



COMUNE DI LOGRATO
Provincia di Brescia



COMUNE DI VILLACHIARA
Provincia di Brescia

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI LOGRATO E DI**

VILLACHIARA

E DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

A.A. S.S. 2018/2019_2019/2020_2020/2021

CODICE GARA CIG:

LOTTO: 2

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

La gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola Primaria di Lograto e di Villachiarà, nonché per il personale docente che presta la propria assistenza presso tali istituzioni scolastiche durante l'orario mensa, con diritto al pasto ai sensi della normativa vigente, consiste in particolare nelle attività di:

a) approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari necessari all'espletamento del servizio, previa adeguata selezione, valutazione ed individuazione dei fornitori corrispondenti, nel rispetto delle condizioni concretanti l'offerta;

b) ricevimento, accettazione e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari necessari all'espletamento del servizio, nell'osservanza delle procedure normativamente previste di igiene, pulizia e sanificazione degli ambienti, di tutti gli strumenti e le attrezzature utilizzate, nel rispetto delle condizioni concretanti l'offerta;

c) progettazione del servizio di refezione e progettazione menù, direzione tecnica con consulenza alimentare e dietetica (menù base, alternative, diete speciali, consulenza alimentare e dietetica), nel rispetto delle condizioni concretanti l'offerta;

d) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in legame fresco-caldo pluriporzione, nel rispetto delle condizioni concretanti l'offerta;

e) trasporto e consegna dei pasti dal centro cottura al plesso scolastico in contenitori isotermitici, nel rispetto delle condizioni concretanti l'offerta;

f) preparazione dell'aula adibita a mensa scolastica, con approntamento di tutta la strumentazione tecnica necessaria (es. carrellato portavivande per scodellamento pasti in pluriporzione, mestoli, brocche con coperchio per l'acqua, ecc...), strumentazione che dovrà essere messa a disposizione dalla ditta affidataria in comodato d'uso gratuito, senza oneri e costi per l'Amministrazione, per l'attuazione del servizio;

g) attuazione di tutto quanto debba ritenersi funzionale all'approntamento dei locali mensa e alla distribuzione e scodellamento pasti in pluriporzione agli alunni; **in particolare tale approntamento dovrà essere svolto in maniera adeguata, utilizzando propriamente tutti gli spazi dei locali destinati al servizio, in relazione alla capienza dei medesimi, al numero degli alunni iscritti, al doppio turno di somministrazione e agli orari di articolazione della somministrazione;**

h) corretto e completo posizionamento pane e condimenti, fornitura del materiale accessorio di qualità e funzionalità adeguata (es. posate, piatti, tovaglioli e bicchieri), tenuto conto di quanto stabilito alla lettera g);

h bis) la ditta affidataria può utilizzare piatti, posate, bicchieri realizzati con materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa EN13432, con la precisazione che tale opzione assume rilievo premiale in sede di valutazione dell'offerta tecnica;

h ter) la ditta affidataria deve utilizzare prodotti di pulizia (detersivi, detergenti, prodotti disinfettanti ecc...), impiegati nella pulizia e igienizzazione delle cucine, del centro produzione pasti e delle superfici di competenza dei terminali di consumo/locali mensa scolastica, conformi alle normative vigenti in tema di basso impatto ambientale, conformità attestata da certificazione/etichettatura EU ECO LABEL 2009/568 CE o da analoga documentazione tecnica del produttore/scheda prodotto o da certificazione prodotta da ente certificatore qualificato; analogamente, la ditta affidataria può utilizzare materiali in carta - tessuto conformi ai criteri ecologici, conformità attestata da certificazione/etichettatura EU ECO LABEL 2009/568 CE o da analoga documentazione tecnica del produttore/scheda prodotto o da certificazione prodotta da ente certificatore qualificato;

i) sbaraccamento e pulizia dei tavoli, sollevamento delle sedie, ritiro del materiale (attrezzature, vassoi, rifiuti umidi, carta, plastica ecc...) dalla sala mensa, con propri sacchi per i rifiuti e propri carrelli porta rifiuti, conferimento degli stessi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, presenti e collocati presso la sede scolastica, e ciò al termine di ogni attività di somministrazione, con regolare riconsegna dei locali non appena concluso;

l) regolare pulizia delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio (es. carrello scaldavivande, brocche per l'acqua, ogni altro accessorio e/o strumento utilizzato) e degli eventuali locali assegnati in uso esclusivo al personale della ditta affidataria per l'espletamento del medesimo (es. locale bagno, locale spogliatoio sito presso la sede scolastica);

m) la ditta affidataria può attivare iniziative di educazione alimentare attraverso la disponibilità ad incontri, collettivi e/o individuali del dietista/tecnologo alimentare con genitori e/o docenti, con la precisazione che tale opzione assume rilievo premiale in sede di valutazione dell'offerta tecnica;

