporzione", che ne conservino inalterata la temperatura e le proprietà organolettiche

Tutti i recipienti forniti dalla ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario.

I mezzi utilizzati per il trasporto sono messi a disposizione dall'appaltatore e dotati di autorizzazione ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80.

MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a maggio). La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

I menù della scuola dell'infanzia e della scuola primaria sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti la Ditta dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista. Le quantità da somministrare sono quelle previste dal Menù approvato dall'Asl.

I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nelle Tabelle merceologiche approvate dall'Asl – Dipartimento di Prevenzione.

Il menù deve comprendere: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca, acqua minerale naturale (250 ml per ogni bambino).

In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, da parte del competente Servizio Asl, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi: - guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto; - interruzione temporanea della produzione per cause quali

sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite. L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti. Potrà invece essere richiesto all'Appaltatore di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente. Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori. Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Le carni dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti. Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogramici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici l'Appaltatore dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. La ditta concessionaria dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta concessionaria.

Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia) il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

La Ditta, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali. Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di propilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento adeguata.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Per gli alimenti la ditta dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso la cucina della Scuola dell'infanzia di Via A. Moro ed avvalendosi di tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Tutte le derrate alimentari dovranno

possedere confezione ed etichettatura conformi alla leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, in conformità all'allegata tabella merceologica e menù settimanale approvato dal competente Servizio dell'A.S.L. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione; per le preparazioni da consumarsi fredde dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C; le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate.

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica approvata dall'ASL di competenza, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad essi adibiti, in ogni momento, dal personale sanitario e da quello a ciò incaricato dal Comune e dai componenti la Commissione mensa, a ciò autorizzati.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, sia sulle derrate ed il materiale impiegato. Ispezioni igienico-sanitari potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale a ciò preposto.

Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dal D.Lgs. 155/97.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P. di cui all'art. 3, comma 2 del citato decreto.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'A.S.L.

IMPIANTI E ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio. L'Amministrazione Comunale cederà in uso alla Ditta aggiudicataria, i locali (cucina e dispensa) e le attrezzature attualmente presenti nella cucina della scuola dell'infanzia di Via A. Moro, per il funzionamento del servizio di refezione scolastica del Comune appaltante. Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene. Sarà a cura della Ditta l'acquisto del materiale ed attrezzature necessarie al consumo ed alla distribuzione dei pasti nonché la sostituzione delle stoviglie rotte o non più idonee a tale scopo.

MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria delle piccole e/o grandi attrezzature della Cucina è a carico della ditta appaltatrice. Così pure l'eventuale sostituzione o incremento delle stesse e delle stoviglie.

I locali e le attrezzature di proprietà comunale sono concesse in comodato d'uso, nelle condizioni di fatto e di efficienza in cui si trovano che vengono verificati ed accettati dalla Ditta al momento

dell'assunzione del servizio. Alla Ditta appaltatrice è demandata la pulizia accurata dei refettori, della cucina, e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta dovrà organizzare un adeguato piano di trasporto dei pasti, tale da garantire l'uso di un automezzo a proprio carico adeguato a tale trasporto, ed assicurando il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto. Tale piano dovrà essere trasmesso al Comune e all'ASL competente. I contenitori termici a carico della Ditta utilizzati, dovranno rispettare la vigente normativa relativa al trasposto di prodotti alimentari ai sensi del D.P.R. 327/80.

MEZZI DI TRASPORTO – CONTENITORI TERMICI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere segnalati all'ente appaltante all'inizio del servizio di appalto e dovranno possedere i requisiti igienico – sanitari previsti dalla Legge per tutta la durata del contratto. Tali mezzi inoltre dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. E' fatto obbligo di provvedere a carico della Ditta alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi contaminazione per gli alimenti trasportati. Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Ditta dovrà utilizzare contenitori isotermici ai sensi del D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge. Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

GRAMMATURE – QUALITA' DEI PASTI – AUTOCONTROLLO

Per i piatti previsti dal menù devono essere rispettate le grammature e le caratteristiche tecniche minime degli alimenti di cui alla documentazione approvata dall'Asl e allegata agli atti di gara.

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Ditta dovrà dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed al loro corretto trasporto, conservazione e distribuzione.

La Ditta dovrà comunicare, al Comune ed alla competente Azienda Sanitaria i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.Lgs. 193/2007. La Ditta stessa dovrà inoltre inviare al Comune ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopraccitati sistemi periodici di autocontrollo.

