

**CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI DEL NIDO COMUNALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - D.M. 25/07/2011.**

**Art. 1**

**Definizione dei servizi affidati**

Il Comune di Monsummano Terme, come sopra rappresentato, affida alla Ditta....., che come sopra rappresentata, accetta, l'espletamento del servizio di preparazione e distribuzione pasti all'Asilo Nido Comunale, attraverso l'utilizzo della cucina ubicata presso l'Asilo Nido Comunale.

Il servizio prevede a carico dell'Impresa:

1. L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
2. L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
3. La preparazione, la cottura e lo sporzionamento dei pasti;
4. La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate) nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
5. L'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
6. Il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, la pulizia del locale cucina, del bagno destinato al personale della Ditta e degli spazi destinati al pranzo dei bambini, compresa pulizia dei tavoli e dei pavimenti, in orario compatibile con lo svolgimento delle attività educative.
7. L'ordinaria e straordinaria manutenzione, ivi comprese le integrazioni/sostituzioni di attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione.
8. La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
9. Deposito e raccolta differenziata dei rifiuti prodotti e deposito negli appositi cassonetti;
10. Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
11. Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto presso la cucina dell'Asilo Nido.

**Art. 2**

**Durata dell'appalto**

Il servizio è conferito per il periodo dal 7 Gennaio 2019 al 31 Dicembre 2021. Alla scadenza del contratto la Ditta....., si impegna, a richiesta dell'Amministrazione, a prorogare il servizio per il periodo necessario, comunque non superiore a sei mesi, all'individuazione della nuova parte contraente, alle stesse condizioni pattuite nel Capitolato d'Oneri nelle more di espletamento della nuova gara, e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

### **Art. 3**

#### **Calendario del servizio**

Il servizio di preparazione e distribuzione pasti dovrà essere erogato nei giorni previsti dal calendario dell'Asilo Nido con le variazioni decise dall'Amministrazione Comunale e dalle OO.SS.

L'utenza è composta dai bambini dell'Asilo nido dai 3 mesi ai 3 anni, dal personale educativo ed ausiliario.

### **Art. 4**

#### **Dimensione presumibile dell'utenza**

Il quantitativo presunto giornaliero dei pasti è di n. 54 (di cui 40 bambini e n. 14 adulti) per un totale di n. 31.590 pasti per l'intera durata contrattuale (n.195 giorni all'anno x n. 54 pasti al giorno x n. 3 anni).

Il numero dei pasti in base è presunto e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

All'interno del costo pasto di €..... dovranno essere fornite anche le colazioni a base di frutta o schiacciata, l'acqua per tutti i bambini (n.69 bambini) e gli adulti presenti nel servizio educativo comunale.

Si richiede anche la fornitura di prodotti alimentari es. farina gialla per progetti educativi per un valore di €. 100,00 all'anno. Il costo di questa fornitura è compreso all'interno del costo pasto di €. ....

Si richiede la fornitura della merenda per bambini e la presenza del personale in servizio per le feste di Sezione in occasione del Natale, Pasqua e della festa di fine anno educativo.

Si richiede la fornitura del ricettario dei menù con l'indicazione delle procedure di lavorazione e degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti.

### **Art. 5**

#### **Acquisto e stoccaggio derrate**

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'allegato n. 1) "Materie prime", secondo quanto contenuto nell'art. 12 del Capitolato d'appalto.

### **Art. 6**

#### **Utilizzo di prodotti biologici**

Il Comune di Monsummano Terme richiede la fornitura di frutta e verdure fresche biologiche e olio extra vergine di oliva biologico per condimenti ed il rispetto delle percentuali degli altri prodotti bio previste dai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25/07/2011, secondo quanto contenuto nell' art. 12 del Capitolato d'appalto.

### **Art. 7**

#### **Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche**

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nel menù validato dall'A.s.l. competente e la cui documentazione è depositato agli atti.

### **Art.8**

#### **Menù**

I menù sono articolati su cinque settimane con periodicità stagionale. Le date di inizio e fine dei

menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I menù sono differenziati per tipologia di utenza.

Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- su richiesta della ASL 3 di Pistoia.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune di Monsummano Terme.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici dell'Asilo Nido, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

## **Art. 9**

### **Composizione del pasto**

I piatti dovranno corrispondere a quelli del menù proposto dal Comune ed essere elaborati esclusivamente con le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nel menù validato dall'A.s.l. competente e la cui documentazione è depositata agli atti.

Si riportano in allegato alle presenti condizioni di contratto i menù autunno-inverno e primavera-estate in vigore nell'anno scolastico 2017/2018 validati dall'A.S.L N. 3 della Zona Val di Nievole.

All'Impresa appaltatrice non sarà riconosciuto alcun aumento rispetto a variazioni qualitative e/o quantitative del menù.

