



C i t t à d i C a s a l e M o n f e r r a t o

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO
SOSTITUTIVO DI MENSA AI DIPENDENTI COMUNALI DI
DURATA TRIENNALE.**

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la prestazione del servizio alternativo di mensa a mezzo di buoni pasto elettronici, da erogarsi al personale dipendente del Comune o ad altri soggetti eventualmente individuati. Tale servizio dovrà essere erogato attraverso una rete di esercizi (ristoranti, self-service, bar, tavole calde ed esercizi analoghi), di cui al comma 1 –lett. a) art. 4 D.P.C.M. 18.11.2005, autorizzati in base alle vigenti disposizioni di legge a fornire servizi sostitutivi di mensa a mezzo di buoni pasto, convenzionati con l'Impresa aggiudicataria e ubicati nel territorio cittadino. Non sono ammessi gli esercizi di cui all'art. 4 alla lettera b) del D.P.C.M. del 18.11.2005.
2. La somministrazione del pasto avverrà in orario compreso fra le 12,00 e le 14,30 ed eccezionalmente, previa autorizzazione dell'Ente, anche nelle ore serali dalle 19,30 alle 21,30.
3. La fruizione del servizio alternativo di mensa deve essere assicurata per tutto l'anno solare.
4. L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare la consumazione del pasto nei punti di ristoro convenzionati dietro presentazione da parte dei dipendenti dell'Ente di apposita tessera a banda magnetica avente funzione di controllo e riscontro della prestazione eseguita. Più in generale, l'Impresa aggiudicataria nell'esecuzione del servizio dovrà rispettare tutte le normative vigenti in materia, e in particolare attenersi a quanto prescritto dalle normative inerenti le autorizzazioni e licenze per la somministrazione di alimenti e bevande. Dovrà inoltre garantire che presso i punti convenzionati i locali e le attrezzature siano igienicamente ineccepibili. Dovrà infine provvedere all'espletamento del servizio con la massima diligenza, restando a tal riguardo l'Ente esonerato ed indenne da ogni responsabilità e/o pretesa a qualunque titolo nei confronti dei titolari dei locali convenzionati e di eventuali danni derivanti ai suoi dipendenti in occasione della fruizione del servizio.

ART. 2

DURATA E IMPORTO DEL SERVIZIO

1. Il contratto di appalto avrà durata di 3 anni
2. L'importo annuo stimato per il servizio è pari ad Euro 63.500,00 IVA esclusa ovvero corrispondente all'importo di Euro 190.500,00 Iva esclusa per tre anni. L'importo relativo agli oneri per i rischi interferenziali è pari a Euro 0,00.- (zero/00). L'importo comprende i

corrispettivi dei servizi, prestazioni, rilascio di tessere magnetiche (badge) e strumenti hardware e software oggetto del presente appalto, di cui al Capitolato e relativi allegati, nonché offerti in sede di gara

3. L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di aumentare l'importo del servizio, entro il quinto in più o in meno, in relazione ad imprevedibili fabbisogni degli uffici comunali, con ulteriori impegni di spesa, oltre l'importo finanziato con il presente provvedimento.

ART. 3 DESTINATARI DELLE PRESTAZIONI

1. I buoni pasto elettronici potranno essere utilizzati, durante la giornata lavorativa; l'utilizzo in altre giornate, anche se domenicali o festive, dal personale impegnato in situazioni di emergenza, manifestazioni, iniziative, servizi elettorali, ecc. potrà avvenire previa autorizzazione da parte dei responsabili dei servizi.
2. Il servizio alternativo potrà essere utilizzato dal personale interessato, esclusivamente nei giorni in cui lo stesso presta attività lavorativa, ed effettua il rientro pomeridiano.