Il Comune di Campi Salentina non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione, distribuzione e relativi controlli. Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i., il Comune riterrà responsabile la Ditta appaltatrice.

PULIZIA E MATERIALE

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'accurata pulizia delle stoviglie e del pentolame, di tutte le attrezzature utilizzate, alla sistemazione e pulizia dei locali adibiti a cucina e degli ambienti, dopo i pasti. I materiali di consumo e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia devono essere fornite dalla Ditta appaltatrice.

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, mensa e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e trasferiti in apposite aree all'uopo indicate dal Comune. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

2.2 TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO SCOLASTICO

Il Servizio di trasporto scolastico dovrà essere erogato nel periodo **da metà settembre a metà giugno di ciascun anno scolastico per circa 37 settimane**. A titolo puramente indicativo, si presumono n. 185 giorni di svolgimento del servizio.

Le scuole interessate dal servizio sono le seguenti:

- scuola dell'infanzia sita in Via Kennedy;
- scuola dell'infanzia sita in Via Calabria;
- scuola dell'infanzia sita in P.zza A. Moro;
- scuola primaria sita in Via Dante;
- scuola primaria sita in P.zza Giovanni XXIII.

Al Servizio potranno accedere solo gli alunni inseriti nell'elenco che l'ufficio comunale competente fornirà annualmente prima dell'inizio dell'attività.

Gli alunni beneficiari dovranno essere trasportati dalle loro abitazioni/domicilio ai plessi scolastici frequentati e viceversa o in alternativa secondo itinerari che saranno predisposti in accordo con la Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del Servizio. Il Servizio, comunque, dovrà essere reso nei modi e tempi funzionali al rispetto degli orari scolastici.

Per l'espletamento del Servizio, la stazione appaltante cede in comodato d'uso all'appaltatore n. 2 scuolabus regolarmente immatricolati e collaudati avari, rispettivamente, capienza di n. 30 e n. 40 posti (di cui alla allegata scheda descrittiva automezzi).

Qualora, per guasti o altro, gli automezzi non possano essere utilizzati, l'aggiudicatario dovrà assicurarne la tempestiva sostituzione a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo.

L'appaltatore, sulla base del numero degli utenti che usufruiscono del Servizio, dovrà mettere a disposizione ulteriore scuolabus idoneo al servizio di trasporto degli alunni in conformità al D.M. 31.01.1997 e rispondente alle caratteristiche stabilite in materia di trasporto scolastico dal suddetto decreto e di capienza sufficiente tale affinché si possa garantire il trasporto a non meno di 40 alunni.

Il Servizio è da considerarsi di pubblico interesse e non può essere interrotto o sospeso, se non per comprovate cause di forza maggiore.

Il Servizio è da considerarsi "servizio pubblico essenziale" ai sensi della Legge n. 146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e. s.m.i. pertanto, la Ditta appaltatrice si impegna ad assicurarne la continuità sulla base delle norme che regolano la materia. In ogni caso, la Ditta dovrà quindi garantire l'esecuzione del servizio.

Nel caso di eventuali ritardi dovuti a soprattutti avarie dei mezzi o cause di forza maggiore, la Ditta è tenuta ad avvisare gli utenti interessati ed il Comune. Gli autisti dovranno essere dotati di telefono cellulare, al fine di garantire la tempestiva comunicazione dell'avversità eventualmente occorsa, senza l'abbandono del mezzo e dei minori trasportati.

La Ditta, acquisiti gli scuolabus comunali concessi in comodato d'uso, è tenuta a provvedere, a suo completo ed esclusivo carico, a mantenere i mezzi in perfetta pulizia provvedendo periodicamente al lavaggio ed alla disinfezione degli stessi. La Ditta si obbliga a mantenere gli automezzi utilizzati efficienti e funzionanti e ad assumere in proprio le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria e di consumo di carburante. Le spese per l'assicurazione obbligatoria, per la tassa di possesso e per il collaudo, sono assunte dal Comune.

Gli scuolabus dovranno essere utilizzati nell'assoluto rispetto delle norme vigenti in materia di uso e destinazione degli stessi contenute nel "Codice della strada". Gli automezzi dovranno essere restituiti nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti, salvo il deterioramento derivante dall'uso.

