

COMUNE DI VOGHIERA

Provincia di Ferrara

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI E SERVIZIO DI REFETTORIO PER LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
AA.SS. 2017/2018 E 2018/2019**

- Art. 1** - OGGETTO, DURATA E FORMA DELL'APPALTO
- Art. 2** - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO
- Art. 3** - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA
- Art. 4** - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA
- Art. 5** - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- Art. 6** - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA
- Art. 7** - REVISIONE PREZZI
- Art. 8** - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE
- Art. 9** - CENTRO PRODUZIONE PASTI E SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI
- Art.10** - ONERI A CARICO DEL COMUNE - CORRISPETTIVI
- Art.11** - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.
- Art. 12**- FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- Art.13** - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO
- Art.14** - GARANZIE DI QUALITÀ
- Art. 15** - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- Art. 16** - TABELLE DIETETICHE E MENU'
- Art. 17** - UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI
- Art. 18** - ONERI INERENTI IL SERVIZIO
- Art. 19** - SCIOPERI – CAUSE DI FORZA MAGGIORE
- Art. 20** - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO
- Art. 21** - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
- Art. 22** - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
- Art. 23** - COMMISSIONE MENSA
- Art.24** - PIANO DI AUTOCONTROLLO – ULTERIORI CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI
- Art. 25** - PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO
- Art. 26** - CAUZIONE DEFINITIVA
- Art. 27** - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 28** - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 29** - RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI
- Art. 30** ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA
- Art. 31** SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE
- Art. 32** - DIVIETO DI SUBAPPALTO – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI

Art. 33 - DOMICILIO

Art. 34 - FORO COMPETENTE

Art. 35 - TUTELA DELLA PRIVACY

Art. 36 - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 37 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ALLEGATI:

1. MENU' PER LE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.
2. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO (D.U.V.R.I.)

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", nonché ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare 25 luglio 2011, ai sensi art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 1 - OGGETTO, DURATA E FORMA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dell'organizzazione e della gestione del servizio di produzione e fornitura di pasti destinati alla refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, per la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Voghiera, e del servizio di refettorio.

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti), devono essere consegnati all'interno dei plessi scolastici e distribuiti agli utenti.

La durata dell'appalto è stabilita per due anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019. Ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, alla scadenza naturale la stazione appaltante potrà, qualora ritenuto idoneo e conveniente e senza che ciò costituisca in alcun modo un obbligo, rinnovare l'appalto per uguale periodo di tempo, alle stesse condizioni normo – economiche, con specifico provvedimento alle condizioni di legge. E' in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, l'appalto potrà essere prorogato agli stessi patti e condizioni per garantire la continuità del servizio stesso fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta all'Appaltatore entro 30 giorni la scadenza del termine, salvo successiva proroga tecnica nelle more di una procedura di affidamento in corso.

A tal fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

L'inizio del servizio può avvenire, eventualmente, anche in pendenza della stipulazione del contratto, sotto riserva di legge.

L'inizio e la fine del servizio sono determinati annualmente secondo il calendario scolastico approvato dalle competenti autorità scolastiche, di norma da settembre a giugno di ciascun anno.

Art. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

1. Servizio Ristorazione Scolastica

Il servizio consiste nella produzione, fornitura e trasporto di pasti agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Voghiera e agli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse.

Spetta all'impresa aggiudicataria del servizio la fornitura di tutte le attrezzature e dei materiali necessari e funzionali al trasporto dei pasti, alla distribuzione dei pasti, alla garanzia del legame caldo/freddo presso i refettori, allo sporzionamento dei pasti, al consumo dei pasti, ad esclusione dei tavoli e delle sedie del refettorio, e a tutte le attività accessorie correlate (sbarazzo dei refettori, pulizia e sanificazione degli ambienti refettorio, comprese le attrezzature; gestione della raccolta differenziata del ciclo dei rifiuti), ivi compresi:

- stoviglie a perdere,
- tovaglioli e tovaglette, tovaglie in carta a rotolo
- vassoi, oliera, saliera ecc.
- caraffe per l'acqua in materiale plastico atossico, igienizzabili anche a freddo
- carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica;
- scaldavivande elettrici, idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi fra +60° e + 65° centigradi o superiori fino alla fine della distribuzione, in numero e dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire, con relativa manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della ditta.
- Bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi porta rifiuti idonei alla raccolta differenziata

I pasti sono costituiti da: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o dessert, secondo il menù orientativo allegato al presente capitolato; in luogo di un primo e di un secondo può essere fornito un piatto unico se previsto nel menù.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori multiporzione che dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici che assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia – livello temperatura tra +60 e + 65 gradi centigradi.

A richiesta si prevede anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione.

All'impresa aggiudicataria spetta inoltre di implementare e fare osservare il proprio sistema di controllo HACCP in tutti i plessi scolastici dove i pasti vengono consumati

In particolare l'esecuzione del servizio dovrà perseguire le finalità e gli obiettivi descritti nel presente capitolato nessuno escluso.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge e regolamentari in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, secondo i criteri indicati nel presente Capitolato.

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico della ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature ed eventuali arredi che abbia fornito in uso nelle mense.