ART. 4 BUONI PASTO

1. I pasti potranno essere consumati solo mediante utilizzo del buono elettronico (badge), con eventuale servizio sostitutivo in casi di emergenza.
2. Il buono pasto elettronico:
 - a) consente all'utilizzatore di ricevere un servizio sostitutivo di mensa di importo pari al valore del buono pasto;
 - b) non potrà in nessun caso essere convertito in denaro o comunque dare diritto a monetizzare la differenza tra valore del buono e l'importo della prestazione;
 - c) non potrà in nessun caso essere ceduto o commercializzato;
 - d) non potrà in nessun caso dare diritto a ricevere beni e/o prestazioni diverse da quelle previste nel presente capitolato;
 - e) non potrà mai essere utilizzato da persone diverse dai dipendenti consegnatari;
 - f) comporta l'obbligo per il fruitore di regolare in contanti l'eventuale differenza tra il valore del buono ed il prezzo della consumazione;
 - g) darà luogo a rilascio di ricevuta o scontrino fiscale da parte del

ristoratore nei confronti del dipendente per la parte a carico di quest'ultimo.

3. I buoni pasto elettronici devono essere supportati da una carta di dimensioni e materiale del tutto simili a quelle utilizzate per le carte "bancomat" e avente le seguenti caratteristiche a pena di risoluzione del contratto:

- a) riportare a stampa o a rilievo la dicitura "Comune di Casale Monferrato" e il relativo logo;
- b) riportare a stampa o a rilievo il numero di serie della carta;
- c) essere dotata di microchip o di banda magnetica su cui sia possibile memorizzare almeno i seguenti dati per l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa:
 1. nome, cognome e matricola del dipendente consegnatario della carta,
 2. limiti di giorni della settimana in cui è possibile utilizzare la carta,
 3. termine temporale di utilizzo

Non sono ammesse offerte di carte così dette "ricaricabili", in quanto le carte oggetto del presente appalto non devono nel modo più assoluto contenere valori monetari a scalare mano a mano che vengano utilizzate.

ART. 5 CARATTERISTICHE DEL SISTEMA DI GESTIONE

1. L'appaltatore a proprie spese dovrà mettere a disposizione dell'appaltante un sistema di gestione dell'erogazione del servizio sostitutivo di mensa mediante l'uso di buoni pasto elettronici (software ed eventuale hardware), avente almeno le seguenti caratteristiche a pena di nullità dell'offerta:

- a) consentire la gestione diretta delle carte tramite Web da parte dell'appaltante: attivazione, disattivazione, blocchi, sblocchi, modifica dei limiti di utilizzo giornaliero, modifica delle fasce orarie;
- b) consentire le funzioni di controllo tramite Web riguardo all'uso delle singole carte permettendo di rilevare data, ora ed esercizio in cui è stata utilizzata la singola carta;
- c) consentire l'accettazione della carta una sola volta nei giorni e nelle fasce orarie individuate dai limiti indicati nel precedente articolo;
- d) consentire le funzioni di monitoraggio della spesa e verifica della situazione della fatturazione;
- e) consentire l'elaborazione di statistiche;

- f) consentire un canale di comunicazione diretto tramite e-mail con gli uffici dell'appaltatore competenti per la gestione del contratto d'appalto;
 - g) consentire al Comune di interfacciare i dati sull'utilizzo del buono con quelli relativi alle presenze in servizio. Il buono elettronico dovrà presentare una grafica concordata con il Comune
2. L'appaltatore si impegna ad istruire adeguatamente almeno n. 2 dipendenti dell'appaltante, riguardo all'uso del sistema sopradescritto (con corsi di almeno 5 ore).

