

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 – MODALITA' DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 3 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO
- ART. 4 – CORRISPETTIVO E PAGAMENTI
- ART. 5 – QUANTITATIVO DEI PASTI
- ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 7 – MENU' E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
- ART. 8 – ATTREZZATURA PER IL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 9 – ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART. 10 – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
- ART. 11 – SERVIZI AGGIUNTIVI
- ART. 12 – PIANO D'EMERGENZA
- ART. 13 – STANDARD QUALITATIVI
- ART. 14 – COMPOSIZIONE DEI PASTI
- ART. 15 – MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
- ART. 16 – OBBLIGHI ASSICURATIVI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
- ART. 17 – RESPONSABILITA'
- ART. 18 – CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 19 – OBBLIGO DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART. 20 – ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO
- ART. 21 – OBBLIGHI E ONERI PER LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
- ART. 22 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 23 – PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART. 24 – RAPPORTI DI DIPENDENZA – CONDIZIONI DI SERVIZIO
- ART. 25 – CAMPIONATURA ED ANALISI DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI
- ART. 26 – PENALITA'
- ART- 27 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 28 – CONTROLLO
- ART. 29 – CAUZIONE
- ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI
- ART. 31 – CONTROVERSIE
- ART. 32 – RISERVATEZZA E TUTELA DELLA PRIVACY
- ART. 33 – DISPOSIZIONI FINALI
- ART. 34 - RINVIO

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti il Nido Comunale, la Scuola dell'Infanzia e Primaria site in Via Manzoni n° 3.

2. Nello specifico, il presente capitolato riguarda l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate della fornitura dei pasti; i pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni, esclusi il sabato, le festività e le vacanze previsti dalla legge ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunicherà con ampio anticipo. Il numero medio dei pasti settimanali da erogare sarà di circa n° 350. Il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto lo stesso varierà in base alle presenze reali degli alunni.

3. Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. nonché dal D.M. 25/07/2011 e ss.mm.ii. avente ad oggetto "Adozione dei criteri minimi da inserire nei bandi di gara della pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva di derrate alimentari". Tra i requisiti di partecipazione alla gara viene richiesto di essere in possesso della certificazione di Sistema di gestione Ambientale tipo ISO 14001 o equivalente in corso di validità. Inoltre nei criteri di definizione del punteggio tecnico vengono valorizzati importanti fattori di sostenibilità sociale e ambientale quali ad esempio: misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare – compresi i propri fornitori, offerta di ulteriori derrate alimentari biologiche ecc...

4. L'appalto in oggetto comprende il servizio di:

Asilo nido	- Preparazione dei pasti nella cucina della attigua Scuola Materna (Via Manzoni n. 3) - Trasporto dei pasti al refettorio dell'Asilo Nido
Scuola Materna	- Preparazione dei pasti nella cucina della stessa scuola - Distribuzione dei medesimi nel refettorio della stessa scuola - Pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta
Scuola elementare	- Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola Materna - Distribuzione pasti e pulizia tavoli - Trasporto dei pasti nel refettorio della Scuola Elementare in via Manzoni n. 1

Con la dicitura "pasti", come indicato nella tabella precedente si intende:

Asilo Nido	Metà mattina: Frutta Mezzogiorno: Pranzo Pomeriggio: Merenda
Scuola Materna	Metà mattina: Frutta Mezzogiorno: Pranzo Pomeriggio: Merenda
Scuola Elementare	Mezzogiorno: Pranzo

ART. 2 – MODALITA' DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 71 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n°50 e s.m.i. L'aggiudicazione avverrà a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.. Il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione e/o ammissione di una sola offerta valida, o di non aggiudicare l'appalto qualora nessuna offerta risulti conveniente.