La Ditta aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare nel caso di materiali a contatto con alimenti

2. Caratteristiche dei materiali di consumo monouso

Si precisa che per quanto riguarda il materiale monouso da fornire per la consumazione dei pasti, si richiedono:

- piatti, tovaglioli, tovagliette copri vassoio, in materiale compostabile biodegradabile che possano essere smaltiti con la raccolta dell'umido organico;
- la posteria monouso deve essere flessibile e particolarmente resistente senza la formazione, in caso di rottura, di schegge o parti appuntite.

3. Servizio di Refettorio.

Servizio Accessorio di somministrazione dei pasti nel plesso scolastico unico scuola primaria e secondaria di primo grado .

Il servizio di Refettorio comprende, oltre a quanto sopra previsto, anche:

- Ricezione dei pasti presso la sede della scuola primaria, in via G. Da Carpi Voghiera
- apparecchiatura tavoli nel refettorio unico destinato agli allievi della scuola primaria e secondaria di primo grado, collocato nel plesso della scuola primaria,
- predisposizione e riempimento delle caraffe con acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico ove richiesto dalla stazione appaltante
- scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti sui tre turni di norma in vigore
- pulizia, riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, dei locali del refettorio e gestione rifiuti;
- fornitura ed utilizzo dei detersivi e degli attrezzi per la pulizia e la sanificazione del refettorio;
- fornitura ed utilizzo dei detersivi per il lavaggio delle stoviglie utilizzate e dei tavoli.

E' richiesta la presenza di un operatore ogni 45 (quarantacinque) commensali per turno, salvo particolari situazioni di emergenza, per lavori o quant'altro, o per particolari situazioni logistiche che vanno comunque e sempre concordate con la stazione appaltante.

Art. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

A titolo puramente indicativo si riportano i seguenti prospetti:

➤ NUMERO PRESUNTO PASTI PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO

PLESSO SCUOLA Primaria e Secondaria di primo grado	Pasti da erogare	N. Rientri settimanali
Scuola Primaria	18.315	5 rientri periodo sett/giugno
Scuola Secondaria di primo grado	1.639	5 rientri periodo sett/giugno

Totale annuo	19.954
---------------------	---------------

NUMERO COMPLESSIVO PRESUNTO PASTI PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO: AA.SS. 2017/2018 – 2018/2019

- PASTI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: n. 39.908

Tali dati (desunti dall'a.s. 2015/2016) hanno valore presuntivo e indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per l'Amministrazione Comunale.

Il luogo di consegna e il numero dei pasti da fornire giornalmente alla scuola primaria e secondaria di primo grado verrà indicato dalla singole scuole nella sua entità precisa entro le ore 9,30 di ogni giorno del calendario scolastico secondo le modalità che saranno concordate con l'Amministrazione comunale. Entro lo stesso orario le scuole preciseranno altresì i pasti speciali da fornire.

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati e l'impresa aggiudicataria resterà comunque obbligata alla fornitura in base ai prezzi unitari ed alle condizioni contrattuali, fermo restando il rispetto del quinto d'obbligo.

Art. 4 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA

L'importo presunto a base di gara complessivo è stimato in € 197.149,20 (IVA esclusa) per n. 39.908 pasti presunti complessivi, così suddiviso:

- € 195.549,20 (IVA esclusa) per lo svolgimento della prestazione del servizio
- € 1.600 (IVA esclusa) per il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) non soggetti a ribasso d'asta.

Ai sensi art. 23 comma 16 del D.Lgs. n. 50/2016, così come modificato dal D.Lgs. n. 56/2017 – Decreto correttivo al nuovo codice appalti - si individuano in € 118.289,52 (pari al 60% dell'importo dell'appalto) i costi della manodopera relativi al servizio.

Tenuto conto della facoltà di rinnovo per ulteriori due anni scolastici, ai sensi art. 35 D.Lgs. 50/2016, di cui al precedente art. 1) del capitolato, il valore complessivo presunto dell'appalto risulta pertanto così determinato:
 $€ 195.549,20 + € 1.600,00 + € 195.549,20 = € 392.698,40$ (IVA esclusa)

Il prezzo unitario posto a base di gara, comprensivo di tutte le voci di costo, incluso il Servizio di Refettorio, IVA esclusa, è il seguente:

- pasto scuola primaria e secondaria di primo grado: **€ 4,90 (esclusa IVA) per ogni pasto erogato comprensivo del Servizio di Refettorio;**

Sono ammesse solo offerte in ribasso, pena l'esclusione dalla gara.

Ai fini della valutazione dell'offerta con riguardo al prezzo si prende in considerazione il ribasso offerto sul prezzo a base d'asta di **€ 4,90 IVA esclusa a pasto.**

Art. 5 - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

E' ammessa la partecipazione alla gara dei soggetti rientranti nelle tipologie di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, i quali non dovranno incorrere in nessuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 evidenziate nell'istanza di ammissione allegata alla lettera invito e dovranno possedere i requisiti di ammissione riportati nella stessa istanza. In particolare trattasi dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, di idoneità professionale, di capacità economica – finanziaria e di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016.

Le imprese per essere ammesse alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale:

Assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016

Requisiti di capacità economico finanziaria:

- fatturato globale dell'impresa realizzato nel triennio 2014-2016 non inferiore a € 500.000,00 (IVA esclusa), per stimare la solidità economico – finanziaria dell'impresa.