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- Pane comune e pane speciale per patologie mediche;
- acqua minerale naturale in bottiglie **da 150 cl.**
- frutta di stagione o succo di frutta o yogurt o gelato o dolce.

I contorni, insalate crude o vegetali cotti a vapore, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino esclusivamente all'atto del consumo.

In merito alla frutta, nell'arco della settimana, essa dovrà essere sempre diversa, sia per specie sia per varietà botanica. In caso di difficoltà reali e accertate, sentito il parere del Responsabile del Servizio competente, è possibile sostituire la frutta fresca con la "spremuta di arancia" confezionata. Può essere prevista la somministrazione di banane, dessert, yogurt, dolce e gelato.

## **Art. 10**

### **Diete**

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative, riservate a coloro che seguono diete in bianco, o diete particolari per patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete etico-religiose riconosciute dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni.

#### **Dieta in bianco:**

L'Impresa si impegna a preparare "diete in bianco". Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale istanza dell'utenza. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituito da pasta o riso, da patate, carote e da una porzione di carne bianca.

#### **Diete Speciali:**

Per i soggetti malati di celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

#### **Diete etico religiose e vegetariane:**

La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso ed in particolare:

**-dieta islamica:** è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.

**-Dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

## **Art. 11**

### **Manuale di Autocontrollo Igienico**

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune di Monsummano Terme il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale ai sensi del Reg.CE 852/04 e ogni successiva revisione così come le norme regionali in materia.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno dell'Asilo Nido.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune di Monsummano Terme. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

## **Art. 12**

### **Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di distribuzione e di consumo**

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta.

E' a carico dell'Impresa l'acquisto dei prodotti necessari al funzionamento della lavastoviglie ed

alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

### **Art. 13**

#### **Diritto di controllo del Comune di Monsummano Terme**

E' facoltà del Comune di Monsummano Terme effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente contratto, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Impresa stessa.

L'Impresa deve conservare, presso la cucina del Nido, in originale e/o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di preparazione pasti all'Asilo Nido.

#### **ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO**

Gli organismi preposti al controllo igienico - sanitario della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto sono:

- i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale;
- il personale incaricato dal Comune di Monsummano Terme.

### **Art. 14**

#### **Conformità degli alimenti e controlli**

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

L'Impresa è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

Il Comune di Monsummano Terme, al fine di verificare le risposdenze degli alimenti a quanto previsto nel presente contratto, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Monsummano Terme per le quantità di campioni prelevati.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'Impresa è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato d'appalto determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

Il Comune di Monsummano Terme si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti al menù allegato alle presenti condizioni di contratto ed alle caratteristiche

merceologiche previste dal Capitolato d'appalto.

## **Art. 15**

### **Conservazione campione pasto**

Al fine di consentire indagini analitiche e di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Impresa dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che crudo, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a temperatura compresa tra 0° e 6°C per le 72 ore successive dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

## **Art. 16**

### **Organico**

L'Impresa deve assicurare il servizio con proprio personale. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dalle presenti condizioni di contratto.

L'Impresa deve individuare e comunicare al Comune di Monsummano Terme, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere almeno quello dichiarato dall'Impresa in fase di offerta.

L'Impresa deve tenere un foglio firma giornaliero e mensile del personale addetto, completo dei nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dal Comune di Monsummano Terme.

L'organico del personale sarà costituito da:

a) **n° 1 Direttore**, responsabile di tutto il servizio, con funzione di direzione e coordinamento del personale e di supervisione di tutte le attività connesse al servizio.

Il Direttore sarà diretto interlocutore dell'Ufficio Pubblica Istruzione e del Coordinatore Pedagogico dell'Asilo Nido per tutto quanto concerne il servizio e dovrà essere sempre reperibile.

b) **n° 1 Cuoco**

c) **n° 1 aiuto cuoco.**

## **Art. 17**

### **Obblighi assicurativi**

La Ditta ..... dovrà garantire regolare copertura assicurativa per il personale dipendente contro gli infortuni e le malattie connesse allo svolgimento delle prestazioni inerenti al servizio, nonché per la responsabilità civile verso terzi, che saranno a totale carico della Ditta stessa, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima e di ogni indennizzo.

Resta inteso che l'Amministrazione, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti impiegati nel servizio.

La Ditta ha presentato al Comune di Monsummano Terme la polizza assicurativa n.....

Si applica, inoltre, quanto contenuto nell'art. 55 del Capitolato d'appalto.

## **Art.18**

### **Prezzo unitario del pasto**

Il prezzo del singolo pasto ammonta ad €.....= I.V.A. esclusa.