Durante l'espletamento del Servizio, il personale preposto (autisti e accompagnatori), dovrà mantenere un contegno serio e corretto ed adeguato alla particolare età degli utenti. Dovrà essere dotato di cartellino identificativo riportante le proprie generalità e l'indicazione della ditta che gestisce il servizio. Eventuali sostituzioni di personale dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

Durante il servizio, gli autisti sono tenuti ad adottare tutte le necessarie cautele suggerite dalla ordinaria prudenza in relazione alle specifiche circostanze di tempo e di luogo, al fine di garantire la sicurezza dei minori in tutte le fasi in cui si articola il servizio di trasporto scolastico, vale a dire nei momenti della salita sullo scuolabus, durante il trasporto, nella discesa.

A tale proposito l'appaltatore assume l'obbligo di trasportare gli alunni sotto la propria responsabilità dal luogo di partenza a quello di arrivo.

L'aggiudicatario deve garantire durante il trasporto su ogni automezzo che effettua il servizio:

- l'ordinata salita e discesa degli alunni dall'automezzo;
- il rispetto degli orari stabiliti per la partenza e l'arrivo a destinazione dei mezzi;
- la verifica della presenza nei mezzi di tutti gli aventi diritto;
- la verifica che tutti gli alunni occupino costantemente un posto a sedere durante il viaggio;
- la consegna dei minori ai genitori o alle persone delegate presso le fermate stabilite, avendo cura di avvisare la scuola di appartenenza o l'ufficio preposto in caso di assenza dell'adulto ed accompagnare l'alunno presso un luogo sicuro sino all'arrivo dei genitori in base alle indicazioni date dall'Ente appaltante.

La Ditta deve garantire la presenza di un accompagnatore in ciascuno dei mezzi adibiti al servizio di trasporto e per tutta la durata del percorso. Detto personale deve favorire un clima di tranquillità che consenta all'autista di svolgere diligentemente il proprio servizio e agli utenti di trascorrere agevolmente il periodo di permanenza sul mezzo.

Nell'espletamento delle proprie mansioni, l'accompagnatore è tenuto a:

- sorvegliare gli alunni durante il percorso e accertare che durante il tragitto tutti siano seduti;
- vigilare che gli utenti non arrechino danno a se stessi e/o agli altri trasportati o a cose, con comportamenti eccessivi e scorretti;
- assistere gli alunni nella fase di salita e discesa dallo scuolabus;
- adoperarsi in collaborazione con il personale della scuola affinché l'accesso alla scuola stessa e da questa all'automezzo da parte degli alunni avvenga nelle condizioni di massima sicurezza. Non potranno in alcun caso essere lasciati alunni incustoditi davanti alle scuole qualora i cancelli non risultino aperti o non sia presente il personale incaricato della sorveglianza;
- adoperarsi in collaborazione con i familiari affinché l'accesso all'automezzo e viceversa avvenga nelle condizioni di massima sicurezza;
- verificare che i trasportati abbiano titolo a viaggiare e pertanto sussiste il divieto di trasportare soggetti diversi da quelli autorizzati.

2.3 TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO DISABILI

Il servizio riguarda il trasporto e l'accompagnamento, di persone in condizioni di disabilità, prioritariamente di alunni, presso le scuole del territorio (scuola primaria e secondaria di I° grado, qualora il trasporto non possa avvenire con i normali autoveicoli o con gli scuolabus), nonché di persone adulte e/o anziani non autosufficienti, con difficoltà di deambulazione, presso Servizi e Centri Socio-riabilitativi presenti nel territorio del Distretto Sociosanitario di Campi, Presidii Ospedalieri più vicini, Centri Riabilitativi privati convenzionati per cicli di terapie o altre necessità sanitarie.

Per l'espletamento del Servizio, la Ditta metterà a disposizione n. 1 autista e n. 1 accompagnatore e dovrà garantire che detto personale si impegni a mantenere un contegno serio, corretto ed adeguato alla particolare tipologia di utenti. Dovrà essere dotato di cartellino identificativo riportante le proprie generalità e l'indicazione della ditta che gestisce il servizio. Eventuali sostituzioni di personale dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

All'inizio del servizio verrà fornito un calendario dei trasporti che verrà periodicamente aggiornato in rapporto alle specifiche esigenze.

Il servizio, da assicurarsi con regolarità e frequenza costante, **per 11 mesi nell'arco di un anno escluso il mese di agosto** potrà essere svolto, in relazione alle esigenze degli utenti, in orario antimeridiano e/o pomeridiano.

Per detto servizio il Comune concede in comodato d'uso n. 1 automezzo (pulmino da 9 posti) omologato per il trasporto di disabili in carrozzina (di cui alla allegata scheda descrittiva automezzi).