Nel caso di raggruppamenti di imprese:

il requisito previsto per il volume d'affari dovrà essere posseduto dalla Società mandataria per almeno l'80% e le imprese mandanti dovranno possedere tale requisito in percentuale non inferiore al 20% del totale richiesto

Requisiti di capacità tecnica:

Requisiti minimi a pena di esclusione

- realizzazione nel triennio 2014-2016 di almeno due servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto (ristorazione scolastica e servizio di refettorio presso scuole sia pubbliche che private) per un importo complessivo non inferiore ad € 300.000,00), con l'indicazione degli importi (oneri fiscali esclusi), delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi;
- attestazione di avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, o impegno ad ottenerla entro 30 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura esterno (cucina principale) per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico sanitaria posto ad una distanza non superiore a 30 km dalla sede del Polo scolastico di Voghiera, via G. Da Carpi n. 9. Tali Km si intendono stradali (verificabili anche con l'ausilio di Google Maps);
- attestazione di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 relativo al sistema di autocontrollo HACCP

Requisiti di idoneità professionale:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dalla quale risulti che l'impresa è iscritta con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto della concessione;
- (in caso di cooperative) iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio, e se cooperative sociali, iscrizione all'Albo Regionale delle cooperative sociali ex art.

9 della L. 381/1991 con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto della concessione;

- disporre nel proprio organico di un responsabile del Centro Pasti e di un referente responsabile dell'appalto, in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione dei servizi di refezione scolastica analoghi, per dimensione e caratteristiche, a quelli oggetto della gara.
- possesso della certificazione di qualità alla norma UNI EN ISO 9001e 14001 . *Il Sistema di Gestione della Qualità nelle Organizzazioni e Certificazione di Attività con Metodo Biologico.*

[Nel caso di raggruppamenti di imprese]:

La somma dei requisiti del raggruppamento deve essere almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola. La mandataria deve possedere il requisito in misura minima del 80% e ciascuna mandante in misura minima del 20%;

Art. - 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Il criterio di aggiudicazione, tramite offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett a) del D.Lgs. 50/2016, si basa sui seguenti elementi di valutazione:

a) prezzo più basso: massimo 30/100 punti

- Verrà assegnato il punteggio max. di 30 punti all'offerta della ditta che ha presentato il prezzo più basso
- per le altre offerte, l'attribuzione del punteggio sarà determinata in misura inversamente proporzionale mediante l'applicazione della seguente formula:

$$\text{prezzo offerto} : \text{prezzo più basso} = 30 : X$$

b) qualità del servizio: massimo 70/100 punti

Elementi tecnico qualitativi	Punteggio
<p>1. Organizzazione aziendale e del servizio oggetto dell'appalto: Verranno valutate l'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna) e l'organizzazione del servizio complessivo oggetto del presente appalto. Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	Max Punti 8
<p>2. Qualifica del personale per le varie funzioni Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>Max punti 8 Punti 5 = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza triennale come cuoco. Punti 8 = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza triennale come cuoco e di un dietista laureato con documentata esperienza nel settore</p>
<p>3. corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento</p>	MAX PUNTI 5

<p>professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - punti 2 = fino a tre iniziative - punti 5 = oltre a tre iniziative
<p>4. Modalità di selezione e controllo dei fornitori Verranno valutate le modalità di selezione e controllo adottate dalla ditta nei confronti dei propri fornitori</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 5</p>
<p>5. Terminali di distribuzione Verranno valutate le tecnologie da impiegare nei terminali di distribuzione per il mantenimento delle temperature dei pasti, le procedure di sanificazione applicate e i detersivi utilizzati. La ditta dovrà specificare l'eventuale utilizzo di detersivi ecocompatibili.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 4</p>
<p>6. Piano dei trasporti e mezzi utilizzati. Verrà valutato il piano dei trasporti dal centro di produzione pasti al terminale di distribuzione indicato nel capitolato, tenendo conto in particolare della tempistica, del numero e tipologia dei mezzi e delle operazioni di pulizia dei medesimi. Nella formulazione del piano la ditta dovrà tener conto delle modalità di espletamento del servizio previste nel capitolato</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 4</p>
<p>7. Arricchimento nell'offerta di unità di personale Unità di personale che la ditta prevede di impiegare presso la scuola primaria per sporzionamento e distribuzione: proposta migliorativa rispetto alle prescrizioni minime del capitolato nel rapporto operatore / n. commensali pari a 1/45</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>Max punti 6 Punti 1 = rapporto tra 1/44 e 1/40 Punti 2 = rapporto tra 1/39 e 1/35 Punti 4 = rapporto tra 1/34 e 1/31 Punti 6 = rapporto al di sotto di 1/31</p>
<p>8. Minor distanza del centro di produzione pasti Distanza in Km del centro di produzione pasti dalla scuola da servire</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 10</p> <ul style="list-style-type: none"> - punti 10 = centro entro 10 km da Voghiera - punti 7 = entro 20 km da Voghiera - punti 4 = entro 30 km da Voghiera
<p>9. Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza in grado di soddisfare i servizi come tutti richiesti dal presente capitolato.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - punti 0 = nessun centro di emergenza - punti 2 = presenza centro di emergenza distante da 25 a 40 Km da Voghiera punti 5 = presenza centro di emergenza distante non più 25 Km da Voghiera