Art. 6 EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. La Ditta appaltatrice deve garantire ed organizzare il servizio mediante esercizi pubblici convenzionati e distribuiti sul territorio cittadino. Di tali esercizi l'appaltatore dovrà fornire all'appaltante l'elenco riportante la ragione sociale, l'indirizzo e la tipologia dell'esercizio (mensa, self-service, tavola calda/fredda, pizzeria, ristorante, bar e similari), nonché le relative lettere d'impegno, il cui modello è allegato sub A) al presente Capitolato, debitamente compilati e controfirmati.
2. Tali esercizi dovranno essere in numero minimo di otto, di cui almeno tre con garanzia di accesso ai portatori di handicap, e dovranno essere così ubicati nelle immediate vicinanze delle sedi di lavoro dei dipendenti comunali, come di seguito indicate:
PALAZZO S. GIORGIO/MAGNOCAVALLO - Via Mameli, n .10
BIBLIOTECA – Via Corte d'Appello
COMANDO POLIZIA MUNICIPALE - Via Facino Cane
CASTELLO E TEATRO – Piazza Castello
Per locali siti “nelle immediate vicinanze delle sedi di lavoro dei dipendenti comunali” si intendono gli esercizi pubblici presso i quali è possibile fruire dei buoni pasto elettronico ubicati entro un raggio di 1 (un) kilometro dalle rispettive sedi.
3. L'appaltatore si impegna a convenzionare ulteriori esercizi, individuati dall'appaltante, rispetto a quelli elencati nell'offerta su richiesta dell'appaltante entro un mese dalla richiesta stessa.
4. L'appaltatore dovrà comunicare tempestivamente al Comune le risoluzioni delle convenzioni che interverranno nel corso della durata dell'appalto e procedere, altresì, a convenzionare altri locali disponibili nelle vicinanze. Il numero dei locali convenzionati non deve mai risultare inferiore al numero minimo previsto al precedente punto 2.

5. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'Amministrazione comunale, entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione del servizio, le convenzioni con gli esercizi per la somministrazione dei pasti ai dipendenti comunali, nonché ad attivare entro tale termine il pos elettronico per il rilevamento delle fruizioni, assicurandone la manutenzione ed il corretto funzionamento, provvedendo a garantire la riparazione al massimo entro il giorno seguente quello del guasto.
6. L'appaltatore si impegna inoltre a garantire, nei periodi di chiusura per ferie o turno di riposo, l'apertura di almeno 3 esercizi.
7. L'appaltatore è responsabile del corretto adempimento, da parte degli esercizi convenzionati, delle condizioni del presente capitolato delle quali si fa garante, rimanendo fermo in ogni modo che è l'appaltatore, in via esclusiva, ad assicurare i rapporti con i ristoratori.

ART. 7 CONSEGNA DELLA CARTE

1. La fornitura dei buoni elettronici durante tutta la vigenza del rapporto contrattuale, e la loro sostituzione per deterioramento, smarrimento, smagnetizzazione e quant'altro è a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria; tale fornitura dovrà costantemente prevedere una eccedenza almeno del 3% sul numero complessivo dei dipendenti.
2. Si prevede la consegna di circa 200 carte, entro 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta. Tali carte devono possedere tutte le caratteristiche di cui all'art. 3, ma non devono essere attive. L'attivazione delle carte sarà eseguita direttamente dall'appaltante mediante il sistema di gestione di cui all'art. 4.
3. Le forniture successive dovranno essere eseguite entro 7 giorni dal ricevimento dell'ordine.
4. Ogni rischio relativo al trasporto ed alla consegna delle stesse resta a carico dell'appaltatore.
5. Nel caso di furto o smarrimento di una carta, l'appaltante provvederà entro 24 ore dal ricevimento della denuncia al blocco della stessa e comunicherà tempestivamente l'evento all'appaltatore che, su richiesta specifica, è tenuto alla sola consegna di una nuova carta non attiva in sostituzione di quella rubata o smarrita.