1.1 NOTE GENERALI

E' fatto obbligo alla ditta affidataria di attenersi in tutte le fasi della gestione del servizio e, in ogni caso, con particolare riguardo alle fasi di progettazione del menù, approvvigionamento dei prodotti alimentari, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione pasti, sbaraccamento, pulizia, igiene delle strutture e delle attrezzature utilizzate, impiego del personale, alla scrupolosa osservanza delle prescrizioni contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica emanate dalla Regione Lombardia, nonché alle più recenti prescrizioni contenute nelle linee di indirizzo a carattere nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute, con provvedimento del 29 aprile 2010, nonché infine alle indicazioni di cui alle note di indirizzo per i menù della refezione scolastica emanate da ATS BRESCIA anno 2017, ed agli eventuali possibili aggiornamenti per le annualità successive. Conformemente alle indicazioni da ultimo richiamate, l'Amministrazione Comunale si riserva di attivare le procedure finalizzate ad ottenere la vidimazione del menù scolastico in vigore presso gli istituti scolastici interessati al servizio, vidimazione rilasciata ad opera di:

ATS Brescia

Viale Duca degli Abruzzi, 15 - 25124 Brescia

(o comunque c/o altro Ufficio e indirizzo preposto per il servizio competente)

A tal proposito, la ditta affidataria è obbligata a mettere sin da subito a disposizione dell'Amministrazione Comunale, il menù progettato per l'anno scolastico unitamente alla ricetta, al computo nutrizionale e alle schede tecniche dei prodotti, così che detto materiale possa essere se del caso inviato all'ATS e sottoposto a valutazione.

La ditta affidataria è altresì obbligata a conformarsi alle eventuali prescrizioni provenienti dall'ASL, apportando al menù le variazioni ritenute necessarie per consentirne la vidimazione, senza poter sollevare eccezioni al riguardo e/o pretendere alcuna indennità, ad invarianza di costi per l'Amministrazione.

Una volta avviate le procedure corrispondenti, ogni eventuale successiva variazione apportata al menù, ancorché concordata con l'Amministrazione comunale, dovrà essere nuovamente sottoposta a vidimazione ad opera della predetta autorità, secondo il procedimento sopra richiamato.

ARTICOLO 2 –MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

V. ALLEGATO 1 BIS SCHEDA SERVIZI LOGRATO che tiene luogo dei contenuti di cui all'articolo 2.

V. ALLEGATO 1 TER SCHEDA SERVIZI VILLACHIARA che tiene luogo dei contenuti di cui all'articolo 2.

ARTICOLO 3 PROGETTAZIONE SERVIZIO DI REFEZIONE - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA

3.1 PRODOTTI ALIMENTARI E PREPARAZIONE PASTI

La ditta affidataria si obbliga all'osservanza di tutto quanto stabilito dal D.M. 25.07.2011, recante oggetto: "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", e in particolare alla puntuale osservanza delle prescrizioni ivi impartite, per i profili di interesse concernenti la somministrazione di alimenti in sede di ristorazione collettiva scolastica, prescrizioni che si intendono recepite all'interno del presente capitolato.

In tal senso, si dà atto che la procedura ad evidenza pubblica di cui questo atto costituisce capitolato speciale è improntata al rispetto dei criteri definiti dal DM citato.

Analogamente, la ditta affidataria si obbliga all'osservanza di tutto quanto stabilito dal D.M. 24.05.2012, recante oggetto: "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene", e in particolare alla puntuale osservanza delle prescrizioni ivi impartite, per i profili di interesse concernenti la pulizia degli ambienti e gli strumenti all'uopo utilizzati, prescrizioni che si intendono recepite all'interno del presente

capitolato. In tal senso, si dà atto che la procedura ad evidenza pubblica di cui questo atto costituisce capitolato speciale è improntata al rispetto dei criteri definiti dal DM citato.