2. L'aggiudicazione verrà fatta sulla base di una graduatoria nella quale saranno assegnati un massimo di 100 punti, da attribuire come segue:

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

Punteggio massimo: punti 70

	<u>PARAMETRI QUALITA'</u>	<u>PUNTEGGIO MASSIMO</u>
1	Descrizione di metodi/procedure adottate pe verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei rapporti commerciali. Es: qualità dei prodotti forniti, controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori, certificazioni da queste possedute	10
2	Sistema di rintracciabilità e tracciabilità adottato dalla fase di ricevimento delle derrate e dei materiali di confezionamento fino alla fase di consegna dei pasti presso i refettori	7
3	Piano di formazione /aggiornamento del personale (ore annuali – periodicità – contenuti)	7
4	Offerte per ogni anno scolastico di ulteriori derrate biologiche oltre a quanto previsto dal capitolato tecnico (indicare la percentuale aggiuntiva stimata per ogni categoria di prodotto)	10
5	Offerte per ogni anno scolastico di ulteriori derrate DOP, IGP, STG e filiera corta rispetto a quelle del capitolato (Indicare la percentuale aggiuntiva stimata per ogni categoria di prodotti – Per le derrate a filiera corta dovranno essere allegare copie degli accordi commerciali)	9
6	Piano riguardante la sanificazione e le pulizie dell'ambiente di preparazione dei pasti (l'offerente dovrà fornire anche l'elenco dei prodotti utilizzati e dei detergenti a ridotto impatto ambientale)	7
7	Proposta per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menu' da parte dell'utenza (procedure di verifica dei livelli di gradevolezza, strumenti utilizzati, soggetti coinvolti, relazioni con l'amministrazione contraente, modalità di attivazione di azioni correttive)	10
8	Disponibilità di mezzi di trasporto euro 6, elettrici, ibridi (l'offerente deve specificare per ogni mezzi le caratteristiche)	3
9	Informativa agli utenti relativamente alla provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata (l'offerente deve produrre un Piano di Informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, i materiali di comunicazione che verranno utilizzati, i temi e i contenuti delle comunicazioni)	4
10	Recupero del cibo non somministrato (l'offerente deve produrre una dichiarazione firmata dal legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla L. 155/2003,	3

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

	l'impegno a destinare del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita degli alimenti. Tale attestazione dovrà essere corredata da uno specifico accordo tra fornitore e organizzazione non lucrativa)	

L'Offerta Tecnica dovrà essere contenuta in un massimo di n° 7 fogli A4 fronte/retro (14 facciate) redatte con il carattere Times New Roman, punti 12, interlinea 1.5.

Attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica

Per ciascuno dei parametri qualitativi per i quali non sia previsto un diverso e specifico metodo di calcolo, la commissione esprimerà un giudizio secondo i seguenti parametri:

- Giudizio: *ottimo*: 100%v del punteggio
- Giudizio: *piu' che adeguato*: tra 80% e 99% del punteggio
- Giudizio: *adeguato*: tra il 60% e 79% del punteggio
- Giudizio: *sufficiente*: tra 50% e 59% del punteggio
- Giudizio: *insufficiente*: da zero a 49% del punteggio

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti ai singoli criteri dell'offerta tecnica. Il totale dei valori raggiunti costituirà il valore finale dell'offerta tecnica.

La Commissione potrà avvalersi per una migliore valutazione del parametro qualitativo della consulenza di specialisti del settore.

Non sono ammessi alla successiva fase di valutazione dell'offerta economica i concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano conseguito un punteggio minimo di punto 30.

PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA

Punteggio massimo: punti 30

Al miglior prezzo offerto rispetto alla base di gara della quota pasto pari ad euro 6.00 oltre IVA verrà attribuito il punteggio massimo. Sono ammesse solo offerte a ribasso. Alle altre offerte economiche verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore, risultante dall'applicazione della seguente formula:

migliore offerta per 30

Altra offerta

Il valore del punteggio ottenuto secondo il parametro del prezzo sommato a quello ottenuto secondo il parametro delle caratteristiche qualitative, indicherà il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta presentata. In caso di parità di punteggio si aggiudicherà il servizio alla ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel parametro degli elementi organizzativi – qualitativi. In caso di ulteriore parità si procederà mediante pubblico sorteggio.

L'aggiudicazione potrà effettuarsi anche in presenza di una sola offerta purchè valida.

ART. 3 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'appalto è riferito all'anno scolastico 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 con inizio presuntivamente il 01.09.2019 per terminare il 30.07.2022 e la stazione appaltante, qualora i risultati dell'appalto siano soddisfacenti, siano accertati il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto e siano verificate le compatibilità di bilancio, si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 35 c. 4 e 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. rispettivamente di optare per l'eventuale proroga di cui all'art. 106 del D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i. e/o rinnovo per un massimo di due anni art. 35 D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i. L'eventuale proroga avverrà ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto, costituendo obbligo per la ditta affidataria.