La Ditta, acquisito l'automezzo comunale concesso in comodato d'uso, è tenuta a provvedere, a suo completo ed esclusivo carico, a mantenere il veicolo in perfetta pulizia provvedendo periodicamente al lavaggio ed alla disinfezione dello stesso, nonché a mantenerlo efficiente e funzionante e ad

assumere in proprio le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria e di consumo di carburante. Le spese per l'assicurazione obbligatoria, per la tassa di possesso e per il collaudo, sono assunte dal Comune.

Art. 3 – Personale

Per lo svolgimento dei servizi di cui al precedente art.3 e per assicurare l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto, in caso di aggiudicazione, la Ditta dovrà impiegare personale adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nell'allegato DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze) sottoscritto in sede di gara.

La Ditta dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali e applicherà nei confronti del personale le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore e agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore nel tempo e nella località in cui vengono prestati i servizi. La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La violazione alla normativa contrattuale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nei Servizi, formalmente accertata, consente all'Ente appaltante di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino a regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione il Comune procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Per come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, essendo il presente appalto ad alta intensità di manodopera, l'impresa aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi, dovrà, utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente impresa affidataria, dedito ai servizi di che trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e della promozione della stabilità occupazionale applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 81/2015 per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Pertanto, per la corretta valutazione dell'appalto si fornisce, in allegato agli atti di gara, elenco del personale, con indicazione di mansioni, livello, monte ore, tipo di contratto, scatto di anzianità.

La Ditta aggiudicataria prima dell'avvio dei Servizi dovrà individuare e comunicare il nominativo di un proprio incaricato con funzioni di responsabile/coordinatore unico, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, con relativo recapito telefonico, indirizzo e-mail di riferimento e dovrà garantire un costante rapporto con il competente ufficio Comunale per tutte le necessità ed esigenze che dovessero presentarsi in fase di esecuzione dell'Appalto. Inoltre annualmente e prima della data prevista per l'attivazione dei Servizi, dovrà essere trasmesso l'elenco del personale impiegato e relativa organizzazione con esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni, legate ai Servizi da svolgere.

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficienza dei Servizi oggetto di appalto.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di produrre al Comune copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale. Tuttavia, il Comune si riserva la facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

La Ditta appaltatrice solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio

carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

La Ditta appaltatrice risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto sia per i rapporti con l'utenza; risponde pure per danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento dei Servizi, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo dovesse essere mossa.

La Ditta appaltatrice, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Art.4 – Responsabilità – Polizze Assicurative

E' posta a carico della ditta appaltatrice ogni piena e diretta responsabilità gestionale dei Servizi affidati, liberando a pari titolo il Comune ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, del disciplinare e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. La Ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni, infortuni od altro che dovessero accadere alle persone, siano esse utenti, dipendenti dell'aggiudicatario o terzi, ed alle cose tutte durante lo svolgimento o in conseguenza dei servizi, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune. Conseguentemente, la ditta appaltatrice esonerà il Comune da qualsiasi azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro il medesimo essere intentata.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del fornitore.

A garanzia di quanto sopra la Ditta stipula, presso una primaria Compagnia, idonea/e polizza/e assicurativa/e a copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave e ulteriore polizza per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione dei Servizi.

Le polizze dovranno contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei Servizi.

Copia delle polizze assicurative dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del formale contratto che, in assenza di tali documenti, non potrà essere stipulato.

Art. 5 – Obblighi a carico dell'Appaltatore

Oltre a quanto prescritto nel presente capitolato, la ditta ha l'obbligo di:

- garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sui luoghi di lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale;
- garantire continuità ai Servizi;
- nominare proprio incaricato con funzioni di responsabile/coordinatore unico, con qualifica professionale idonea;
- osservare tassativamente il menù settimanale così come predisposto dall'Ufficio dell'Asl competente per territorio;
- provvedere alle spese relative alle derrate, rischio di deterioramento o di calo di peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
- esposizione del menù nei refettori di ogni scuola interessata al servizio di mensa;
- fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei centri cottura, incrementando quelle esistenti di proprietà comunale;
- spese per la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti dei locali messi a disposizione dal Comune e adibiti a centro cottura;
- verifica, prima dell'inizio dell'attività, del possesso ed eventualmente dotarsi, di autorizzazione sanitaria sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di