Il servizio di refezione richiesto, e il servizio accessorio pasti a domicilio, prevede che i cibi vengano preparati presso apposito centro di cottura nella disponibilità della ditta affidataria, in possesso di tutti requisiti normativamente previsti per il suo regolare funzionamento.

Fermo restando quanto disposto di seguito sub paragrafo 3.4.1., la qualificazione del personale impiegato presso il centro di cottura, così come i programmi di formazione e aggiornamento previsti per detto personale, unitamente ai profili concernenti il rapporto numerico tra personale di servizio addetto allo scodellamento pasti in pluriporzione per turno di somministrazione e numero pasti somministrati, afferiscono ai profili qualitativi del sistema di produzione dei pasti e come tali, nella misura in cui risultino formalizzati in sede di offerta tecnica, costituiscono oggetto di valutazione e di premialità in sede di gara.

Non è in alcun modo consentita la somministrazione di alimenti precotti, ancorché conservati in celle frigorifere, con la sola eccezione di quegli alimenti la cui preparazione non contempli altre soluzioni tecniche, ferma restando in ogni caso l'adozione di tutte le corrette prassi igieniche, sanitarie e di processo previste dalla normativa vigente al fine di assicurare l'invariata qualità e l'assoluto mantenimento delle proprietà nutritive del prodotto.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.

A tale proposito, durante l'esecuzione del servizio, dietro puntuale richiesta dell'Amministrazione ed entro 10 giorni dalla stessa, la ditta affidataria ha l'obbligo di produrre una specifica relazione tecnica contenente una descrizione sintetica del processo di approvvigionamento e produzione delle derrate ed una relazione descrittiva circa il sistema di organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture, nonché alle dinamiche operative del servizio, con speciale attenzione a quelle più strettamente correlate ai profili qualitativi (acquisizione prodotto, mantenimento, conservazione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, consegna).

La ditta affidataria è tenuta ad attuare nel proprio centro di cottura e presso i plessi scolastici un sistema efficiente di autocontrollo e controllo qualità, nel rispetto di tutte le prescrizioni normative, comunitarie e nazionali, vigenti in materia.

Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità la ditta affidataria si impegna alla sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici, nonché di specifici protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

La ditta dovrà presentare prima dell'avvio del servizio il proprio piano di autocontrollo documentato (HACCP), valevole per tutte le fasi di attuazione del servizio (a titolo indicativo, approvvigionamento, stoccaggio, produzione, trasporto, consegna, somministrazione, pulizia, riconsegna), e quindi valevole per il complesso dell'attività produttiva, da far pervenire preferibilmente a mezzo documentazione informatica ed eventualmente in estratto; va per alto precisato come ciò costituisca requisito di capacità tecniche e professionali (ex art.83 del D.lgs.50/2016) richiesto per la presente procedura ad evidenza pubblica.

A tale riguardo, l'Amministrazione Comunale, avvalendosi di tecnici qualificati di propria fiducia ovvero del personale dell'ATS competente per territorio, a spese della ditta affidataria, può sempre verificare che sussista corrispondenza tra quanto dichiarato e la situazione di fatto, con particolare riferimento alla osservanza delle prescrizioni e delle prassi operative individuate e pianificate, in ordine a ciascuna fase del processo e dell'attività produttiva.

I prodotti impiegati per la preparazione dei cibi devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base a caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, *shelf-life*, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

In particolare, la ditta affidataria dovrà assicurare l'impiego di generi alimentari di prima qualità, con requisiti di genuinità e freschezza, avendo cura di utilizzare, per quanto possibile, prodotti a ridotto impatto ambientale; va altresì preferito l'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità, in stretta relazione con la stesura di menù, secondo criteri di coerenza.

Come meglio esplicitato in sede di disciplinare di gara, al cui testo in questa sede si fa ad ogni effetto di legge integrale rimando, costituirà oggetto di premialità in sede di valutazione dell'offerta tecnica, l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, tipici qualificati DOP/ IGP, nonché l'applicazione di specifiche condizioni di approvvigionamento delle materie prime.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei cibi, la ditta affidataria si obbliga ad osservare tutte le prescrizioni normative vigenti in materia, segnatamente in tema di igiene e pulizia degli ambienti del centro di cottura, degli impianti e degli strumenti di produzione, dei contenitori termici e del materiale da utilizzare per il confezionamento degli alimenti, nonché ogni prassi di buona tecnica comunque applicabile, al fine di assicurare adeguate condizioni strutturali, igieniche ed ambientali delle sedi di stoccaggio, conservazione e confezionamento.