<p>10. Arricchimento offerta di prodotti DOP, IGP, STG Valutazione della gamma di prodotti DOP, IGP, STG offerti (rimanendo nell'ambito dei prodotti offerti dal menù) per tutti i servizi oggetto dell'appalto</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>Max punti 2 Punti 0 = nessun prodotto offerto Punti 0,50 = per ogni prodotto offerto</p>
<p>11. Ampliamento della gamma di prodotti biologici Valutazione della gamma di prodotti biologici offerti (rimanendo nell'ambito dei prodotti previsti dal menù) in aggiunta a quello richiesti dal presente capitolato. Per le categorie merceologiche di carne di manzo e di suino, pollame e formaggio, l'offerta di prodotti biologici, per consentire il punteggio a fianco indicato, dovrà riguardare l'intera fornitura e non il singolo prodotto.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>Max punti 8 Punti 0 = nessun prodotto aggiuntivo Punti 2 = carne di manzo biologica Punti 2 = carne di suino biologica Punti 2 = pollame biologico Punti 2 = formaggi biologici Punti 0,50 = per ogni altro prodotto biologico oltre a carne di manzo e suino, pollame e formaggi</p>
<p>11. Capacità tecniche Numero degli appalti con Enti Pubblici per servizi di Ristorazione Scolastica nel periodo 2014 – 2016, ulteriori rispetto ai servizi richiesti come requisiti minimi di partecipazione che attestano la capacità tecnica</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>Max punti 5</p>

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta offerente che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma del punteggio ottenuto per il fattore prezzo re quello ottenuto per il fattore qualità.

Con riferimento all'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, l'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, restando comunque impregiudicata la facoltà per la Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 95, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Sopralluogo

Le Ditte dovranno effettuare un sopralluogo, a pena di esclusione, presso il luogo di prestazione del servizio (scuola primaria di Voghiera) previo appuntamento con l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune, tel. 0532 328500, fax 0532 818030, e.mail scuola@comune.voghiera.fe.it e PEC: comune.voghiera.fe@legalmail.it con un preavviso di almeno sette giorni.

Art. 7 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

Trascorso il primo anno contrattuale, nel prosieguo dell'appalto, il prezzo del contratto è soggetto a revisione annuale (in aumento o in diminuzione) sulla base di un'istruttoria condotta dal Dirigente responsabile dell'acquisizione dei servizi oggetto del presente capitolato, nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Per il calcolo degli aggiornamenti del prezzo, potranno essere utilizzati gli strumenti orientativi ritenuti più idonei tra i quali rientrano gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

Altrettanto sarà fatto in caso di rinnovo del contratto

La richiesta di adeguamento del corrispettivo potrà venire avanzata da ciascuna parte decorso un anno dalla stipula del presente contratto.

Art. 8 - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi ed agli effetti dell'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016

Ciascuna delle imprese del raggruppamento dovrà possedere i requisiti specificati nel bando di gara secondo le percentuali in esso indicate.

L'offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese che si impegnano a formare l'associazione temporanea, deve specificare le parti dell'appalto che saranno eseguite dalle associate.

Non saranno ammesse altre offerte presentate singolarmente da ciascuno dei partecipanti al raggruppamento medesimo.

Art. 9 - CENTRO PRODUZIONE PASTI - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI - GESTIONE DEI RIFIUTI

Centro produzione pasti:

L'impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare un centro di produzione pasti **ubicato a non più di 30 km. dalle scuole da servire**, fatti salvi i casi in cui si renda necessario l'utilizzo del centro di emergenza, al fine di garantire un tempestivo trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici, la conservazione delle caratteristiche organiche e organolettiche degli alimenti.

Una distanza inferiore del centro di produzione pasti principale dalle scuole da servire costituisce elemento di qualità del servizio e pertanto inserito nella tabella a valutazione degli Elementi tecnico qualitativi

Il centro di produzione pasti in oggetto, utilizzato dall'appaltatore, deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati previsti dal D. Lgs. N. 193/07 e successive modificazioni;

Lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento ed "imballaggio" dei pasti, dovranno essere effettuate in locali igienicamente idonei ed opportunamente attrezzati con assoluta osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

Servizio di trasporto pasti

All'Impresa appaltatrice spetta di trasportare i pasti prodotti dai centri di produzione pasti ai vari plessi scolastici o locali di consumo.

Per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati riscaldati mediante

insufflazione di vapore per il trasporto dei pasti caldi e di contenitori refrigeranti mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

I pasti devono arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali; la temperatura dei pasti caldi va mantenuta ad un livello compreso fra i +60° e +65° centigradi o superiori al cuore del prodotto, mentre non deve essere superiore a +10° centigradi per i pasti freddi a regime di temperatura controllata.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conforme a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni, deve inoltre essere perfettamente funzionante, e in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento per la regolare circolazione stradale.

