

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO NELLE SCUOLE DI FERMO

ART. 1 OGGETTO DELL' APPALTO

La Fermo Asite Surl (di seguito, per brevità, Asite) in esecuzione della deliberazione del Cda n. 2 del 12 Febbraio 2013 appalta il SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO NELLE SCUOLE DI FERMO CHE USUFRUISCONO DEL SERVIZIO MENSA, PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 2013-2014 – 2014-2015 – 2015-2016

Oggetto del presente appalto è la distribuzione al tavolo dei pasti, lo sbarazzo dei locali di consumo e il riassetto dei tavoli nei refettori dei plessi scolastici di cui all'allegato n. 4, al presente capitolato. Nello specifico, il servizio prevede sinteticamente le seguenti attività:

- 1) predisposizione del refettorio;
- 2) preparazione dei carrelli per la distribuzione dei pasti;
- 3) preparazione dei tavoli per i pasti;
- 4) ricevimento dei pasti;
- 5) scodellamento e distribuzione dei pasti nel rispetto dei tempi indicati dalle direzioni didattiche e comunque con un rapporto operatore/utente non superiore a 35 (N.B. non rientra nel servizio la sorveglianza degli alunni prima, durante e dopo il pasto);
- 6) sparcchiatura, pulizia, riordino dei tavoli dopo i pasti;
- 7) lavaggio piatti, stoviglie, bicchieri, brocche ecc., attraverso l'utilizzo della lavastoviglie (non rientra nel servizio il lavaggio dei contenitori dei pasti veicolati).
- 8) fornitura di tutti i prodotti necessari per la detersione e sanificazione delle stoviglie. La lista dei prodotti che si intendono utilizzare e le relative schede tecniche devono essere consegnate in sede di partecipazione alla gara ed autorizzate dall'Asite;
- 9) pulizia dei carrelli;
- 10) gestione dei rifiuti, compresa la fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata;
- 11) sorveglianza dei contenitori

Il servizio, dovrà essere espletato dalla ditta appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato Speciale e nessuna responsabilità ricade sull'Asite.

ART. 2 DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO.

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici con decorrenza dalla data stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicata in un apposito verbale di inizio delle attività predisposto dall'Asite e controfirmato dalle parti, Ad insindacabile giudizio dell'Asite, la durata dell'appalto potrà essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni contrattuali fino al 1 gennaio 2017.

La base d'asta presunta per il servizio richiesto è fissata in **€ 905.000,00 (novecentocinquemila euro).**

ART. 3 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PLESSI SCOLASTICI.

Il personale addetto ai servizi previsti dal presente appalto lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità

della ditta appaltatrice, pertanto, l'Asite è sollevata da qualsiasi responsabilità per retribuzioni, contribuzioni, assicurazioni e da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri. In ogni momento la ditta appaltatrice, su semplice richiesta dell'Asite, dovrà dimostrare di avere ottemperato agli obblighi di cui sopra e su richiesta, dovrà esibire il libro matricola ed il libro paga come previsto dalle norme vigenti.

Nell'allegato n. 4 sono riportati i dati relativi ai plessi scolastici interessati dal servizio di distribuzione pasti, la presenza media degli utenti riferita all'anno scolastico in corso (2012-2013) e il numero degli addetti impiegati nel servizio di somministrazione dei pasti e le ore attualmente assegnate.

Gli addetti allo sporzionamento attualmente sono inquadrati al 2° livello o anche detto parametro 115, CCNL Multiservizi, (il contratto applicato al personale operaio prevede un solo scatto di anzianità che si chiama anzianità forfettaria di settore e si matura dopo 4 (quattro) anni di lavoro nel settore), così come comunicato dalla ditta affidataria in data 30/05/2013 via e-mail.

Il numero delle presenze medie degli utenti è riferito al presente anno scolastico, nel caso di variazioni delle presenze in aumento o in difetto, la ditta appaltatrice si impegna all'adeguamento del numero di personale impiegato nel servizio di sporzionamento.