Su richiesta dell'Amministrazione, entro un termine massimo di 10 giorni dal ricevimento, la ditta affidataria ha l'obbligo di fornire certificazioni o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto utilizzato alle qualità sopra richiamate, e in ogni caso alle qualità dichiarate e formalizzate in sede di offerta tecnica, come tali oggetto di valutazione.

In particolare, il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza degli alimenti utilizzati ai requisiti richiesti e dichiarati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

3.2 PROGETTAZIONE MENU' – DIREZIONE TECNICA E CONSULENZA ALIMENTARE E DIETETICA

La ditta affidataria si obbliga all'attività di progettazione menù e direzione tecnica, con consulenza alimentare e dietetica (menù base, alternative, diete speciali, consulenza alimentare e dietetica); essa si obbliga alla scrupolosa osservanza delle prescrizioni contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica emanate dalla Regione Lombardia, nonché alle più recenti prescrizioni contenute nelle linee di indirizzo a carattere nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute, con provvedimento del 29 aprile 2010, nonché infine alle indicazioni di cui alle note di indirizzo per i menù della refezione scolastica emanate da ATS BRESCIA in riferimento all'annualità 2017 e agli eventuali possibili aggiornamenti per le annualità a venire, prescrizioni che si intendono tutte a tal fine qui richiamate.

La fase di progettazione menù, direzione tecnica, consulenza alimentare e dietetica, condotta alla luce dei parametri sopra indicati, si traduce nella predisposizione di appositi menù, base e speciali, con annesse tabelle di computo nutrizionale, da sottoporre all'Amministrazione Comunale; al riguardo, resta fermo quanto stabilito all'articolo 1, paragrafo 1.1, circa la eventuale procedura di validazione dei menù proposti.

La ditta affidataria si impegna altresì alla predisposizione di menù base e diete speciali (con relative ricette e grammature), redatti da personale professionalmente qualificato, con gestione della produzione mediante il sistema di autocontrollo aziendale, con speciale attenzione alle diete speciali (ad es. per celiaci), dovendo trovare tutto ciò specifico riferimento nei paragrafi corrispondenti del piano di autocontrollo, in relazione ai profili di igiene e sicurezza alimentare.

Il rispetto del menù stabilito rappresenta uno standard di qualità che l'Amministrazione deve poter controllare e sottoporre a monitoraggio giornaliero, oltre che periodicamente, in uno con il monitoraggio del servizio di ristorazione complessivamente prestato, anche avvalendosi del supporto della COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA, istituita secondo le linee guida regionali in materia.

Tale standard impegna la ditta affidataria a mantenere la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza (ed eventualmente vidimato dal servizio ATS competente).

Eventuali scostamenti in tipo e quantità dal menù previsto devono essere motivati dal gestore ed accettati dall'Amministrazione.

A titolo esemplificativo, si segnalano quali casi di scostamento ammissibile:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore o comunque non preventivabili (scioperi, incidenti, black out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- pasto del giorno successivo a festività infrasettimanali;

In ogni caso, le eventuali variazioni praticate dovranno essere oggetto di specifica comunicazione all'Amministrazione Comunale e dovranno essere concordate con la stessa; inoltre, dette variazioni dovranno essere assunte nel puntuale rispetto dei parametri quantitativi e qualitativi di cui alle sopra richiamate linee guida in materia di ristorazione scolastica.

Analogamente, in ordine alle predette situazioni di emergenza, o comunque per far fronte a disservizi di natura eccezionale (riconducibili a problemi di natura meteorologica e/o di ordine logistico e tecnico e/o legati al personale, ovvero riconducibili a guasti improvvisi, ad anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc...), può essere prevista la somministrazione di un menù d'emergenza, previa comunicazione e approvazione dell'Amministrazione comunale.

La ditta affidataria è obbligata a mettere sin da subito a disposizione dell'Amministrazione Comunale il menù progettato per l'anno scolastico unitamente alla ricettazione, alle tabelle di computo nutrizionale, e alle schede prodotto.