Tutte le spese di carburante per la conduzione del mezzo sono a carico dell'impresa aggiudicataria, nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria e ordinaria dello stesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire, provvedendo settimanalmente alla sanificazione, il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria del mezzo veicolare, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980 e s. m. i.-

L'impresa aggiudicataria deve elaborare, all'interno del progetto-offerta un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la scuola di Voghiera, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, il tempo di percorrenza del mezzo utilizzato dal centro di cottura all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta minuti).

L'Amministrazione potrà chiedere adeguamenti e aggiornamenti del piano in relazione a variazioni sui punti di destinazione o sugli orari e senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

Gestione dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata, nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla Refezione Scolastica sostenuto dal Comune.

E' a carico della Ditta appaltatrice qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole etc.)

Art. 10 ONERI A CARICO DEL COMUNE - CORRISPETTIVI

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna a:

- a. effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti alla refezione scolastica;

- b. farsi carico dei costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del refettorio e delle relative attrezzature;
- c. rimuovere dai cassonetti dei rifiuti le immondizie della sede oggetto del presente appalto;
- d. farsi carico della disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di refezione presso la scuola primaria;
- e. farsi carico della fornitura, sostituzione e manutenzione di tavoli e sedie del refettorio

Le condizioni economiche alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto della aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo, salvo che per la revisione prezzi, come sopra indicato.

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero di pasti consegnati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto.

Art. 11 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche.

L'inosservanza di tali norme comporta la risoluzione del contratto.

Art. 12 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese una fattura per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero totale di pasti (distinti in adulti e bambini), effettivamente ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.

L'articolo 25 del DL 24 aprile 2014, n. 66 "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" (convertito in legge 89/2014), vieta agli Enti locali di ricevere fatture se non in formato elettronico. Pertanto le fatture inviate al Comune dovranno essere in formato elettronico a decorrere dal 31/03/15 utilizzando il **Codice Univoco ufficio: UFA8J6**

Ciascuna fattura dovrà sempre indicare il Codice C.I.G. attribuito al presente appalto e il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari legge n. 136/2010.

Il pagamento sarà effettuato unicamente a mezzo mandato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione delle fatture elettroniche all'Ufficio Protocollo Generale del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni a tale titolo.

Art. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono considerati minimi.

Gli alimenti e le modalità di esplicazione del servizio dovranno essere rispondenti ai principi di cui alla legge n. 29/2002 della Regione Emilia Romagna “Norme per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva” e al DM 25 luglio 2011 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per “Ristorazione collettiva e derrate alimentari”

La ditta aggiudicataria deve operare in conformità al REG. CE 852/2004 per quanto riguarda l’igiene dei prodotti alimentari e l’attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento.

Art.14 - GARANZIE DI QUALITÀ

L’impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all’Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica allegate.

Art. 15 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L’impresa aggiudicataria dovrà garantire l’utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

E’ vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici). A richiesta dell’Amministrazione Comunale l’impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

La Ditta aggiudicataria s’impegna a preparare i pasti secondo le modalità di cui alle tabelle dietetiche allegate (menù) utilizzando prodotti rispondenti alle prescrizioni qualitative ivi indicate.

I prodotti eventualmente non indicati nelle tabelle dovranno comunque soddisfare tutte le leggi e i regolamenti vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene degli alimenti, loro produzione e confezionamento.

L’Amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento evidenza oggettiva delle caratteristiche e requisiti sopra riportati.

Art. 16 - TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le tabelle dietetiche scolastiche devono essere redatte da personale professionalmente qualificato, sulla base delle indicazioni della Società Italiana di Nutrizione Umana, delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e delle Linee Strategiche per la ristorazione Scolastica della Regione Emilia Romagna

L'Aggiudicatario si impegnerà a seguire le seguenti prescrizioni:

- a) seguire la programmazione dietetica inserita nel capitolato (Menù allegati). Tale programmazione potrà essere variata in condivisione degli organismi competenti, al fine di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica.
- b) applicare i menù di refezione scolastica articolati su quattro settimane e stagionali (Menù Invernale, in vigore da novembre a marzo e Menù Autunno/Primavera, in vigore da settembre a ottobre e da aprile a giugno) ;
- c) far valere le grammature per i pasti degli studenti della scuola secondaria di primo grado anche per i pasti al personale docente ed ausiliario;
- d) fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- e) utilizzare per condimento esclusivamente olio extravergine di oliva;
- f) utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- g) è vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo)
- h) è vietata la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude
- i) i piatti freddi devono essere preparati nella stessa giornata in cui si effettua la distribuzione;
- j) tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati

Diete speciali: senza variazioni del prezzo di aggiudicazione

Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettati da scelte religiose, sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata contrassegnata dal cognome del bambino, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici indicati in capitolato.

Dovranno inoltre essere previste, in via eccezionale e temporanea, diete "in bianco" per gli utenti con temporanee esigenze alimentari, senza alcun aggravio di costo per l'amministrazione comunale.

Su richiesta dell'utenza e previa valutazione congiunta con il Comune potranno essere predisposti menù alternativi conformi ad esigenze etnico religiose, vegetariane, ovvero per lo svolgimento di progetti di educazione alimentare.

I Menù indicati in allegato sono passibili di modifica secondo le esigenze e le indicazioni del Servizio, sentito il Servizio Salute dell'infanzia dell'AUSL.