Art. 8
COMPOSIZIONE DEI PASTI E VALORE FACCIALE DEL BUONO PASTO

1. La ditta appaltatrice deve garantire che, presso ogni punto di ristoro convenzionato, vengano somministrati o un pasto completo o un piatto unico al prezzo indicato in offerta, secondo le caratteristiche minime sotto elencate:
 - ü PASTO INTERO:
2 portate a scelta tra:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto con contorno
 - Frutta o dolceBevanda ½ litro di acqua minerale
Pane, coperto e servizio
 - ü PIATTO UNICO:
1 portata a scelta tra:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto con contorno
 - Insalatona o pizza o paniniBevanda ½ litro di acqua minerale
Pane, coperto e servizio
2. Per il consumo di pietanze non comprese nei pasti sopra descritti, ma somministrati ai dipendenti su loro richiesta, sarà il ristoratore a fissare l'eventuale sovrapprezzo. Il ristoratore potrà altresì prevedere la scelta tra un numero maggiore di piatti e/o inserire nel pasto elementi in più, come ad esempio il caffè, senza sovrapprezzo.
3. L'impresa aggiudicataria deve garantire sia la genuinità degli alimenti somministrati presso i punti di ristoro, che la qualità e quantità delle prestazioni, nonché la loro varietà.
4. i buoni pasto saranno spendibili esclusivamente per la somministrazione di cibo e bevande, esclusi alcolici e superalcolici.
5. L'Amministrazione si riserva la facoltà di controllo sugli alimenti somministrati.
6. Il valore facciale del buono pasto è fissato in Euro 7,70 per il pasto completo ed Euro 6,00 per il piatto unico, di cui 1/3 a carico del dipendente, e 2/3 a carico del Comune, oltre a IVA nella misura di legge.

ART. 9 REVISIONE DEL PREZZO D'APPALTO

Dalla seconda annualità sarà applicabile, a richiesta dell'Appaltatore, la revisione del prezzo di aggiudicazione ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del citato Codice ovvero, in subordine, si procederà in base alle variazioni dell'indice Famiglie Operai e Impiegati, riferito al mese precedente a quello di riferimento calcolato dall'ISTAT sullo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 10

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

1. La gara verrà aggiudicata con il criterio di cui all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/2006 e dell'art. 6 D.P.C.M. 18 novembre 2005.

2. Ai fini dell'aggiudicazione, saranno valutati i seguenti parametri:

<u>OFFERTA ECONOMICA</u>	<u>fattore ponderale 40</u>
a) PREZZO	fattore ponderale 40

il punteggio verrà attribuito utilizzando la seguente formula:

$$40 * \frac{\text{importo del VALORE NOMINALE al netto del ribasso \% più conveniente}}{\text{importo del VALORE NOMINALE al netto del ribasso \% da valutare}}$$

Il coefficiente correttivo di cui alla lettera a) del comma 3 dell'art.6 del D.P.C.M. del 18/11/2005 è 1.

La formula verrà applicata sul valore relativo al pasto intero.
Per valore nominale si intende a netto IVA

OFFERTA TECNICA

fattore ponderale 60

a) Rimborso dei buoni pasto agli esercizi convenzionati.

fattore ponderale 20

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che prevede, da parte della società di emissione, il rimborso in Euro del buono pasto più elevato all'esercizio convenzionato. Per le altre offerte il punteggio verrà attribuito utilizzando la seguente formula:

$$14^* \quad \frac{\text{importo in € del rimborso da valutare riferito al pasto intero}}{\text{importo in € del rimborso più elevato riferito al pasto intero}}$$

$$6^* \quad \frac{\text{importo in € del rimborso da valutare riferito al piatto unico}}{\text{importo in € del rimborso più elevato riferito al piatto unico}}$$

Si specifica che l'importo del valore del rimborso deve essere riferito al valore dell'offerta economica

Il coefficiente correttivo di cui alla lettera b) del comma 3 dell'art.6 del D.P.C.M. del 18/11/2005 è 1.

b) Termini di pagamento agli esercizi convenzionati.