L'Impresa è tenuta, per tutta la durata dell'appalto:

- a) ad attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori la piena applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria nonché degli accordi integrativi regionali ed in particolare **a garantire l'assunzione di tutto il personale già impiegato, stabilmente, nel servizio di scodellamento,** nei modi e nelle condizioni previste dalla legislazione e dai contratti di lavoro vigenti ed in particolare, **il riconoscimento della qualifica posseduta e delle anzianità maturate;** dovrà essere altresì assicurato il pagamento dei contributi senza l'applicazione del salario medio convenzionale.
- b) ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla categoria e nella Provincia di Fermo. L'Impresa dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, all'osservanza di quanto disposto dalle vigenti leggi e decreti in materia di igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La società appaltatrice dovrà comunque produrre, prima della stipula del contratto di appalto, il Piano di Sicurezza di cui all'articolo 28 D.lgs. 81/2008 e s.m.i. e comunicare il nominativo del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, nonché comunicare il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati ai sensi della legge sulla privacy n° 196 del 30.06.2003 e s.m.i.;
- c) ad impiegare in modo continuativo e secondo le esigenze delle strutture il personale previsto per l'esecuzione dell'appalto. Prima dell'avvio del servizio, l'Impresa dovrà fornire all'Asite l'elenco dei dipendenti addetti al servizio (compresi i nominativi delle persone impiegate nelle sostituzioni - generalità, domicilio, qualifica e livello professionale, numero di iscrizione sul libro matricola e numero delle ore giornaliere che ciascuno deve espletare nel servizio in oggetto). L'elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato all'inizio di ogni nuovo anno scolastico e nel corso dell'appalto, in caso di variazione.
- d) garantire comunque il funzionamento dei servizi essenziali, come indicato nel C.C.N.L. di categoria e con le modalità di cui alla L. 146/1990, in caso di astensione dal lavoro per sciopero;

- e) provvedere alla dotazione di dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Committente.

Nel caso di variazione del personale, escluse la gestione delle situazioni concernenti le assenze impreviste, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Asite per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in base alle vigenti normative, a tal fine la stazione appaltante dovrà predisporre dei corsi di formazione.

L'Asite si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione.

In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto con urgenza e comunque non oltre cinque giorni dalla segnalazione.

ART. 4 DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere garantita da un Responsabile con adeguata qualifica professionale cui affidare i rapporti con gli incaricati dell'Asite, delle scuole e delle Commissioni Mensa.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dall'Asite.

ART. 5 VESTIARIO – IDONEITÀ SANITARIA E IGIENE DEL PERSONALE

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio.

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente e curare l'igiene personale come meglio dettagliato al successivo art 17, punto 7.

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa della Regione Marche, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla distribuzione degli alimenti, all'inizio di ogni anno scolastico. In particolare, dovrà essere garantito dall'aggiudicatario un corso di formazione relativo all'attività di sporzionamento e pulizia (sanificazione, comportamento igienico, gestione delle emergenze ecc.), di minimo 4 (quattro) ore, con rilascio di attestato di partecipazione la cui copia deve essere consegnata all'Asite.

L'Aggiudicatario deve provvedere a garantire all'Asite che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

ART. 6 MODO E ORARIO DI ESPLETAMENTO

Il servizio di sporzionamento dovrà essere svolto durante l'anno scolastico dal lunedì al venerdì.

Comunque, l'Appaltatore dovrà garantire la propria disponibilità per le situazioni di urgenza e indifferibili, per eventuali prolungamenti dei giorni di scuola, in particolare nei giorni festivi, con il personale e i mezzi necessari all'espletamento del servizio.

A tale scopo, fornirà un servizio di *Call Center* mediante la predisposizione di un numero di telefono e di fax e di un indirizzo e-mail.

Il Call Center dovrà consentire all'Amministrazione di richiedere informazioni sui servizi compresi nel servizio appaltato, denunciare situazioni d'urgenza ed inoltrare reclami.

ART. 7

PRESCRIZIONI E NORMATIVE ANTINFORTUNISTICHE E SULLA SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI

Nell'esecuzione del servizio, l'appaltatore è tenuto al rispetto di tutte le normative vigenti in materia di antinfortunistica, sicurezza e salute dei lavoratori.

L'Appaltatore e l'Amministrazione comunicheranno il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai fini dell'assolvimento degli obblighi del D. Lgs. 81/2008, nonché forniranno dettagliate informazioni ai sensi del citato Decreto.

ART. 8

FATTURAZIONI E PAGAMENTI

I corrispettivi dovuti per il servizio di distribuzione dei pasti, verranno liquidati previa presentazione di fatture emesse mensilmente.

Le fatture verranno pagate , previa verifica della conformità del servizio, entro il termine pattuito dalle parti in sede di stipula del contratto di appalto, comunque non superiore a 60 giorni dalla data di ricevimento. Fa fede a tal fine il numero di protocollo apposto sulla fattura dall'Ufficio Contabilità.

Il suddetto termine resta sospeso in caso di contestazione formale del servizio.