Pasti freddi

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'Appaltatore non fosse in grado di fornire i pasti caldi, lo stesso è tenuto a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

Il pasto freddo "al sacco", deve essere fornito anche su richiesta dell'Ufficio Scuola del Comune in occasioni di eventuali gite o raduni scolastici. Il pasto freddo deve essere costituito da: n. 2 (due) panini farciti, uno al formaggio dolce e uno al prosciutto cotto di cui al presente capitolato, mezzo litro di acqua oligominerale (solo per gite o raduni), un frutto di stagione.

Condimenti nei terminali di consumo

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase di sporzionamento. Il formaggio grattugiato da aggiungere al primo piatto deve essere messo a disposizione al momento dello sporzionamento.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extra vergine di oliva, aceto di vino e sale iodato (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Relativamente ad olio e sale, questi condimenti non devono essere lasciati a disposizione dei bambini. Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo sporzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.

Art. 17 – UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

Ai sensi della Legge Regionale n. 29/2002, i prodotti biologici minimi richiesti sono i seguenti (con certificazione che ne attesti la produzione biologica):

- Pane, pasta (tutti i tipi), riso, legumi secchi, farina, orzo perlato, pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, confetture, uovo pastorizzato, prosciutto cotto (senza polifosfati);
- Verdura e frutta

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a lotta integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna)

La ditta appaltatrice dovrà indicare nel proprio progetto-offerta gli ulteriori prodotti biologici offerti e valutati nel parametro qualità.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici e alle quantità previste.

Si precisa che, ai fini del presente capitolato, si intendono per:

- **Prodotto biologico:** un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- **Prodotto a lotta integrata:** un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate da Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17/04/2008
- **Gli alimenti derivanti da produzione integrata** dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio “Qualità controllata” QC) o marchi privati commerciali certificati
- **Per prodotti tipici** si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), così come definiti dal Reg. CE n. 510/2006 e STG (specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006

Art. 18 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Per quanto riguarda il Servizio ristorazione scolastica: sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, e interamente compensate nel prezzo unitario di aggiudicazione del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti nel precedente art. 2.

Per quanto riguarda il servizio refettorio: sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria e interamente remunerate nel prezzo specifico indicato nel bando e nel presente capitolato (art. 4), tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti nel precedente art. 2.

Art. 19 - SCIOPERI – CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio é da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto; pertanto é consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione é ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi (ad es. riduzione nella giornata dello sciopero degli addetti allo sporzionamento), la ditta appaltatrice è tenuta ad avvisare l'Amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque giorni)

In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a comunicare tempestivamente alla Ditta Aggiudicataria le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 20 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.

E' inoltre tenuto al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

La Ditta aggiudicataria è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

Art. 21 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione ed il recapito telefonico e di telefax di un proprio punto di coordinamento presso il quale ordinare tutte le mattine i pasti ed al quale in caso di necessità l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualvolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta.

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, l'appaltatore si avvale di personale qualificato ed idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato deve essere in possesso, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative regionali che hanno sospeso o abrogato l'obbligo del libretto sanitario per alimentaristi previsto dalla Legge 283/62.

La stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale alimentarista, dei requisiti richiesti dalle norme vigenti (es. attestati di formazione per il personale alimentarista).

Qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, l'appaltatore si deve avvalere della consulenza regolare di un dietista.

I dipendenti dell'appaltatore operanti all'interno dei locali scolastici devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, professionalità e collaborazione

L'appaltatore deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;

- b) sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla refezione scolastica;
- d) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- e) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- f) svolga tutte le attività di propria competenza in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy con particolare riferimento al D.Lgs. 196/2003;
- g) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio
- h) tenga in ordine gli strumenti di lavoro, conservi con cura e diligenza il materiale e le attrezzature utilizzate e li riponga negli appositi luoghi di ricovero.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli ritenuti opportuni; si riserva inoltre il diritto di richiedere alla Ditta appaltatrice di adottare provvedimenti nei confronti del personale dipendente dalla stessa, per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio e per ogni eventuale inadempienza o per incuria nell'esecuzione del servizio; ciò avverrà in contraddittorio fra le parti.

Conflitto di interesse:

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 16 ter D. Lgs. 30-03-2001, n. 165 il legale rappresentante dovrà assicurare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune di Voghiera - nel triennio successivo alla cessazione del rapporto - che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti dell'Appaltatore per conto del Comune medesimo negli ultimi tre anni di servizio.

Art. 22 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità dal committente.

Art. 23 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, eventualmente costituita di comune accordo tra amministrazione scolastica, comunale e famiglie, ha compiti prevalentemente consultivi e di vigilanza, volti a favorire il coordinamento tra l'appaltatore, amministrazione appaltante e scuola per il buon andamento del servizio e per il

benessere e la salute di tutti i fruitori del Servizio medesimo, nel rispetto delle attribuzioni di vigilanza dei Dirigenti Scolastici delle scuole servite.