fattore ponderale 10

Il punteggio massimo è attribuito all'impresa che si impegna a pagare i corrispettivi delle fatture nel minor termine dalla data di ricevimento della fattura. Per le altre offerte il punteggio verrà attribuito utilizzando la seguente formula:

$$10^* \quad \frac{\text{termine inferiore di pagamento offerto}}{\text{termine di pagamento da valutare}}$$

In ogni caso il termine massimo è stabilito in 45 gg.

c) Numero degli esercizi convenzionati o che si impegnano a convenzionarsi, ubicati nelle immediate vicinanze delle sedi comunali indicate all'Art.6 punto 2) del presente Capitolato, in numero superiore a otto, (allegare analoghi e corrispondenti Modelli "Allegato A")

fattore ponderale 15

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che reca il maggior numero di convenzioni con esercizi. Per le altre offerte il punteggio verrà attribuito utilizzando la seguente formula:

$$15^* \quad \frac{\text{numero degli esercizi complessivi dell'offerta da valutare}}{\text{numero degli esercizi dell'offerta che reca il numero maggiore di convenzioni}}$$

Il coefficiente correttivo di cui alla lettera e) del comma 3 dell'art.6 del D.P.C.M. del 18/11/2005 è 0,95.

d) - Progetto tecnico

fattore ponderale 15

Il punteggio massimo è attribuito al miglior progetto tecnico rispetto alle caratteristiche minime contenute nel presente Capitolato, senza oneri aggiunti per il Comune, come di seguito indicato:

- messa a disposizione di un portale internet, dedicato ai dipendenti comunali, accessibile tramite password, che fornisca informazioni in merito ai locali convenzionati (orario, giorni di chiusura, menù, ecc.) e che permette la verifica dei buoni utilizzati. **Sino ad un massimo di punti 7 (sette)**

- piano di controllo atto a verificare la qualità del servizio, con particolare riferimento anche alla qualità e quantità del cibo somministrato. **Sino ad un massimo di 8 punti così suddivisi:**

1) numero di controlli per anno: sino ad un massimo di punti quattro (quattro).

Il punteggio massimo è attribuito al progetto che prevede il più elevato numero di controlli. Alle altre offerte è attribuito un punteggio direttamente proporzionale secondo la formula:

numero controlli singola offerta

numero massimo controlli per punteggio massimo

2) modalità di espletamento dei controlli che il concorrente si impegna ad effettuare nel corso di ogni anno:

- controllo a campione: punti 1 (uno)

- controllo esteso a tutti gli esercizi: ~~punti 3 (tre)~~ **leggasi punti 4 (quattro)**.

In ogni caso le modalità di esecuzione dei suddetti controlli dovranno garantire un'equa distribuzione sull'intera rete degli esercizi convenzionati.

In relazione ai controlli effettuati, l'Appaltatore dovrà far pervenire relazione formale in merito alle risultanze dei controlli stessi, sottoscritta dal legale rappresentante o da suo delegato.

Conseguentemente alle anomalie, malfunzionamenti, disservizi, ecc. riscontrati in seguito ai controlli effettuati, l'Appaltatore è altresì impegnato ad adottare gli opportuni accorgimenti per la soluzione degli stessi, in accordo con il Comune.