2. La non disponibilità al rinnovo da parte dell'impresa dovrà essere comunicata per iscritto al Committente con un preavviso di almeno sei mesi.

3. Il contratto può essere prorogato per un periodo di sei mesi e/o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, sulla base di un provvedimento espresso dall'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo. Ove alla data di scadenza del contratto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

4. Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta risultata aggiudicataria nelle more della stipula del contratto, se e in quanto possibile in base alla normativa vigente.

5. L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della ditta affidataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 gg, senza che la ditta aggiudicataria possa esigere compensi di sorta, ai quali essa stessa dichiara fin da ora di rinunciare. La ditta affidataria è comunque obbligata ad espletare il servizio per il tempo necessario allo svolgimento della gara per affidare il servizio ad altro operatore.

6. L'importo complessivo presunto a base d'asta ammonta a Euro 234.000,00 al netto dell'I.V.A prevedendo nell'importo a base d'asta l'eventuale proroga, per un massimo di sei mesi, di cui all'art. 106 del D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i. e /o rinnovo per un massimo di due anni art. 35 D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i., determinato prevedendo nel corso dell'appalto la fornitura di n° 39.000,00 pasti ed un costo di euro 6.00 a pasto

ART. 4 – CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

1. Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'appaltatore è determinato **dai prezzi pasto unitari di aggiudicazione, moltiplicato per il numero complessivo dei pasti forniti**. Il suddetto corrispettivo è onnicomprensivo per cui non è ammessa la fatturazione di altre spese connesse all'espletamento del servizio oggetto di gara.

2. I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni su presentazione di regolare fattura, che dovrà essere corredata dai buoni mensa rilasciati dal Comune relativi alle consegne effettivamente eseguite. Eventuali ritardi nel pagamento dovuti all'espletamento di formalità amministrative e controlli vari non daranno luogo ad alcuna maturazione d'interessi a favore del soggetto gestore e non potranno essere invocati come motivo di risoluzione del contratto. Il pagamento infatti è subordinato alla verifica della regolarità contributiva e agli adempimenti degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i. L'emissione delle fatture avverrà in modalità elettronica (Decreto MEF n. 55 del 03.04.2013).

3. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

4. Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto.

5. La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità alcuna per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

ART. 5 – QUANTITATIVO DEI PASTI

1. Il numero dei pasti riportato sulla tabella sottostante è meramente indicativo e, pertanto, non impegnativo per l'Amministrazione, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti ed ad altre cause e circostanze (es. assenze per malattia, numero dei rientri pomeridiani, numero iscrizioni, ecc...). La fornitura dovrà essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori. L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario stabilito.

2. I giorni e gli orari di somministrazione verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità scolastiche.

3. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, nel caso in cui il personale scolastico, all'uopo incaricato, non provveda ad effettuare l'ordine giornaliero dei pasti da fornire entro le ore 9.00, ad attivarsi essa stessa presso le strutture scolastiche al fine di reperire il numero esatto dei pasti giornalieri da fornire.

PASTI GIORNALIERI MENSA SCOLASTICA			
Plesso Scolastico	Numero Alunni	Numero docenti	Turnazione

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

	presunto		
Asilo Nido	12	2	5 giorni la settimana
Scuola Materna	23	2	5 giorni la settimana
Scuola Elementare	75	2	2 giorni la settimana

ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. La ditta affidataria dovrà provvedere alla cottura degli alimenti nei locali messi a disposizione dell'amministrazione comunale;
2. Le derrate alimentari dovranno essere trasportate a cura della ditta e consegnate presso la mensa della Scuola Materna. La ditta dovrà effettuare le operazioni di consegna delle derrate alimentari con periodicità e negli orari utili alla preparazione giornaliera dei pasti nell'osservanza delle disposizioni vigenti.
3. La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo, nonché del loro corretto stoccaggio e veicolazione. E' consentito il mantenimento nella cucina di una giacenza minima di derrate alimentari non deperibili da usare come scorta per fronteggiare eventuali emergenze.
4. Il servizio di mensa, di cui al presente capitolato, verrà svolto nella cucina e con le attrezzature presenti nel plesso scolastico della Scuola materna – via Manzoni 3, con l'impiego di personale della ditta qualificata.
5. I pasti per gli utenti del nido saranno serviti presso il refettorio dell'asilo nido, attiguo alla Scuola Materna.
6. I pasti della Scuola Elementare saranno serviti nel refettorio della Scuola Elementare – Via Manzoni 1 e trasportati dalla ditta appaltatrice con mezzi propri e contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
7. Tutto il ciclo di produzione dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.
8. La cucina nella fase di distribuzione deve garantire la temperatura di almeno 65° per gli alimenti caldi e una temperatura non superiore a 10° per quelli freddi.
9. I tempi di distribuzione del pasto non potranno mai superare i 20' per le classi delle materne, 25' per quelle delle elementari.
10. L'orario della distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con l'Istituto Comprensivo, soprattutto per la definizione dei turni.
11. Il numero dei pasti indicati nell'art. 5 del presente capitolato, **è da intendersi a titolo indicativo**. I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle presenze comunicate giornalmente da ogni singola scuola.
12. L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 9.00 riportante il numero dei pasti per: bambini, adulti, diete speciali e temporanee, ecc.. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.
13. La ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione dei pasti, se richiesti, per gli alunni della scuola d'infanzia Giovanni Paolo II° sita sul territorio comunale in caso di assenza della cuoca, preposta a questo servizio in qualità di dipendente del Comune di Polesine Zibello.
14. La ditta dovrà inoltre garantire se richiesto la preparazione dei pasti anche nella scuola secondaria di primo grado qualora le esigenze scolastiche lo richiedessero.
15. La ditta dovrà inoltre garantire, se richiesto, la preparazione dei pasti per i dipendenti comunali che ne fanno richiesta.

ART. 7 – MENU' E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

1. Il servizio oggetto dell'appalto prevede la fornitura di pasto composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, l. 0 5 di acqua .
2. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato da un menu' stilato dalla Ditta appaltatrice, approvato dall'AUSL di Parma e sottoposto all'Amministrazione contraente.
3. Il menu' deve garantire un apporto qualitativo e quantitativo nutrizionalmente equilibrato e completo, secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento- In proposito si vedano le specifiche tecniche indicate nei seguenti allegati al presente capitolato:

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

- Allegato 1 – Scaffale delle derrate
 - Allegato 2 – Menu'
4. Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le specifiche tecniche previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione approvato con D.M. 25/7/2011 (punto 5.3.1. Produzione degli alimenti e delle bevande)
 5. Il Comune si riserva di adottare particolari regimi dietetici, comprovati dalla ricetta medica sottoscritta da un medico dell'USL competente per il territorio.
 6. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il nenu' di base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.
 7. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzioni e recare etichetta di identificazione

ART. 8 – ATTREZZATURA PER IL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

1. Il Comune di Polesine Zibello mette a disposizione della ditta appaltatrice per lo svolgimento del servizio i seguenti locali:
 - a) la cucina attrezzata ed il refettorio della Scuola Materna in via Manzoni 3;
 - b) il locale refettorio presso l'asilo nido ed il refettorio presso la scuola elementare;
 - c) il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie e simili nonché gli arredi attualmente esistenti e che verranno fatti oggetto di apposito inventario. Sono inoltre a carico dell'appaltatore gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.
2. L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare alla Ditta l'inizio ed il termine del servizio di mensa, in funzione del calendario scolastico.

ART. 9 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

1. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:
 - a) la disinfezione e disinfestazione dei locali scolastici adibiti al servizio;
 - b) la fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito scolastico.