## **Art. 19**

### **Valore del Contratto**

Per il periodo dal 7.01.2019 al 31.12.2021 il valore presunto del contratto ammonta ad €.....  
**(n. totale pasti erogati nel triennio x costo pasto) I.V.A. esclusa.** Questo importo è ottenuto sulla base dei dati di cui all'art. 5 ed all' art. 7 del Capitolato d'appalto.

Il totale dei pasti potrà subire variazioni in funzione dell'aumento o della diminuzione delle presenze alla mensa da parte degli utenti del servizio.

Resta inteso che l'importo unitario del pasto comprende:

- il costo delle derrate;
- l'acquisto di materiali necessari allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione della cucina;
- tutte le spese di ordinaria e straordinaria manutenzione della lavastoviglie e delle attrezzature, compreso l'acquisto di una nuova lavastoviglie e attrezzature;
- attività di coordinamento, la partecipazione a riunioni, incontri, sopralluoghi.

Con tale corrispettivo la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto e per tutto soddisfatta con il pagamento del corrispettivo pattuito e non venendo comunque riconosciuti interessi di mora.

## **Art. 20**

### **Revisione prezzi**

Il prezzo del pasto potrà essere revisionato, su richiesta della Ditta, sulla base dei prezzi rilevati ed elaborati dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT indice F.O.I.) e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

## **Art. 21**

### **Deposito cauzionale**

Ai sensi dell'Art.103 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m. e i. a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi da assumere con le presenti condizioni di contratto la citata Ditta ha prestato la cauzione definitiva mediante polizza fidejussoria n. \_\_\_\_\_ rilasciata in data \_\_\_\_\_ da \_\_\_\_\_ Agenzia di \_\_\_\_\_, della somma di € \_\_\_\_\_ pari al 10% dell'importo complessivo netto del servizio, depositata agli atti di questa Amministrazione.

## **Art. 22**

### **Finanziamento servizio**

I servizi di cui alle presenti condizioni di contratto sono finanziati con fondi propri di bilancio.

## **Art. 23**

### **Modalità di pagamento**

Le liquidazioni saranno disposte dal Dirigente previa presentazione di fatture mensili, mediante emissione di appositi mandati di pagamento entro **trenta giorni**.

## **Art. 24**

### **Tracciabilità dei flussi finanziari**

La Ditta con la sottoscrizione delle presenti condizioni di contratto, a pena di nullità, assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari con le modalità e nei termini previsti dall'art. 3 della Legge 13.8.2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta a pena di nullità assoluta, si impegna ad inserire tale clausola nei contratti da sottoscrivere con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo. (art. 3 comma 9).

La Ditta si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Pistoia della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Le Parti danno atto che, ai sensi del comma 9 bis del citato art. 3 della L. 136/2010, aggiunto dall'art. 7 del D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito, con modificazioni, in L. 17 dicembre 2010, n. 217, "il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto".

#### **Art. 25**

##### **Risoluzione del contratto e penalità**

Si applicano le norme contenute agli artt. 62, 63 e 64 del Capitolato d'appalto.

#### **Art. 26**

##### **Obblighi del Comune e della Ditta**

#### **ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Il Comune di Monsummano Terme per l'espletamento del servizio oggetto delle presenti condizioni di contratto fornisce i locali, le attrezzature ed i macchinari già presenti negli stessi.

#### **STRUTTURE E LOCALI:**

- Cucina dell'Asilo Nido

#### **ATTREZZATURE – sono quelle di cui all'allegato 3 del Capitolato d'appalto**

- Arredi, carrelli e lavastoviglie

- stoviglie necessarie all'espletamento del servizio (piatti, bicchieri, posate, zuppiera, ecc.) che, all'atto della scadenza dell'appalto o rescissione rimarranno di proprietà del Comune di Monsummano Terme;

#### **IL COMUNE PROVVEDE INOLTRE:**

1.interventi di manutenzione straordinaria ed ordinaria alla cucina dell'Asilo Nido;

2.smaltimento dei rifiuti solidi urbani;

4.pagamento delle spese di consumo di acqua e per il riscaldamento.

5.pagamento delle spese di illuminazione.

#### **ONERI A CARICO DELLA DITTA:**

#### **AUTORIZZAZIONI**

L'Impresa appaltatrice e aggiudicataria del contratto dovrà essere in possesso delle Autorizzazioni Sanitarie previste dalla normativa vigente e di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente contratto.

Le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dall'Impresa Appaltatrice, a sua cura e spese, e saranno intestate al Legale Rappresentante della stessa e depositate presso la cucina



dell'Asilo Nido.

**MATERIALI ED ATTREZZATURE:**

1. materiali di consumo ordinari (tovaglette monouso, tovaglioli di carta, ecc.),
2. integrazione stoviglie esistenti (piatti in ceramica o melanina, posate inox, bicchieri in vetro infrangibile e/o melanina) presso la cucina dell'Asilo Nido;
3. contenitori e sacchi per la raccolta dei rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura per il buon funzionamento del servizio.
4. integrazione e/o sostituzione delle attrezzature e della lavastoviglie esistente non più utilizzabili per usura, o non più riparabili e non più a norma.