ART. 11 MODALITA' DI FATTURAZIONE

1. L'Amministrazione appaltante corrisponderà all'Impresa aggiudicataria il valore convenzionale dei buoni, ridotto della percentuale di sconto, oltre all'I.V.A. nella misura di legge, per ogni buono pasto utilizzato, in conformità a fatture riepilogative, emesse con cadenza mensile, da pagarsi entro 45 giorni dalla data di ricevimento, riportanti:
 - il numero totale dei buoni utilizzati;
 - il controvalore ottenuto moltiplicando il numero dei buoni per il loro valore come da offerta;
 - l'assoggettamento all'aliquota I.V.A., nella misura di legge, dell'imponibile così ottenuto.
2. L'Appaltatore deve predisporre e trasmettere in formato elettronico, almeno contestualmente alla trasmissione della fattura, a pena di irricevibilità della medesima e, comunque, di inesigibilità dei relativi crediti, un elenco dettagliato in formato elettronico (excel o altro che verrà indicato dal Comune) dei pasti usufruiti con almeno le seguenti informazioni: nome e cognome del dipendente (o altro soggetto autorizzato), numero di matricola, numero di badge, data della consumazione, esercizio convenzionato. L'elenco deve risultare in ordine alfabetico di cognome.
3. La somma di cui al precedente paragrafo così ricavata si intende comprensiva di ogni prestazione pattuita ed a copertura totale degli importi, ivi compresi gli oneri fiscali dovuti per la intermediazione, senza alcun altro onere aggiuntivo per il Comune.

ART. 12 CONTESTAZIONI E PENALITÀ

1. In caso di irregolarità e inadempienze riscontrate direttamente o segnalate da terzi, il Comune avrà facoltà di applicare le penali di cui al successivo comma, previa, tuttavia, contestazione scritta degli addebiti all'Appaltatore, da effettuarsi a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno (o altro sistema idoneo a garantire l'avvenuta ricezione) e concessione di un termine minimo di dieci giorni, decorrenti dalla data di ricevimento, per la presentazione da parte dello stesso di chiarimenti e/o eventuali giustificazioni.
2. Le penali che potranno venir applicate sono di seguito indicate:

- a) Ritardo, oltre il termine previsto dall'art. 6 punto 5) del Capitolato, nella riparazione del sistema informatico e/o delle relative apparecchiature e nella fornitura e corretta installazione delle apparecchiature necessarie per l'esecuzione del servizio: applicazione di una penalità di Euro 100,00.- per ogni giorno di mancato funzionamento oltre all'eventuale rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per garantire il servizio sostitutivo di mensa ai dipendenti;
 - b) Ritardo, oltre il termine previsto dall'art. 7 punti 2) e 3) del Capitolato, nella fornitura o sostituzione dei badge:
applicazione di una penalità di Euro 50,00.- per ogni giorno di ritardo oltre all'eventuale rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per garantire il servizio sostitutivo di mensa ai dipendenti;
 - c) Ritardo nella trasmissione dei dati relativi alle consumazioni:
applicazione di una penalità di Euro 10,00.- per ogni giorno di ritardo;
 - d) Altre inadempienze nell'espletamento del servizio o irregolarità tali da non determinare la necessità di risolvere il contratto, quali modifiche non concordate e altre analoghe o similari: da Euro 100,00.- a Euro 1.000,00.- in relazione all'entità delle inadempienze;
3. L'importo delle penali sarà trattenuto sulla cauzione definitiva e, qualora insufficiente, sui corrispettivi dovuti. L'appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto del Comune di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni e di proporre ogni altra azione a tutela degli interessi dell'Amministrazione.

ART. 13 INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.
2. Il contratto potrà in ogni caso venir risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora il Comune dichiari all'Appaltatore di volersi avvalere della presente clausola al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:
 - a) mancato avvio del servizio nei termini pattuiti;
 - b) mancata reintegrazione o ricostituzione della cauzione da parte dell'Appaltatore entro il termine di 10 (dieci) giorni della richiesta da parte del Comune;
 - c) sospensione da parte dell'Appaltatore del servizio con decisione unilaterale qualora fossero in atto controversie con il Comune;
 - d) ripetute inadempienze contrattuali che, regolarmente contestate, abbiano dato luogo all'applicazione di almeno tre penalità di cui all'art. 12;
 - e) cessione del contratto e/o subappalto;

3. In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'Appaltatore, il Comune può incamerare a titolo di penale la cauzione definitiva con semplice atto amministrativo, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

4. Il Comune ha facoltà di soddisfare le prerogative derivanti a suo favore dall'applicazione del presente articolo anche rivalendosi direttamente su eventuali crediti vantati dall'Appaltatore nonché sulla cauzione, senza ulteriore formalità.