In termini generali, si ricorda che il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale; esso deve essere noto all'utenza e deve essere esposto pubblicamente.

I menù devono essere preparati su almeno 4/5 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. In particolare, il ricorso all'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali consente di assecondare una importante esigenza educativa, nutrizionale ed ambientale oltre che costituire una apprezzabile fonte di risparmio di risorse economiche.

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono di norma costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi al fine di sperimentare una varietà di sapori sufficientemente ampia e di offrire una esperienza efficace di educazione alimentare.

I secondi piatti sono di norma composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, con preparazioni adeguate alla fascia di età dei fruitori.

Inoltre, ciascun pasto deve prevedere: un contorno di verdure/ortaggi, pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, preferibilmente già pronta per un agevole consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere impiegato il burro; il sale, da utilizzare nel rispetto delle prescrizioni ATS, deve intendersi comunque sempre iodato.

L'inserimento di prodotti biologici e/o tipici e/o provenienti da filiera corta / KM 0 all'interno dei menù programmati e il relativo approvvigionamento dovranno corrispondere puntualmente alle dichiarazioni formalizzate in sede di relazione tecnica, come tali sostanzianti l'offerta presentata; sempre nel rispetto di tali dichiarazioni, nonché delle prescrizioni e delle linee guida dettate in materia di alimentazione sopra richiamate, sono rimesse all'autonomia professionale della ditta affidataria le scelte circa la concentrazione e la frequenza di tali prodotti nell'arco della settimana tipo di somministrazione (es. individuazione di giornata dedicata al biologico, piuttosto che diversificazione per piatti primi, secondi ecc...); **in ogni caso, la presenza dei prodotti biologici e/o tipici e/o provenienti da filiera corta / KM 0, come da utilizzo dichiarato in sede di offerta tecnica, dovrà essere assicurata con cadenza regolare in ciascuna settimana tipo del menù in adozione (estivo/primaverile e autunnale/invernale), lungo tutto il periodo dell'affidamento.**

In sede di progettazione del menù, deve essere garantita agli utenti la facoltà di optare per piatti alternativi al menù del giorno, e ciò sia al fine di consentire un periodo di momentanea cautela nell'assunzione di alimenti (cd. dieta in bianco) sia al fine di consentire adeguate sostituzioni delle pietanze correlate a ragioni culturali e/o etico - religiose.

In tale ultimo caso, l'opzione continuativa per i piatti (menù) alternativi deve essere accompagnata da una richiesta esplicitante le ragioni che la supportano, richiesta che verrà direttamente acquisita dagli uffici comunali, nel rispetto della normativa dettata in materia di tutela della riservatezza.

In ogni caso, fatte salve le situazioni di intolleranza alimentare ovvero di patologia debitamente certificate, per le quali sia eventualmente previsto il ricorso ad un menù specifico, l'opzione per i piatti alternativi non deve assecondare mere esigenze di gusto alimentare dell'utente o di mera preferenza tra i piatti proposti.

Nell'ambito della progettazione del servizio di refezione, la ditta affidataria deve prevedere la definizione di menù speciali per utenti che rappresentino particolari esigenze cliniche. Al fine di garantire il puntuale rispetto dei necessari profili di sicurezza alimentare e di tutela della salute, le diete speciali devono essere formulate da personale professionalmente qualificato, previa acquisizione, esclusivamente tramite gli uffici comunali competenti, di idonea e recente certificazione medica, rilasciata da un medico Pediatra, da uno specialista dietologo o nutrizionista ovvero, per i casi di allergie e/o intolleranze alimentari, da uno specialista in allergologia.

Le diete speciali non sono suscettibili di modifica, se non a seguito di specifica richiesta in tal senso dell'Amministrazione Comunale, dietro presentazione di nuova documentazione medica fatta pervenire dagli interessati.

Le diete speciali di norma riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.), con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;

- celiachia, con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni circa la preparazione e cottura di questi alimenti;
- patologie specifiche quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

A questo proposito, va altresì precisato che, in caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre, devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Considerato che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale, oltre che la predisposizione di un piano HACCP adeguato ad affrontare tutti i profili di rischio connessi.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di refezione ed essere il più possibile conformi al menù giornaliero, anche al fine di assicurare che il livello di qualità della dieta speciale risulti appropriato tanto quanto quello del menù base.