ART. 10 – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

1. La ditta aggiudicataria si impegna a:
 - a) verificare che le attrezzature siano sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 626/1994 e s.m.i.;
 - b) La ditta fornirà derrate alimentari di provenienza biologica. Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
 - c) garantire il mantenimento dei locali nei quali viene svolto il servizio mensa, nelle condizioni igienico-sanitarie idonee all'attività svolta, approvvigionandosi in maniera costante dei materiali di pulizia occorrenti;
 - d) provvedere alla pulizia dei locali cucina nonché dei tavoli utilizzati per il consumo dei pasti;
 - e) sostituire il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria, fatto salvo il normale deterioramento d'uso dell'attrezzatura minuta e delle stoviglie, laddove la competenza del Comune si limita alla sostituzione degli arredi e delle attrezzature dichiarati non più riparabili o eccessivamente usurati da un'attestazione scritta dalla ditta specializzata deputata alla manutenzione;
 - f) impiegare personale con qualifiche e professionalità adeguate ai servizi di cui al presente capitolato e sottoporre lo stesso a visita sanitaria. Rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia;
 - g) fornire il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
 - h) fornire tutto ciò che è indispensabile ad un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione, confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali;
 - i) operare controlli qualitativi ed igienici sui pasti confezionati;
 - j) predisporre il piano HACCP con relativa messa in atto e sorveglianza;

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

- k) sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti i trasporti, necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
- l) di disporre alla decorrenza del servizio, per un periodo non inferiore alla durata del contratto, di una cucina alternativa per la preparazione dei pasti;
- m) sovrintendere alla gestione complessiva delle cucine ottimizzando ed organizzando il lavoro dei dipendenti dell'appaltante, operanti nelle cucine.

2. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, mediante propri contenitori termici, al trasporto dei cibi presso il refettorio della Scuola Elementare e, qualora fosse richiesto, anche presso la Scuola dell'Infanzia Giovanni Paolo II° e la scuola secondaria di primo grado.

3. La ditta aggiudicataria si impegnerà a comunicare il nominativo di un proprio procuratore speciale, munito di ogni più ampio potere, in grado di intervenire e risolvere qualsivoglia problema entro 30 minuti dalla chiamata. La ditta si impegna pertanto a comunicare il numero di telefono ed e-mail del procuratore suddetto che dovrà rendersi reperibile dalle ore 7,30 alle ore 19,00.

4. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al ritiro giornaliero delle stoviglie sporche, alla pulizia giornaliera dei locali mensa al termine dei pasti, nonché dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti.

5. La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.

6. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria. In particolare, si impegna a far disinfettare, almeno una volta ogni anno scolastico i locali avuti in gestione, facendo ricorso a ditta specializzata.

7. La ditta aggiudicataria provvederà, all'inizio di ogni anno scolastico, a consegnare a ciascun alunno una copia del menù.

8. A fine appalto l'appaltatore dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il naturale deterioramento d'uso.

9. In caso di ammanco di materiale o attrezzature o rotture si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della loro restituzione, in base allo stato di manutenzione ed efficienza preesistente.

10. In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto di comune accordo dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale di Parma.

ART. 11 – SERVIZI AGGIUNTIVI

1. Il gestore si impegna, ove richiesto, ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli già menzionati, purchè ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto.

2. Il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari condizioni del servizio reso.

ART. 12 – PIANO D'EMERGENZA

1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso nelle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (scioperi, guasti agli automezzi ecc.).

2. La ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

3. Per i casi d'emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà dimostrare di disporre di un centro cottura, autorizzato ISO 9001, per preparazione e confezionamento pasti da asporto posto ad una distanza massima dal luogo da servire pari a km 30.

ART. 13 – STANDARD QUALITATIVI

1. Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto richiesto nel bando.

ART. 14 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

1. I pasti per gli alunni delle Scuole dovranno essere confezionati nel rispetto dei menù settimanali concordati dalle parti e saranno indicativamente così composti:

ASILO NIDO

- a) merenda metà mattina: frutta
- b) pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane, acqua minerale per il fabbisogno giornaliero.
- c) merenda pomeridiana.

Gli orari indicativi di consumo sono i seguenti:

Merenda metà mattina: ore 10,00; pranzo ore 11,30; merenda pomeridiana: ore 15,30.

SCUOLA MATERNA

- a) Merenda metà mattina: frutta;
- b) pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane, acqua minerale per il fabbisogno giornaliero;
- c) merenda pomeridiana.

Gli orari indicativi di consumo sono i seguenti:

Merenda metà mattina: ore 10.00 - pranzo ore 11,40 – merenda pomeridiana: 15,30

SCUOLA ELEMENTARE

Pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane e acqua minerale. L'orario indicativo di consumo del pranzo è 12.30.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire le materie prime indispensabili per il condimento delle vivande (olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, formaggio grattugiato).