- corretta prassi igienica (art. 4 del D. Lgs. N. 155/1997) e copia dello stesso deve essere depositato e tenuto in visione, anche presso l'ufficio P.I. del Comune.
- possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i. con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
- trasporto e consegna dei pasti dal centro cottura Aldo Moro agli altri plessi scolastici interessati al servizio, con adeguato automezzo in perfetto stato d'igiene e in possesso dell'autorizzazione sanitaria per il trasporto dei pasti rilasciata dall'ASL di competenza territoriale, nonché utilizzo di contenitori termici appositi per i pasti, in regola con i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge;
- accurata pulizia e predisposizione delle attrezzature prima e dopo ogni refezione;
- fornitura al personale degli indumenti di lavoro e di idonei dispositivi di protezione;
- formazione/addestramento e aggiornamento del personale;
- spese per tutto il personale necessario al buon esito dei Servizi, derivanti dall'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza;
- salvaguardia dei livelli occupazionali del personale già impiegato nei medesimi servizi;
- comunicazione all'ente appaltante, prima dell'avvio dei Servizi, dell'elenco nominativo di tutto il personale impiegato nei servizi, con la relativa qualifica e di ogni eventuale variazione durante il periodo di vigenza contrattuale;
- dotazione per tutto il personale, di apposito cartellino di riconoscimento corredata da foto e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- fornitura delle attrezzature necessarie per il funzionamento del servizio refezione;
- spese per la fornitura di carburante per gli scuolabus per il servizio di trasporto scolastico, nonché per il veicolo adibito al trasporto disabili;
- custodia degli automezzi, al termine del servizio giornaliero, in rimesse comunali a ciò adibite;
- provvedere con tempestività alle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli scuolabus e del veicolo disabili, di proprietà comunale concessi in comodato;
- fornire ogni automezzo di telefono cellulare al fine di garantire in caso di avversità eventualmente occorsa (incidente, avaria automezzo, ecc) la tempestiva comunicazione, nonché per ogni altro motivo di emergenza o legato al servizio che richieda necessità di contatto immediato con i genitori degli utenti, con la ditta, con l'ufficio comunale preposto, con la scuola, o viceversa.

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Prima dell'avvio dei Servizi la ditta dovrà dimostrare di essere in regola con il D. Lgs. 81/2008 ed in particolare:

- a)- aver nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi;
- b)- aver effettuato la valutazione dei rischi relativi ai servizi oggetto dell'appalto e redatto il relativo Documento (DUVRI);
- c)- attuare le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Art. 6 -Oneri a carico del Comune

In relazione al presente capitolo, il Comune per lo svolgimento dei servizi, si impegna:

- a garantire la disponibilità del centro cottura di Via A. Moro, le attrezzature fisse e mobili già in dotazione dello stesso, concedendolo in comodato d'uso alla ditta aggiudicataria.

- Ogni integrazione di attrezzatura necessaria per la gestione del servizio riferimento sarà a carico della Ditta;
- a concedere in comodato d'uso n. 2 scuolabus di proprietà comunale in buono stato di manutenzione, per i quali si assume le spese per l'assicurazione obbligatoria, per la tassa di possesso e per il collaudo;
 - a concedere in comodato d'uso n. 1 automezzo specifico abilitato al trasporto disabili, per il quale si assume la spesa per l'assicurazione obbligatoria, per la tassa di possesso e per il collaudo;
 - a comunicare, prima dell'avvio del servizio il piano di trasporto scolastico con relativi orari adottati dall'autorità scolastica;
 - a comunicare all'avvio del servizio di trasporto disabili, un calendario dei trasporti, che verrà periodicamente aggiornato in rapporto alle specifiche esigenze.

Art 7 – Corrispettivo del contratto -liquidazione fatture

Il corrispettivo, per l'intero periodo contrattuale è quello che risulterà dall'aggiudicazione effettuata secondo le modalità indicate all'art. 20 del disciplinare di gara. Sarà liquidato in rate mensili posticipate, in rapporto alla durata temporale di ogni singolo servizio e, per quanto attiene il servizio mensa, in base al numero di pasti effettivamente forniti, previa verifica della rendicontazione da trasmettersi a cura dell'appaltatore, con la seguente documentazione:

1. fatture, distinte per ciascun servizio;
2. relazione sull'andamento dei servizi;
3. elenco nominativo del personale impiegato nei singoli servizi;
4. rendicontazione dei costi sostenuti per ciascun servizio, a titolo esemplificativo (derrate, utenze, carburante, ecc.);
5. copie delle buste paga di ogni lavoratore impiegato, con allegata documentazione attestante l'effettivo pagamento;
6. copia dei documenti attestanti il versamento dei contributi previdenziali, assistenziali e fiscali di ogni lavoratore impiegato.