Art. 24 PIANO DI AUTOCONTROLLO – ULTERIORI CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

1. Piano di autocontrollo:

- a. L'appaltatore dovrà essere in possesso dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari (HACCP). Il piano di attuazione di cui al Reg. 852/2004 deve essere predisposto ed attuato in tutte le fasi del servizio: preparazione, trasporto e consegna, distribuzione, sanificazione degli utensili, degli ambienti e dei refettori.
- b. il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP, adottato dall'appaltatore in ottemperanza al Reg. CE 852/2004, deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio di refezione a carico della ditta appaltatrice; la ditta ha l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- c. copia del piano di autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. 178/2002, vanno depositate presso gli uffici comunali entro giorni 30 (trenta) dalla data di inizio dell'appalto; deve altresì essere depositata ogni successiva variazione dei medesimi;
- d. al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore deve prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a +4 gradi centigradi per 48 ore;
- e. qualora i pasti non risultino conformi a quanto richiesto, l'appaltatore ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio;
- f. a garanzia della qualità della produzione, l'appaltatore deve effettuare, nello svolgimento della propria attività, i seguenti interventi:
 - regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati, i prodotti pronti al consumo e per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e sui pasti stessi con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto. L'Ente appaltante ha facoltà di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati;
 - l'appaltatore deve individuare un responsabile della procedura di controllo, che annota tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

2. Ulteriori controlli qualitativi e quantitativi:

l'azione di controllo e vigilanza non comporterà per l'Ente appaltante alcuna

responsabilità per quanto attiene il funzionamento e la gestione dei servizi, per i quali ogni e qualsivoglia responsabilità rimarranno sempre ed esclusivamente a carico della Ditta;

- a. la vigilanza sul servizio avviene con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al capitolato, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi.
- b. il Comune si riserva il diritto in ogni momento di effettuare controlli sul corretto uso dei locali, delle attrezzature e dei materiali messi a disposizione, nonché verifiche di idoneità dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne dei pasti;
- c. il Comune si riserva inoltre il diritto di controllare ed analizzare le qualità degli approvvigionamenti sia delle derrate sia dei prodotti comunque giacenti in magazzino, verificare la loro qualità, il peso delle razioni somministrate, l'igiene dei locali e del personale presente, avvalendosi per l'esecuzione dei controlli anche dei competenti servizi dell'AUSL o di professionisti specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'appaltatore
- d. il Comune può effettuare, a mezzo di laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo, la ditta deve rendere accessibile agli addetti i locali del centro di produzione pasti e consentire il prelievo dei campioni del caso;
- e. le derrate o i pasti rifiutati in sede di controllo devono essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'aggiudicatario a propria cura e spese;
- f. l'appaltatore, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione;

3. Controlli della ditta appaltatrice

La ditta dovrà effettuare una verifica trimestrale dei terminali di distribuzione e delle modalità di esecuzione del servizio; i verbali dei sopralluoghi dovranno essere trasmessi all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune.

Art. 25 – PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'Aggiudicatario non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati e nel tipo di stoviglieria a perdere fornita ai refettori, rispetto a quanto dichiarato e presentato in sede di gara e rispetto a quanto richiesto nelle tabelle allegate, sarà applicata una sanzione pari a €. 300,00 (trecento/00);
- b) qualora non fosse rispettato l'orario di consegna e il tempo massimo previsto in 30 (trenta) minuti fra la partenza dei pasti dal centro di produzione e la consegna degli stessi ai terminali di distribuzione, sarà applicata una penale di €. 300,00 (trecento/00);
- c) in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che confligga col normale svolgimento delle attività didattiche, sarà applicata una penale pari a € 200,00 (duecento/00)
- d) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche, approvate dalla AUSL allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a € 300,00 (trecento/00) e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;
- e) in caso di mancata consegna da un minimo di 5 pasti a un massimo di 15 pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a € 200,00 (duecento/00). Per mancata consegna da un minimo di 16 pasti ad un massimo di 30 pasti la penale è di € 400,00 (quattrocento/00)
- f) Per mancanza di riscontro oggettivo (lettera, Fax o e-mail) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore è prevista una penale di euro 250,00 (duecentocinquanta/00)
- g) Se i mezzi utilizzati dai vettori e le modalità di consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente Capitolato e sugli stessi non sia rispettato quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento/00)
- h) In caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dall'art. 2 (Caratteristiche generali del Servizio) sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento/00)
- i) In caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'art. 17 (Utilizzo prodotti provenienti da colture biologiche ecc.) sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00)
- j) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, verranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto alla stazione appaltante ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

I seguenti inadempimenti saranno sanzionati con una penale di € 1.500,00 (millecinquecento);

- a) in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 19 (scioperi);
- b) interruzione del servizio;
- c) rilevanti ritardi nello svolgimento del servizio;
- d) mancata consegna dei pasti nell'ora e nel giorno prenotati quando la mancata consegna è relativa ad un numero di pasti superiore a 30;

- e) inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

La comminazione delle penalità non pregiudica il diritto del Comune al risarcimento del danno eventualmente subito ai sensi di legge.

In caso d'inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista la possibilità, per l'Amministrazione committente, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Art. 26 – CAUZIONE DEFINITIVA

- La cauzione definitiva è fissata ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, da rendere in uno dei modi previsti dalla legge e resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto.
- La cauzione è prestata a garanzia di ogni adempimento assunto all'appaltatore, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.
- Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune per l'applicazione di penalità, l'Appaltatore deve provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.