Ai sensi degli articoli 4, 5 e 6 del DPR 207/2010, pagamento del corrispettivo contrattuale è subordinato all'acquisizione del DURC per la verifica degli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti l'appalto

ART. 9

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti il servizio in oggetto, l'affidatario assume tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione al Comune capofila ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Fermo della notizia dell'inadempimento della propria controparte, (eventuale subappaltatore / subcontraente), agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 10 REVISIONE DEI COMPENSI

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006 i compensi saranno aggiornati, a richiesta dell'affidatario, sulla base dell'incremento percentuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per la famiglie di impiegati ed operai registrato nell'anno antecedente.

La richiesta dovrà recare in allegato la documentazione idonea a giustificare la pretesa di adeguamento e sarà sottoposta ad istruttoria volta ad accertare il sussistere delle condizioni per la revisione dei prezzi così come sopra determinata; qualora accolta, produrrà i suoi effetti dal giorno successivo a quello di ricevimento della relativa richiesta.

In ogni caso, il mancato accordo tra le parti circa la richiesta di revisione del prezzo non libera l'affidatario dall'obbligo di fornitura del servizio e da ogni altra obbligazione contrattuale.

ART. 11 REVISIONE DEI COMPENSI

E' riconosciuta in favore dell'Asite la facoltà di recedere dal contratto alla scadenza del primo anno di esecuzione per giustificato motivo. Tale facoltà di recesso è insindacabile nel suo esercizio e non legittima alcuna pretesa risarcitoria ovvero aspettative in genere della parte appaltatrice ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile

ART. 12 RESPONSABILITA`

La Ditta appaltatrice é responsabile di eventuali danni, ad essa imputabili o al proprio personale in conseguenza di inosservanza, negligenza o imperizia di leggi e regolamenti sanitari e/o di irregolarità o difformità nelle forniture effettuate, sollevando l'Asite da ogni eventuale conseguenza.

A tal fine l'affidatario deve essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa da presentare in copia prima della stipula del contratto per la responsabilità civile verso terzi, per un massimale di almeno €1.500.000,00 per sinistro.

La polizza non potrà avere durata inferiore a quella del servizio affidato.

La polizza anzidetta dovrà essere prodotta, in caso di RTI, dalla capogruppo a copertura di eventuali danni arrecati in esecuzione del servizio svolto da ciascuno degli operatori costituenti il Raggruppamento.

L'aggiudicatario, si dichiara edotto di tutte le norme di legge e regolamenti sanitari regolanti le pubbliche forniture di generi alimentari e si impegna alla loro scrupolosa osservanza, in modo che nessun danno debba derivare all'Asite.

ART. 13 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 14 INIZIO DELL' APPALTO ED INTERRUZIONE

La data dell'inizio dell'appalto, come eventuali ritardi e/o anticipi, verrà comunicata dalla Società con raccomandata o telegramma o telefax con preavviso di almeno tre (3) giorni.

L'Asite può, a suo insindacabile giudizio, interrompere momentaneamente o definitivamente il servizio mensa, per cause eccezionali e/o di forza maggiore senza penalità e/o indennità alcuna, previa comunicazione da inviarsi mediante raccomandata e con preavviso di almeno trenta (30) giorni.

ART. 16 SPESE CONTRATTUALI E VARIE

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, comprese anche quelle accessorie e conseguenti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le eventuali spese aggiuntive sostenute dalla Fermo Asite per inadempienze e/o mancato rispetto degli obblighi assunti dalla Ditta aggiudicataria sono ad esclusivo carico della stessa e verranno detratti dai compensi ad essa dovuti.

ART. 17 ONERI ULTERIORI DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice oltre a quanto già previsto, si deve fare carico di quanto segue:

- 1) la sorveglianza dei contenitori dei pasti che è ad esclusivo carico degli addetti allo sporzionamento;
- 2) gli addetti allo sporzionamento dovranno essere impiegati nelle scuole più vicine possibile al loro domicilio;
- 3) turn over del personale: gli addetti allo sporzionamento non potranno svolgere il servizio per più di due mesi consecutivi nella stessa scuola, dopo tale termine vanno spostati presso altra scuola, possono essere reimpiegati presso la stessa scuola dopo aver effettuato anche un solo cambio, tale clausola dovrà essere riportata nel contratto;
- 4) il personale impiegato nel servizio non potrà operare nella scuola frequentata dai figli, va pertanto fornita un'autodichiarazione nella quale si indica la scuola frequentata da eventuali figli;
- 5) accertare l'idoneità psico-fisica del personale impiegato;
- 6) gli addetti allo sporzionamento non dovranno avere condanne penali o procedimenti penali in corso;
- 7) gli addetti allo sporzionamento, durante l'orario di servizio, non dovranno indossare monili di nessun genere (orecchini, braccialetti, anelli ecc.). Non avere smalto sulle unghie. Devono raccogliere completamente la capigliatura in una cuffia ecc. così come previsto dalla vigente normativa, al fine di evitare contaminazioni fisiche degli alimenti somministrati.
- 8) il servizio dovrà essere svolto per tutto l'anno scolastico, la Stazione Appaltante si impegna a comunicare alla ditta appaltatrice il calendario scolastico stabilito dalla Regione Marche e le chiusure ed eventuali aperture straordinarie stabilite dalle Direzioni Didattiche. La ditta appaltatrice è tenuta alla prosecuzione del servizio oltre il calendario scolastico qualora venga richiesto dalla Stazione Appaltante. La ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile allo svolgimento del servizio su semplice richiesta della Stazione Appaltante.