ART. 15 – MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.

1. Il servizio oggetto dell'appalto si svolgerà nell'osservanza delle tabelle dietetiche, qualitative, quantitative e merceologiche allegate al presente capitolato d'oneri che potranno subire variazioni sempre nell'interesse esclusivo dei fruitori.

2. Il committente, d'intesa con l'appaltatore, potrà chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

3. La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a Sostituire, su specifica richiesta, il pasto con la fornitura di apposito cestino picnic come da tabella allegata.

4. La ditta appaltatrice predisporrà diete speciali, ossia diversificate rispetto a quelle contemplate dalla refezione normale, che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestate da certificazione medica e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice. Dovrà inoltre, essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

5. Tutti i citati casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per il Comune. L'impresa appaltatrice può variare il menù di propria iniziativa solo in caso di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione.

6. E' consentito, previo accordo con i referenti scolastici o con gli operatori comunali, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù, per comprovati motivi.

7. La ditta dovrà ruotare il menu' su cinque settimane e per stagionalità così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdura di stagione:

8. La ditta dovrà esporre, presso ogni sede in cui viene consumato il pasto, il menu' di base del mese corrente. I menu' dovranno essere anche pubblicati mensilmente con una settimana di anticipo rispetto all'inizio del mese di riferimento. Dovranno anche essere riportate le caratteristiche dell'ingrediente principale e gli eventuali allergeni presenti. Fissati gli standard calorici dei pasti e dei relativi apporti nutrienti, la composizione degli alimenti nella dieta deve essere il più possibile completa e varia, anche in caso di diete speciali.

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

ART. 16 – OBBLIGHI ASSICURATIVI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

1. La ditta si impegna a stipulare una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio, compresi intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate e per ogni danno non menzionato.

2. La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso di persone del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti. La stessa deve essere altresì operativa per la conduzione e/o l'utenza e/o l'uso degli immobili occupati nonché delle attrezzature/impianti/macchinari utilizzati sia propri che di terzi durante l'esplicazione delle attività di refezione.

3. La garanzia R.C.T. deve essere estesa ai danni derivanti da interruzioni o sospensioni, totali o parziali dell'utilizzo di beni.

4. La compagnia di assicurazione si deve obbligare a tenere indenne l'Assicurato di quanto sia tenuto a pagare per gli infortuni sofferti dai prestatori di lavoro da lui dipendenti nonché dai lavoratori parasubordinati, rientranti e non nella disciplina del DPR 30/6/1965, n. 1124 e D.Lgs. 23/2/2000, n. 38 (R.C.O.).

Massimali richiesti:

R.C.T.= Euro 3.000.000,00 per sinistro/ Euro 1.500.000,00 per persona/ Euro 1.500.000,00 per cose-animali

R.C.O.= Euro 3.000.000,00 per sinistro/ Euro 1.500.000,00 per persona

La polizza dovrà espressamente prevedere che i massimali predetti devono essere vincolati a favore del Comune di Polesine Zibello (PR) in funzione del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 17 -RESPONSABILITÀ

1. L'aggiudicatario si obbliga a ritenere sollevato il committente da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato.

2. L'appaltatore è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare.

3. L'appaltatore è sempre responsabile verso il committente o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

4. L'appaltatore è responsabile anche nei confronti dei diversi enti proprietari o concessionari per danni arrecati ad esistenti impianti luce, acqua, gas, telefono.

5. Sarà a totale carico dell'appaltatore ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati alla Amministrazione o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, o a cause ad esso connesse.

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

7. In caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, il Comune deve essere avvisato entro le ore 10.00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento. Inoltre, sulla base di quanto stabilito dalla L. 146/90 recante "Norme nell'esercizio del diritto di sciopero per i servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati", in caso di proclamazione di sciopero del personale dirigente, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire, concordandolo con i responsabili del servizio scuola, il quantitativo di personale necessario per il funzionamento dei servizi essenziali.

