



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Capitolato Speciale d'Appalto

Servizio di refezione/ristorazione scolastica per le scuole statali
dell'infanzia del Comune di Pompei

CIG:

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la seguente fornitura:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, ovvero la produzione, la preparazione, la cottura, il confezionamento e il trasporto dei pasti nei vari plessi scolastici e distribuzione di essi ai bambini.

L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente contratto e assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011.

Il servizio in oggetto prevede:

- l'approvvigionamento dei generi alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti secondo il sistema del legume fresco-caldo presso il centro di cottura messo a disposizione dell'azienda partecipante;
- il confezionamento dei pasti in contenitori multirazione e successivo trasporto presso i plessi scolastici;
- la preparazione dei tavoli dei refettori e la distribuzione mediante scodellamento;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei refettori;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- la pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a Centro cottura e dei refettori;
- la gestione dei rifiuti mediante raccolta differenziata degli stessi.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata di anni 3 (tre) scolastici a partire dall'inizio effettivo del servizio e potrà essere prorogato ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs n. 50/2016 e comunque per un periodo non superiore a due anni.

Art. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, personale scolastico e pasti per disabili.

Art. 4 - NUMERO DI PASTI ED IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo annuo del servizio è pari ad euro 318.525,32 al netto di iva ed oneri della sicurezza e da interferenza; tale importo è stato calcolato sulla base di un numero annuo di pasti pari a 80.555 (circa 537 pasti giornalieri x 150 giorni di refezione per anno scolastico) e corrispondenti a circa 241.664 nel triennio.

I dati relativi al numero di pasti hanno valore solamente indicativo (ai fini della formulazione dell'offerta) e non costituiscono vincolo per il Comune.

Pertanto l'importo a base d'asta, considerato il prezzo per pasto di euro 3,98 iva esclusa e oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso inclusi e la durata di tre anni è pari ad euro 960.860,70. Si precisa che l'importo per l'intero triennio degli oneri per sicurezza sono pari ad euro 5.284,73; pertanto l'importo a base d'asta per l'intero triennio al netto dell'iva e degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso è pari ad euro 955.575,97.

Sono consentite solo offerte in ribasso rispetto al singolo prezzo indicato come base d'asta.

Art. 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione un centro cottura per la preparazione dei pasti così come previsto nel disciplinare di gara.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 6 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa Appaltatrice. Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Art. 7 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice

Pertanto l'impresa appaltatrice deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della re-

sponsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 3.000.000/00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

Art. 8 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'impresa appaltatrice dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Art. 9 - CORRISPETTIVI

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per l'intera durata del contratto triennale.

Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto, come derivante dall'offerta di gara, comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta, compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato secondo lo schema di menù allegato al presente capitolato.

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese mediante fatture accompagnate da una distinta in cui si riporti il numero di pasti realmente erogati. L'erogazione del corrispettivo avverrà con i termini e le modalità indicate e prescritte dalla vigente normativa.

CONTROLLO QUALITA'

Art. 10 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AZIENDA

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di rintracciabilità ed autocontrollo ai sensi, rispettivamente, dei Reg. CE n.178/2002 e n. 852/2004.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro cottura e i locali di somministrazione del pasto.

Ai sensi del Reg. Ce 852/2004 dovrà essere sempre disponibile presso il centro cottura idoneo Manuale di autocontrollo (HACCP) in cui siano descritti punti critici e relative modalità di gestione e monitoraggio.

Art. 11 - CONTROLLI EFFETTUATI DALL'AMMINISTRAZIONE E DALLE AUTORITA' COMPETENTI

L'Amministrazione potrà incaricare gli organi ufficiali di controllo al fine di valutare il rispetto dei principi igienico-sanitari in ogni singola fase del processo produttivo nel rispetto della vigente normative nonché di quanto previsto dal presente Capitolato.

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel Centro di cottura che nei Refettorio/aule, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

PERSONALE

Art. 12 - PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e

deve conoscere le norme di igiene della produzione, nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 13 - ORGANICO ADDETTI E CLAUSOLA SOCIALE

L'Impresa Appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve essere diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente. Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

Art. 14 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa appaltatrice 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 unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D. Lgs. n. 626/94 e s.m.i.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Art. 15 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto,

nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 16 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE – Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i., nonché dal presente Capitolato.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CE n. 331/00, regolamento CE n. 1437/00, regolamento CE n. 2020/00,

DLgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

La Ditta appaltatrice dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il DLgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non espresse in lingua italiana.

Art. 17 - APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

Restano a totale carico della Ditta la conformità del Centro Cottura alle norme di legge e alle indicazioni del presente Capitolato.

Art. 18 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE 852/2004, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e

garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro di cottura devono essere preparate possibilmente nello stesso giorno della distribuzione.

Nell'approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
- consegnare pane e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e 4° C, immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Art. 19 - IGIENE DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria deve applicare programmi di pulizia e disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti Ecolabel o equivalenti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

Art. 20 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 (Oggetto dell'appalto) è da intendersi a carattere meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dalle prenotazioni effettuate.

Art. 21 - MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dal menù allegato (potranno essere apportate variazioni stagionali o a seguito di indicazioni dell'ASL).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Il Centro di cottura deve garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, ecc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'AUSL su richiesta della Ditta, anche utilizzando materie prime non comprese e/o specificate nell'allegato menù.

Con le diete sopra citate, la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

I Centri di cottura devono garantire anche il "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 22 - PENALITA'

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo le norme citate, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 15 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale.

Penalità:	
1. Standard merceologici	
A) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	€ 300,00
B) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 300,00
C) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€ 300,00
2. Quantità	
A) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	Per ogni pasto € 300,00
B) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 300,00
3. Rispetto del menù	
A) Mancato rispetto del menù previsto per ogni giorno	€ 300,00

4. Igienico-sanitario	
A) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00
B) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 500,00
C) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 500,00

Art. 23 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, fatta esclusione per la consegna delle derrate, così come di procedere a cessioni di crediti o procedure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 24 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello del Distretto cui appartiene il Comune di Pompei ovvero il Foro del tribunale di Torre Annunziata.

Art. 25 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
- cessione dell'attività ad altri.

Il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.

Art. 26 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 e s.m.i. si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dal Comune di Pompei esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Pompei.

Art. 27 - RISERVATEZZA

La Ditta ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza durante l'espletamento dell'appalto di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta è responsabile per l'osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza la Ditta è tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta.

Art. 28 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato Speciale, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.