ART. 18 CLAUSOLE RISOLUTIVE

Salva in ogni caso la facoltà dell'esecuzione in danno, l'Appaltatore prende atto che il contratto d'Appalto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) in caso di fallimento o cessazione dell'affidatario;
- b) perdita dei requisiti di idoneità morale e tecnica certificati e/o dichiarati dall'affidatario in sede di gara;
- c) revoca o annullamento del provvedimento di aggiudicazione definitiva;
- d) grave inadempienza dell'affidatario tale da compromettere il buon risultato della gestione del servizio affidato;
- e) reiterata interruzione o sospensione del servizio non dipendente da causa di forza maggiore;
- f) reiterata inadempienza agli obblighi previsti dal Capitolato, delle disposizioni di legge e dei regolamenti;
- g) mancata stipula delle polizze assicurative previste dal Capitolato;
- h) inosservanza dei divieti di subappalto dei servizi e/o cessione di contratto, anche parziale;
- i) inadeguatezza o mancata rispondenza ai principi che informano l'etica del lavoro (decoro, serietà professionale, etc...), improduttività, ripetuta e documentata negligenza nell'esecuzione del servizio;
- j) comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti o verso le famiglie, ivi compreso l'utilizzo improprio dei dati personali e di ogni notizia relativa al servizio ed agli utenti e loro famiglie;
- k) motivi di interesse pubblico generale correlati a modificazioni delle norme di settore o dell'ordinamento generale riguardanti il soggetto appaltante;
- l) inadempienza agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 136/2010;
- m) ogni altra causa incompatibile e/o difforme dagli obblighi contrattuali.

Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'Appaltatore, di lettera Raccomandata A/R con la quale l'Asite dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Asite - senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo - procederà a incamerare a titolo di penale la cauzione e all'esecuzione in danno del servizio, nonché all'azione di risarcimento del danno subito e di ogni maggior danno, sempre salvo l'esperimento di ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

ART. 19 PENALITA' E REVOCA

L'Asite procederà, nei modi e tempi che riterrà opportuni, all'accertamento della conformità delle prestazioni rese rispetto alle prescrizioni contrattuali.

L'Asite si riserva di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte dell'Appaltatore di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato.

Qualora a seguito di tali accertamenti si riscontrassero violazioni delle prescrizioni contrattuali, e comunque nel caso in cui il servizio non risulti prestato in modo completo e soddisfacente e secondo le modalità e i tempi disciplinati dal presente Capitolato procederà all'immediata contestazione all'aggiudicatario delle circostanze come sopra rilevate, tramite raccomandata A/R, anticipata via fax.

L'Aggiudicatario potrà inviare le proprie deduzioni (sempre anticipandole via fax) entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della formale contestazione.

L'Asite, valutate le ragioni addotte, potrà applicare all'Appaltatore penali fino ad un max di € 3000,00 mensili, che saranno trattenute sul saldo del compenso.

Nel caso di prestazioni difformi ricorrenti, per più di 5 (cinque) notifiche di difformità l'Asite ha la facoltà di risolvere di diritto il Contratto di Appalto.

Qualora l'inesatto adempimento sia determinato da cause di forza maggiore, l'Aggiudicatario dovrà tempestivamente notificare e provare, a pena di decadenza, tale circostanza con lettera raccomandata A/R anticipata via fax all'Asite, che si riserva comunque il diritto insindacabile di accoglierle o meno.

In caso di applicazione di penali, l'Asite non corrisponderà il compenso stabilito per il servizio non eseguito o non esattamente eseguito, salvo il risarcimento del maggior danno subito.