ART. 18 - CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – CLAUSOLA SOCIALE

1. In caso di cambio di gestione, l'affidatario:

- a) Assume l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario;
- b) si impegna a collaborare con i nuovi soggetti subentranti al fine di garantire un efficace passaggio di consegne, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

ART. 19 - OBBLIGO DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 8, della legge 136/2010, l'aggiudicatario assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente contratto, secondo la disciplina contenuta nella legge ora richiamata. Dovrà pertanto comunicare il numero di C/C dedicato e i nominativi di chi è abilitato ad operarvi. L'inadempimento di tale obbligo comporta la risoluzione di pieno diritto del presente contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

ART. 20 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

1. Nelle more di stipula del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere, esclusivamente per i motivi di interesse pubblico di cui all'art. 32 co. 8 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., l'esecuzione anticipata del contratto per un massimo di 45 giorni e comunque fino alla stipula del contratto definitivo. Costituisce clausola risolutiva espressa del contratto l'avvenuto annullamento da parte del TAR dell'affidamento del servizio; in tal caso nulla avrà da pretendere l'aggiudicatario, fatto salvo il diritto alla remunerazione delle prestazioni già effettuate.

ART. 21 - OBBLIGHI E ONERI PER LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

1. L'Amministrazione attesta che nell'esecuzione delle prestazioni comprese nell'appalto non si verificano rischi da interferenze e pertanto non è necessaria la redazione del DUVRI.

2. L'aggiudicatario garantisce inoltre la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni sul lavoro, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione e informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

ART. 22 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità ai sensi dell'art. 105, c. 1, del D.Lgs n. 50/2016.

2. Previa autorizzazione del Comune e nel rispetto dell'art. 105, c. 4, del D.Lgs. n. 50/2016, le prestazioni del servizio che l'appaltatore ha indicato a tale scopo in sede di offerta possono essere subappaltate con i limiti previsti dalla vigente normativa.

ART. 23- PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

1 – Responsabile del servizio

L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate. Il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine al servizio oggetto dell'appalto.

2 – Composizione staff di servizio

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate.

L'aggiudicatario dovrà avere alle proprie dipendenze un dietista alimentare.

La composizione del personale dipendente dell'appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara, nella garanzia dei principi sopra indicati.

La composizione dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

3 – Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e delle norme inerenti la mano d'opera

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

L'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, compensa e comprende tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle leggi, dalle norme assicurative, contratti nazionali di lavoro e di consuetudine.

In particolare, per tutti i lavoratori dipendenti della ditta aggiudicataria ed occupati nei lavori che costituiscono l'appalto, dovranno essere attuate condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, tanto all'inizio dell'appalto che successivamente, anche se l'appaltatore non sia aderente alle Associazioni stipulanti o recede da esse.

I lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro, contro le malattie ed in regola con la previdenza sociale.

In caso di violazione a quanto specificato, l'Amministrazione Comunale si riserva l'insindacabile diritto di sospendere le emissioni dei mandati di pagamento fino a quando l'ispettorato del lavoro non abbia accertato che si stato corrisposto il dovuto, che la posizione degli stessi sia regolare nei confronti delle assicurazioni e previdenze in genere, e infine che eventuali vertenze siano state risolte.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di comunicare agli Enti competenti l'incarico dei lavori affidati ed il diritto di richiedere agli stessi Enti una dichiarazione dalla quale risulti che l'impresa appaltatrice abbia osservato ed osservi i suoi obblighi e abbia soddisfatto i relativi oneri.

4 – Controlli sulla salute del personale addetto.

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge. Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

5 – Igiene del personale

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio dovrà usare tutte le precauzioni onde evitare ogni possibile contaminazione.

6 – Norme comportamentali

Il personale in servizio dovrà:

- Tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.
- Segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- Ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- Consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
 - Mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

7 – Vestiario

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare il proprio personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

8 – Formazione ed aggiornamento professionale

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio.

ART. 24 – RAPPORTI DI DIPENDENZA – CONDIZIONI DI SERVIZIO

1. L'appaltatore deve attenersi a tutte le norme di contratto siano esse di regolamentazione e di contabilizzazione ed osservare le disposizioni che potranno essere impartite dai responsabili del Servizio Scuola addetti all'organizzazione, controllo e sorveglianza del servizio.

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

2. Le disposizioni dei responsabili dell'Amministrazione Comunale possono essere integrative e/o limitative rispetto alle norme generali di contratto o perfezionare le suddette norme in particolare relativamente all'organizzazione alla conduzione e alla esecuzione del servizio.