ART. 14 RECESSO ANTICIPATO

1. Qualora l'Appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune potrà escutere integralmente la cauzione definitiva, fatto salvo ogni altro diritto per eventuali ed ulteriori danni.
2. E' facoltà del Comune di recedere, in tutto o in parte, dal presente appalto prima della scadenza per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la intervenuta adozione di diversi provvedimenti organizzativi. In tal caso all'Appaltatore verrà corrisposto un importo corrispondente alle prestazioni rese sino a quel momento, fermo restando, tuttavia, che il recesso produrrà ogni effetto dal 1° giorno del mese successivo a quello in cui il Comune avrà comunicato formalmente di volersene avvalere.

ART. 15 COPERTURA ASSICURATIVA

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni e qualsiasi responsabilità, sia in sede civile che penale, per danni a persone o cose che avessero a derivare per qualsiasi motivo – anche per cause di forza maggiore – dall'espletamento del servizio oggetto del contratto, sia per la parte del contratto svolta direttamente, che per la parte svolta dagli esercizi convenzionati, tenendo sollevato il Comune da ogni conseguenza diretta o indiretta.
2. A tal fine l'Appaltatore è tenuto a presentare una polizza RC per la copertura assicurativa della responsabilità civile per tutti i danni che possono essere arrecati a terzi, compreso il Comune. La polizza assicurativa dovrà coprire i rischi inerenti la somministrazione di cibi e

- bevande (rischi sia di natura accidentale sia dolosa) in cui dovessero incorrere gli utilizzatori del servizio e dovrà essere di durata corrispondente a quella dell'appalto, con i seguenti massimali minimi:
- Euro 8.000.000,00 per sinistro;
 - Euro 2.500.000,00 per persona;
 - Euro 1.000.000,00 per danni a cose o animali.
3. La copertura assicurativa dovrà prevedere l'estensione della garanzia agli esercizi convenzionati.
 4. L'esistenza di tale polizza non libera l'Appaltatore dalla proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
 5. La polizza suddetta dovrà essere depositata prima della stipula del contratto pena, in caso di inottemperanza, la revoca dell'aggiudicazione e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

ART. 16

SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata all'Appaltatore, a pena di risoluzione del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione e il subappalto del contratto.

ART.17

RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, si informa che i dati che riguardano l'Appaltatore dallo stesso forniti ovvero altrimenti acquisiti nell'ambito della presente attività formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata in modo lecito e nel rispetto degli obblighi di correttezza e riservatezza.
2. Tali dati verranno trattati per finalità istituzionali connesse e strumentali all'attività dell'Amministrazione comunale.
3. Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare e gestire i dati stessi.
4. I dati dell'Appaltatore non saranno diffusi da alcuno.
5. In relazione ai predetti trattamenti, l'Appaltatore potrà avvalersi dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, che qui deve intendersi integralmente richiamato.
6. L'Appaltatore deve garantire che i dati di cui verrà in possesso siano tutelati nel rispetto delle disposizioni di cui al citato D.Lgs. n. 196/2003. L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, nell'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di

non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari agli adempimenti contrattuali. Tale obbligo si estende anche agli esercizi convenzionati

ART. 18

SPESE FISCALI E CONTRATTUALI

Tutte le spese fiscali e contrattuali relative alla stipulazione del contratto d'appalto sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 19

FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore e il Comune relative all'esecuzione del presente appalto, non risolvibili in via amministrativa saranno deferite alla giurisdizione del giudice ordinario. Competente sarà il Foro di Casale Monferrato.

ART. 20

RINVIO

Per quanto non specificatamente previsto nel Capitolato vanno osservate le disposizioni dettate in materia dal Codice civile e dal D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, e successive modifiche e integrazioni, nonché dal DPCM 18.11.2005, in quanto applicabili.