Art. 8 – Organismi preposti al controllo e tipologia dei controlli.

Gli Organismi preposti al controllo sono gli Organi Istituzionali, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, i competenti Servizi dell'Asl, la Commissione Mensa, eventuali altri Organismi a ciò preposti.

I controlli, saranno effettuati senza preavviso alcuno circa l'osservanza di quanto stabilito dal presente capitolo, mediante ispezioni.

Saranno effettuati controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti ai Servizi. Controlli igienici, attraverso l'ASL saranno effettuati sul personale impiegato nei Servizi, sulla qualità dei pasti e prodotti utilizzati. Inoltre, controlli sul funzionamento del servizio mensa, potranno essere effettuati dalla Commissione Mensa, costituita secondo quanto previsto nell'apposito Regolamento Comunale. I membri della Commissione effettuano, anche individualmente, nell'orario della riferimento, il controllo sull'appetibilità dei cibi, sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Per quanto attiene il servizio di trasporto scolastico e quello di trasporto disabili, verifiche e controlli saranno effettuati, inoltre, sui veicoli utilizzati e sullo stato di manutenzione, sulla sicurezza degli utenti, sulle modalità di espletamento dei Servizi, per accertare che siano conformi all'appalto.

Art.9 – Divieto di subappalto

L'esecuzione dei Servizi è direttamente affidata all'appaltatore, il quale non potrà a sua volta, cederli, nemmeno in parte, ad altra impresa, pena l'immediata risoluzione del contratto e incameramento della garanzia definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

Art. 10 - Inadempienze e penali

Nell'esecuzione dei Servizi oggetto di appalto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di uniformarsi a

tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti i Servizi stessi.

Qualora nell'esecuzione dei servizi si verifichi inosservanza e/o inadempienza dell'Impresa agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, è facoltà dell'amministrazione appaltante di applicare a carico dell'appaltatore, previa contestazione per iscritto, penali secondo la gravità dei casi. La misura delle penali sarà stabilita dall'amministrazione appaltante a suo insindacabile giudizio, da un minimo di €500,00 ad un massimo di €3.000,00.

Il Responsabile del Procedimento renderà tempestivamente edotta la Ditta appaltatrice dell'applicazione di eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate, invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro termine perentorio.

L'importo delle penalità sarà trattenuto all'atto della liquidazione delle rate mensili, oppure rivalendosi sulla cauzione definitiva, il cui ammontare dovrà essere immediatamente reintegrato.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, secondo quanto dispone l'art. 1662 del c.c., accertato che l'esecuzione non prosegue secondo le condizioni stabilite nelle modalità di gestione e dell'offerta come presentate dalla ditta aggiudicataria secondo le linee guida del capitolato, l'Amministrazione aggiudicatrice può fissare un congruo tempo entro il quale l'aggiudicatario deve uniformarsi alle condizioni indicate, trascorso inutilmente il quale, essa ha facoltà di risolvere "ipso facto e de iure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata o invio di pec con la quale dichiara di avvalersi della clausola di cui all'art. 1456 del c.c. incamerando tutta o parte della cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni, che devono essere risarciti.

L'Amministrazione appaltante, inoltre, avrà la più ampia facoltà di revocare in tutto o in parte l'affidamento dei servizi, senza che l'aggiudicatario possa nulla a pretendere o eccepire a qualsiasi titolo, nei seguenti casi:

1. per rilevanti motivi di pubblico interesse;
2. per gravi motivi di ordine pubblico.

L'aggiudicatario, qualora non adempia agli obblighi assunti, è soggetto a tutte le ulteriori conseguenze, sia penali che civili previste dalla normativa vigente.

Art. 11 - Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione nessuna eccettuata od esclusa saranno a carico della Ditta aggiudicataria, ivi comprese quelle relative alla pubblicazione degli atti di gara e all'esito della stessa.

Art. 12 – Disposizioni finali

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Campi Salentina e la ditta appaltatrice sarà competente il Foro di Lecce.

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria e al personale della stessa impiegato nei Servizi, di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento dell'attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali).

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice civile e alle vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.