ART. 25 – CAMPIONATURA ED ANALISI DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI

1. L'appaltatore dovrà presentare, a richiesta dell'Amministrazione comunale, il risultato delle analisi effettuate sui prodotti (dal loro ingresso in azienda, fino al momento della somministrazione) effettuate da proprio laboratorio o da struttura private.

ART. 26 - PENALITÀ

1. L'appaltatore nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

2. Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente contratto, è tenuta al pagamento di una penalità variante:

- da Euro 20,00 a Euro 100,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- da Euro 200,00 a Euro 700,00 per mancanza giornaliera di personale della ditta;
- da Euro 500,00 a Euro 1.000,00 per campionatura delle derrate non corrispondente a quelle previste dal contratto in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività.

3. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.

4. L'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Si procede al recupero della penalità da parte del committente mediante ritenuta diretta sul corrispondente del mese nel quale è assunto il provvedimento.

5. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

6. La penalità e ogni altro genere di provvedimento del committente sono notificate alla ditta in via amministrativa.

ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'appaltatore dovrà uniformarsi a tutte le condizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del presente contratto.

2. Il committente ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto per ogni grave violazione delle norme del contratto, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo di raccomandata, quando queste violazioni comportino situazioni di particolare difficoltà per il committente, quali a titolo esemplificativo:

1. abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
3. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
4. inosservanza di uno o più impegni assunti verso il committente;
5. quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
6. quando cede ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente contratto;
7. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'articolo 1453 del Codice Civile.

3. In caso di risoluzione del contratto il committente si riserva il diritto di incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni derivanti dalle suddette violazioni.

ART. 28 - CONTROLLO

1. La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

2. Il committente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, o a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali magazzini, ecc... e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente contratto, in particolare la corrispondenza

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente contratto, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

3. Per una maggiore funzionalità nel controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

4. Inoltre il committente si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio. Tali ispezioni saranno effettuate senza alcun preavviso.

5. L'accesso alla cucina sarà consentito a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico sanitario. A tal scopo la ditta si impegna a mettere a disposizione del personale addetto al controllo gli indumenti necessari per le visite (eventualmente anche confezionati con materiale a perdere).

6. L'accesso alla cucina e ai refettori non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale. Il responsabile della cucina, deve, se espressamente invitato dall'Amministrazione comunale, presenziare al controllo.

ART. 29 - CAUZIONE

1. A garanzia del regolare adempimento del contratto, la ditta appaltatrice è tenuta al versamento, a termini di legge, di cauzione nei modi e forme previste dall'art. 103 D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i..

ART. 30- SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 31 - CONTROVERSIE

1. Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse insorgere in ordine alla interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, potrà essere esaminata in via amministrativa. Qualora la controversia non trovi bonariamente soluzione, l'autorità giudiziaria competente è il Foro di PARMA.

ART. 32 - RISERVATEZZA E TUTELA DELLA PRIVACY

1. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque, a conoscenza, 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 all'esecuzione dell'appalto.

2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste altresì relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente appalto. La Ditta è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti.

3. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la Ditta sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare. La Ditta potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione stessa della ditta a gare o appalti.

4. La Ditta si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla legge 196/2003e s.m.i. e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

5. Ai sensi della Legge 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" il Comune di Polesine Zibello, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori e alle rispettive famiglie, designa la Ditta responsabile del trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione. In particolare l'Aggiudicataria:

- Dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- L'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori;
- Non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;

COMUNE DI POLESINE ZIBELLO

Provincia di Parma

- Non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti all'Amministrazione comunale entro il termine perentorio di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
- Dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/89.

ART. 33 – DISPOSIZIONI FINALI

1. L'Appaltatore all'atto di assunzione dei servizi oggetto del presente capitolato, dovrà essere perfettamente a conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature in cui dovranno essere espletati i servizi specificati nel presente contratto.

2. L'Amministrazione, dal canto suo, notificherà all'appaltatore ogni deliberazione, ordinanza, provvedimento che comporti variazioni alla situazione iniziale.

3. Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente contratto, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 34 - RINVIO

1. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa rinvio alle norme di legge, al Codice Civile e alla legislazione in materia di appalti di servizi con particolare riguardo al D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i..

Per la Ditta

Per il Comune