Inoltre, nei casi in cui l'Aggiudicatario ometta di eseguire il servizio, anche parzialmente, l'Asite si riserva la facoltà di procedere con altra ditta per quanto omesso dall'Aggiudicatario stesso, al quale

saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'Amministrazione. Per la rifusione dei danni e il pagamento di penalità, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, su eventuali crediti dell'Aggiudicatario oppure, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 20

CONTROLLI, ISPEZIONI

La vigilanza sull'appalto, per tutto il periodo della sua durata, compete all'Asite che la attuerà nei modi e termini che riterrà più opportuni.

L'Asite si riserva, inoltre, la facoltà insindacabile di disporre, a sua discrezione, l'ispezione ed il controllo del modus operandi del personale addetto allo sporzionamento, del rispetto di tutte le normative vigenti, ecc.

Per la funzionalità del controllo, la Ditta appaltatrice, si impegna a fornire al personale dell'Asite, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, si impegna inoltre a fornire tutte le eventuali informazioni ed i chiarimenti richiesti e la documentazione necessaria al controllo.

Il mancato adempimento a tali richieste è, di per sé, motivo di revoca dell'affidamento.

ART. 21

INEFFICACIA DI CLAUSOLE E/O PATTI AGGIUNTI

Nessun eventuale accordo verbale che importi aggiunta o modifiche, di qualsiasi specie o natura, al contenuto del presente capitolato e/o del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.

ART. 22

DOMICILIO E FORO COMPETENTE

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, l'aggiudicatario elegge domicilio alla Fermo Asite Surl Via Alberto Mario n. 42, 63023 Fermo.

Il Foro competente per qualsiasi controversia è esclusivamente quello di Fermo.

ART. 23

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/03 "Codice sulla Privacy", si fa presente che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dall'Asite esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

ART. 24

NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rinvia a quanto previsto dal D.Lgs. 163/2006, dal Codice Civile e dalle norme e regolamenti vigenti in materia.

Si applicano inoltre le leggi e i regolamenti che dovessero venire emanati nel corso del contratto, comunque attinenti al servizio oggetto del presente contratto.

Nessun eventuale accordo verbale, che comporti aggiunte o modifiche al contenuto del contratto, potrà avere efficacia, se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.

ALLEGATO N. 4

SCUOLA INFANZIA	PRESENZA MEDIA BAMBINI A.S. 2012-2013	PERSONALE IMPIEGATO	ORE DA ASSEGNARE	GIORNI MENSA	NOTE
CAPODARCO	40	2	1,45	dal lunedì al venerdì	
LIDO DI FERMO	45-50	2	1,45	dal lunedì al venerdì	
SAN GIULIANO	85-90	3	2	dal lunedì al venerdì	
SAN MARCO	45-50	2	2	dal lunedì al venerdì	
SAN SALVATORE	60	2	1,45	dal lunedì al venerdì	
MOLINI	38-40	2	2	dal lunedì al venerdì	infanzia e primaria hanno una cucina in comune si devono aiutare durante le fasi di lavaggio
MONTONE	30	1	1,45	dal lunedì al venerdì	
PONTE ETE	45	2	2	dal lunedì al venerdì	infanzia e primaria hanno una cucina in comune si devono aiutare durante le fasi di lavaggio
SAN CLAUDIO	38-40	2	1,45	dal lunedì al venerdì	
SALVANO	50-55	2	1,45	dal lunedì al venerdì	
TORRE DI PALME	10	1	1,45	dal lunedì al venerdì	

SANT'ANDREA	60-65	2	2	dal lunedì al venerdì	
SAPIENZA	35-40	2	1,45	dal lunedì al venerdì	
VILLA VITALI	85-90	3	2,15	dal lunedì al venerdì	cucina molto piccola
SCUOLA PRIMARIA	PRESENZA MEDIA BAMBINI	PERSONALE IMPIEGATO	ORE ASSEGNATE PER SPORZIONAMENTO	GIORNI MENSA	NOTE
LIDO DI FERMO	lun.-merc - ven 90 / mart - giov 55	3	1,45	dal lunedì al venerdì	fanno il doppio turno
SALVADORI	120	4	2,15	dal lunedì al venerdì	
MOLINI	95	3	2	dal lunedì al venerdì	infanzia e primaria hanno una cucina in comune si devono aiutare durante le fasi di lavaggio
PONTE ETE	95	3	2	dal lunedì al venerdì	infanzia e primaria hanno una cucina in comune si devono aiutare durante le fasi di lavaggio
SAN CLAUDIO	105	3	1,45	mensa solo mercoledì	si usano piatti di carta
SALVANO	110	4	2,3	mensa solo martedì	fanno il doppio turno
DON DINO MANCINI	85-90	3	2	dal lunedì al venerdì	

Le unità impiegate e l'orario assegnato potrà subire delle variazioni in base alle presenze effettive registrate durante l'anno scolastico