È in ogni caso opportuno, per quanto praticabile, promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, anche all'interno di una dieta speciale.

Giova ricordare che, già in fase di preparazione, gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; in particolare:

- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori;
- gli utensili utilizzati per la preparazione, il confezionamento e la distribuzione della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

3.3. TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

La ditta affidataria deve predisporre il piano di trasporto dei pasti. Ogni trasporto verso la sede di refezione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e, conseguentemente, lo stazionamento dei pasti in legame caldo, dovendosi garantire in particolare le qualità organolettiche degli alimenti in somministrazione in pluriporzione.

Il trasporto dei pasti alla mensa scolastica va effettuato utilizzando i prescritti contenitori isotermici e/o termici, e comunque le idonee attrezzature prescritte ai sensi della normativa vigente, tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi, organolettici e sensoriali dei cibi.

Le temperature di arrivo e di somministrazione/distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione in particolare i parametri tempo/temperatura.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle prescrizioni normative vigenti e a loro volta dotati di tutte le attrezzature/strumentazioni necessarie e funzionali ad assicurare:

- il mantenimento delle anzidette temperature;
- una protezione adeguata agli alimenti;
- il non deperimento dei generi trasportati.

La ditta affidataria è obbligata a provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, così che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Fatto salvo l'espletamento congiunto della consegna pasti in monoporzione per gli utenti a domicilio, nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente, è vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari, o anche non alimentari, che possano in qualche misura modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli.

Si ribadisce che la ditta affidataria deve approntare a propria cura e spese e senza alcun onere e/o costo in capo all'Amministrazione un sistema efficiente di consegna dei pasti presso il plesso scolastico di destinazione del servizio di refezione, anche attraverso l'utilizzo di attrezzature e strumenti adeguati e diversificati in ragione del servizio da espletare, pasti che dovranno essere mantenuti in perfette condizioni sotto il profilo dell'igiene e della sicurezza alimentare (es. banchi per alimenti, contenitori isotermici e/o termici, carrelli scaldavivande, carrelli portavivande ecc...).

Fatto salvo quanto appresso riportato al punto **3.4. PERSONALE - SERVIZIO ALL'INTERNO DEI PLESSI SCOLASTICI**, la consegna dei pasti dovrà avvenire nei termini di cui all'Allegato 1 bis – SCHEDA SERVIZI LOGRATO e all'Allegato 1 ter – SCHEDA SERVIZI VILLACHIARA; in particolare, la ditta affidataria deve approntare a sua cura e spese tutti i sistemi necessari ad assicurare il rispetto dei profili qualitativi, organolettici e nutrizionali dei pasti consegnati.

In caso di consegne non accettabili, dovute a problemi di qualità, di mancato rispetto dei menù previsti, inferiori in quantità in rapporto ai pasti ordinati, la ditta affidataria si impegna a sostituire e/o integrare i pasti; l'onere aggiuntivo

è a carico della ditta medesima se inadempiente, ovvero a carico del soggetto che ha indebitamente respinto il piatto in contestazione ovvero ancora del soggetto cui sia addebitabile l'errore in fase di ordinazione, fermo restando il compimento congiunto dei necessari accertamenti.

Si precisa che i contenitori dovranno essere contraddistinti con segni visibili, di pronta identificazione, così che sia possibile individuarne con chiarezza il contenuto; si precisa altresì che dovrà essere mostrata particolare cura nella distribuzione delle pietanze componenti le eventuali diete speciali in distribuzione, appositamente contrassegnate con il nome dell'utente interessato, ferma restando la necessità che il personale della ditta affidataria incaricato della distribuzione, con la collaborazione del personale docente preposto alla sorveglianza, adotti gli opportuni accorgimenti, tenuto conto della specifica situazione organizzativa in loco, per la tutela dei dati sensibili dell'utente medesimo.