L'Impresa aggiudicataria dovrà sempre ottenere nullaosta per iscritto alla sostituzione delle attrezzature da parte del Comune di Monsummano Terme. Le attrezzature e i macchinari forniti dovranno essere nuovi, di ottima qualità e capacità e dovranno rispettare le norme CEE e le norme del D. Lgs. 81/08. In merito si fa presente che le caratteristiche e la qualità delle attrezzature, dovranno essere almeno le medesime delle attrezzature esistenti e/o sostituite. Le nuove attrezzature sostituite o integrate rimarranno comunque di proprietà del Comune di Monsummano Terme. A tal proposito dovrà essere trasmessa copia delle fatture di acquisto al Comune di Monsummano Terme. Tutte le attrezzature esistenti, integrate o sostituite dovranno essere, a cura e spese della ditta appaltatrice, riconsegnate al Comune di Monsummano Terme in perfetto stato di funzionamento. Annualmente l'Impresa si impegna a redigere l'inventario dei beni mobili della cucina.

**ONERI E SPESE**

1. manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari della cucina.
2. acquisto prodotti e pulizia ordinaria e straordinaria della cucina;

**Art. 27**

**Obblighi in materia di assunzioni obbligatorie**

Le Parti danno atto che la Società ha dichiarato in sede di gara, di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ed ha presentato la certificazione rilasciata dal Servizio dell'Impiego della Provincia di..... , competente per il territorio nel quale, la Società ha la sede legale, in data..... Prot..... , dalla quale risulta l'ottemperanza alle norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

**Art.28**

**Normativa di riferimento**

Per quanto non espressamente previsto nelle presenti condizioni di Contratto si rimanda a quanto contenuto nel Capitolato d'appalto, nonché alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia.

**Art.29**

**Clausola arbitrale**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti in relazione alle presenti condizioni di contratto, comprese quelle inerenti alla sua validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e risoluzione, le Parti si rimettono sin da ora al giudizio di un collegio arbitrale composto da tre arbitri, di cui due nominati rispettivamente da ciascuna Parte e il terzo scelto di comune accordo o, in mancanza di accordo, dal Presidente del Tribunale di Pistoia. Il suddetto Collegio arbitrale deciderà in maniera irrituale, a titolo di arbitrato libero, senza formalità di

procedura, secondo diritto, senza formalità e regolando lo svolgimento del procedimento arbitrale nel modo che riterrà più opportuno, nel rispetto del principio del contraddittorio. Le parti si impegnano a dare pronta e puntuale esecuzione alla decisione degli arbitri, cui sin d'ora attribuiscono la stessa efficacia vincolante della loro stessa volontà contrattuale.

### **Art. 30**

#### **Foro competente**

In caso di controversia tra le parti sarà competente il Foro di Pistoia.

### **Art. 31**

#### **Elezione domicilio**

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta elegge domicilio presso la propria sede legale.

### **Art.32**

#### **Oneri fiscali**

Ai fini fiscali le parti dichiarano che le attività di cui alle presenti condizioni di contratto sono soggette al pagamento dell'imposta sul valore aggiunto per cui richiedono la registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art.5 del D.P.R. 26.04.1986, n. 131.

### **Art.33**

#### **Spese contrattuali**

Le parti danno atto che le spese di stipulazione, registrazione e conseguenti sono a carico della Ditta che espressamente accetta con esclusione dell'I.V.A. che rimane a carico del Comune.

### **Art. 34**

#### **Divieto cessione contratto**

E' vietata la cessione delle presenti condizioni di contratto che vincolano fin da ora le parti.

### **Art. 35**

#### **Allegati alle condizioni di contratto**

Fanno parte integrante e sostanziale delle condizioni di contratto i seguenti documenti:

- 1) l'Allegato "A" menù autunno-inverno e primavera-estate in vigore nell'anno scolastico 2017/2018 allegato 2 del Capitolato d'appalto.
- 2) l'Allegato "B" Documento di valutazione rischi interferenza (D.U.V.R.I.).

### **Art. 36**

#### **Trattamento dati personali.**

L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e smi e GDPR Regolamento UE 2016/679 informa la Ditta..... che tratterà i dati contenuti nelle presenti condizioni di contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

## **Art. 37**

### **Normativa Anticorruzione**

L'Impresa si impegna al rispetto delle disposizioni del PTPC (Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione) e del Codice di Comportamento del Comune di Monsummano Terme, debitamente trasmessi dall'ufficio responsabile del procedimento.