Art. 27 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.

Art. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente appaltante ha la facoltà di risolvere in tronco il rapporto e di incamerare la cauzione definitiva di cui all'art. 26, quando:

- richiamata preventivamente la Ditta Appaltatrice, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti il Contratto stipulato, questa ricada nuovamente nelle irregolarità contestate;
- Gli Uffici Sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico sanitarie;
- Si verifichi l'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e tutela dell'ambiente
- Vengano violate le disposizioni di cui all'art 31) del presente capitolato relative al subappalto ;
- Si accerti il mancato rispetto delle disposizioni contenute nella legge n. 136/2010

Ai sensi dell'art. 1373 del C.C., costituiscono motivo di recesso anticipato dal contratto da parte del Comune appaltante, i seguenti fatti riguardanti l'impresa appaltatrice:

- a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- b) apertura di una procedura fallimentare o di concordato preventivo;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro.

- All'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione di tali disposizioni, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide formali.

Nei casi di risoluzione del contratto l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati all'amministrazione comunale per la parte eccedente l'importo della cauzione.

- Il Comune ha inoltre il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto previa formale comunicazione all'appaltatore, con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle Convenzioni stipulate da CONSIP SpA o Intercenter, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. 23/12/1999 n. 488, successivamente alla stipula dei contratti in esame, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto aggiudicato e la società non acconsenta ad una modifica, come da proposta Consip S.p.A. o Intercenter, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Art. 29 – RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. L'appaltatore assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato dell'esercizio del servizio qualunque ne sia l'entità e la causa, ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose, all'interno o fuori dei locali sede di espletamento del servizio, per fatti od attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.
2. In particolare si specifica che restano a carico dell'aggiudicatario eventuali danni a cose e persone provocati in seguito all'accensione e alla predisposizione (es mancata o insufficiente presenza di acqua) degli scaldavivande da parte del personale della ditta o derivanti da una cattiva manutenzione degli stessi.
3. L'appaltatore è altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio, nonché dei danni arrecati a persone o cose appartenenti alla propria organizzazione; e tiene perciò indenne, a tale titolo, la stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia e si assume tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali connessi.
4. L'appaltatore è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) con un massimale non inferiore a € 7.000.000,00 (settemilioni) per danni alle persone, e non inferiore a € 200.000,00 (duecentomila) per danni a cose, e che preveda che l'istituto assicurativo provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o

della contestazione entro 45 giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento del danno. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Ente appaltante prima della firma del relativo contratto di appalto.

Art. 30 – ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto, Si ricorda in particolare che la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008;

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

La Ditta dovrà restituire il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 – allegato al capitolato – debitamente compilato e sottoscritto dal rappresentante legale della ditta medesima

Art. 31 – SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese, imposte e tasse relative al contratto quali quelle di bollo, di registro, i diritti di segreteria, oltre a eventuali oneri derivanti da obblighi di pubblicazione inerenti il presente affidamento, ecc. sono a carico della ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'IVA, l'art. 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) ha previsto l'introduzione dello "split payment" stabilendo che l'IVA sulle fatture di acquisto viene versata all'erario dal Comune e non dal fornitore, relativamente alle fatture emesse dal 01.01.2015;

Art. 32 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

- DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI -

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto (Ristorazione Scolastica e Servizio di Refettorio) pena la risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni.

E' vietato il subappalto della fase di trasporto pasti

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

Art. 33 – DOMICILIO

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale presso la propria sede.

Art. 34 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, é competente il Foro di Ferrara.

Art. 35 - TUTELA DELLA PRIVACY

La Ditta aggiudicataria sarà designata Responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato.

La Ditta nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 30/06/2003, n. 196. Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

L'appaltatore è tenuto a garantire che tutte le attività inerenti ai servizi oggetto del presente capitolato, siano svolte in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy con particolare riferimento al D.Lgs. 196/2003.

Art. 36 - DISPOSIZIONI FINALI

La fornitura è subordinata all'osservanza del presente Capitolato speciale ed alle norme generali stabilite da tutte le leggi e regolamenti in vigore attinenti l'oggetto della fornitura, e al Regolamento dei contratti del Comune di Voghiera.

Per quanto non prescritto dal presente capitolato ed in quanto non in contrasto con esso, valgono le disposizioni di legge, di regolamenti e disposizioni vigenti, o che fossero emanate durante la fornitura, fatto salvo che anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri o limitazioni della fornitura, la Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'Amministrazione, dovendosi di ciò tenere conto, da parte della ditta, nel presentare offerta.

E' a carico dell'aggiudicatario della fornitura ogni provvedimento fiscale che venisse applicato durante il corso della fornitura e ciò senza possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione Comunale.

Nell'ipotesi in cui la stazione appaltante receda dal contratto si riserva la facoltà di affidare l'appalto alla ditta risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive nel caso di impossibilità oggettiva della seconda.

Art. 37 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce il presente capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente lo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

Il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento;

I concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;

Ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge 241/1990 e successive modificazioni;

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti all'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati per il Comune di Voghiera è il Dirigente del Settore competente per i servizi di cui al presente appalto.