In ogni caso, con riferimento alla distribuzione delle pietanze componenti la dieta speciale, è opportuno precisare che:

- il personale addetto alla distribuzione (nonché il personale scolastico preposto alla sorveglianza) deve osservare puntualmente le prescrizioni all'uso dettate dal piano HACCP in essere;
- nel rispetto di quanto sopra osservato, è preferibile distribuire primariamente i pasti relativi a diete speciali, proseguendo poi con gli altri commensali; in ogni caso, il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà innanzi tutto verificare la corretta identificazione del destinatario- con l'apporto del personale di sorveglianza- mediante riscontro della corrispondenza tra il nome dell'utente e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta prevista per il caso specifico, e, secondariamente, dovrà accertarsi della effettiva concordanza tra pietanze somministrate e menù speciale, anche attraverso la consultazione di apposita documentazione, in ogni caso comportandosi conformemente alle procedure di autocontrollo previste al riguardo, e in particolare sospendendo la distribuzione là dove permanga una situazione di dubbio.

3.4 PERSONALE - SERVIZIO ALL'INTERNO DEI PLESSI SCOLASTICI

3.4.1. PERSONALE

L'espletamento del servizio deve essere affidato a personale qualificato e formato nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla normativa di settore.

In particolare, tutto il personale impiegato con riferimento ad ogni fase del servizio dovrà possedere apposita certificazione attestante l'avvenuto compimento di 14 ore annuali di formazione.

Al riguardo, si precisa che dovrà esservi piena corrispondenza tra quanto dichiarato in sede di offerta tecnica e valutato ai fini dell'aggiudicazione e quanto praticato in relazione al personale impiegato presso il centro di cottura, in relazione al personale impiegato nella fase del trasporto, e in relazione al personale impiegato presso l'istituzione scolastica interessata.

Analogamente, si precisa che dovrà esservi piena corrispondenza tra quanto dichiarato in sede di offerta tecnica e valutato ai fini dell'aggiudicazione e quanto praticato in relazione al rapporto intercorrente tra personale di servizio addetto allo scodellamento pasti in pluriporzione per turno di somministrazione e pasti somministrati.

La ditta aggiudicataria si impegna ad individuare la figura del responsabile operativo aziendale del servizio di ristorazione; tale ruolo deve essere ricoperto da persona di comprovata esperienza e professionalità adeguata, munita di deleghe aziendali effettive. Prima dell'inizio del servizio, la ditta affidataria dovrà comunicare il nominativo ed il recapito telefonico del Responsabile tecnico individuato, il quale dovrà essere reperibile dall'Amministrazione, nonché dal referente mensa del plesso scolastico.

Per lo svolgimento di ogni fase del presente servizio, la ditta affidataria dovrà utilizzare personale in numero congruo e comunque sempre adeguato ad assicurarne l'attuazione secondo le modalità disciplinate dal presente capitolato.

In tal senso, la ditta affidataria si impegna ad impiegare personale professionalmente qualificato e debitamente formato, sottoposto ad aggiornamento continuo in relazione ai propri assetti organizzativi ed alle prescrizioni normative vigenti in materia, anche con riferimento ai profili più complessi del servizio da prestare (ad es. preparazione, somministrazione diete speciali), e s'intende sempre nel rispetto di quanto dichiarato in sede di offerta tecnica e valutato ai fini dell'aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale può sempre verificare in ogni momento l'adempimento degli obblighi formativi prescritti e dichiarati; dietro semplice richiesta dell'Amministrazione, entro un termine massimo di n. 10 giorni dal ricevimento della stessa, la ditta affidataria si obbliga a produrre la documentazione comprovante l'avvenuta formazione del personale impiegato.

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura, a tutto il personale impiegato, di idonei indumenti di lavoro, di guanti, cappelli, e di ogni altra strumentazione e/o dispositivo adatto, tutti igienicamente adeguati per l'attività espletata, *ivi* compresi quelli da utilizzare durante le fasi di manipolazione dei cibi. La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso accertarsi ed assicurare che il personale osservi tutte le prescrizioni normative vigenti in materia, specialmente in tema di sicurezza alimentare e sanità pubblica.

Fermo restando quanto stabilito nel D.U.V.R.I., messo a disposizione per la partecipazione alla presente procedura di gara, ai cui contenuti si fa in questa sede integrale rimando, la ditta aggiudicataria si fa carico di ogni onere diretto e indiretto in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, anche in termini di raccordo con i soggetti di riferimento individuati presso le istituzioni scolastiche interessate, con osservanza di ogni fonte normativa vigente in materia di: tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità o vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali, e deve altresì osservare ogni altra prescrizione normativa disciplinante l'attività oggetto del presente servizio, nonché ogni altra prescrizione normativa posta a diretta tutela dell'incolumità e della salute fisica e psichica dei lavoratori, nella formulazione vigente e/o che sopravvenga durante l'espletamento del servizio.

In particolare, la ditta affidataria si obbliga, dietro semplice richiesta scritta dell'Amministrazione, entro un termine massimo di n. 10 giorni dal ricevimento della stessa, a comprovare mediante produzione della documentazione giustificativa l'osservanza degli adempimenti sopra richiamati.

Inoltre, nei confronti dei lavoratori occupati nelle varie fasi del servizio, la ditta affidataria deve applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile per la categoria che venga ad essere successivamente stipulato. Essa è tenuta altresì ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la relativa scadenza, e fino alla loro sostituzione e rinnovo, indipendentemente dalla sua adesione alle associazioni sindacali e/o rappresentative di categoria.

Resta inteso che tutti gli obblighi e gli oneri di carattere sanitario, assicurativo, antinfortunistico, assistenziale e previdenziale, nonché tutti quelli di ordine retributivo e comunque connessi all'espletamento della prestazione lavorativa, gravano sulla ditta affidataria, la quale ne è la sola obbligata, esonerando l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità in proposito; analogamente, è inteso che l'Amministrazione resta sollevata da ogni pretesa che possa essere avanzata a qualsiasi titolo verso la ditta affidataria dai propri dipendenti e/o collaboratori.

Tutto il personale addetto dovrà garantire e documentare, in ogni momento, la propria idoneità sanitaria, secondo la normativa vigente; l'Amministrazione Comunale ha facoltà di compiere tutti gli accertamenti che si rendano necessari, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Si ricorda altresì che tutto il personale impiegato nella gestione e nella esecuzione del servizio dovrà attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti nel codice di comportamento integrativo dei dipendenti del Comune approvato con deliberazione G.C. n° 6 del 30/01/2014 dal Comune di Lograto e G.C. n. 23 del 15/02/2014 dal Comune di Villachiarà (che verranno resi disponibili già in sede di procedura di gara), da accettare senza riserve e nella consapevolezza che la violazione degli obblighi derivanti dal citato codice comporterà la risoluzione del contratto, così come integrato dalle NORME DISCIPLINARI applicate dal Comune di Lograto e dal Comune di Villachiarà nel rispetto della Legge e dei Contratti vigenti aggiornato con il CCNL 31.5.2018.

3.4.2 SERVIZIO ALL'INTERNO DEI PLESSI SCOLASTICI

Con particolare riferimento alle fasi del servizio da espletare all'interno del plesso scolastico interessato, le quali si intendono tutte integralmente remunerate senza riserva alcuna per effetto del prezzo applicato a seguito della presente procedura di affidamento, la ditta affidataria assicura che il personale impiegato adempia:

- la fase di ricevimento e consegna pasti pronti a legume fresco - caldo nel rispetto dei tempi e delle procedure previsti dal presente capitolato, sia nel caso di somministrazione in pluriporzione che nel caso di distribuzione in monoporzione;
- la fase di preparazione dell'aula adibita a mensa scolastica, approntamento di vassoi e/o di postazioni per la consumazione del pasto, nel rispetto dei tempi e delle procedure previsti dal presente capitolato;
- la fase di distribuzione e scodellamento pasti in pluriporzione agli alunni, nel rispetto dei tempi e delle procedure previsti dal presente capitolato;

- la fase di corretto e completo posizionamento pane e condimenti, fornitura del materiale accessorio a perdere di qualità e funzionalità adeguata, nel rispetto dei tempi e delle procedure previsti dal presente capitolato;
- la fase di sbaraccamento e pulizia dei tavoli, sollevamento delle sedie, ritiro del materiale (attrezzature, vassoi, rifiuti umidi, carta, plastica ecc...) dalla sala mensa, con propri sacchi per i rifiuti e propri carrelli porta rifiuti, conferimento degli stessi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, ove presenti e collocati presso le sedi scolastiche, e ciò al termine di ogni attività di somministrazione, con regolare riconsegna dei locali non appena concluso;
- la fase di regolare pulizia delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio (es. carrello scaldavivande, brocche per l'acqua, ogni altro accessorio e/o strumento utilizzato) e degli eventuali locali assegnati in uso esclusivo al personale della ditta affidataria per l'espletamento del medesimo (es. locali bagno, locali spogliatoio siti presso le sedi scolastiche).

Fermo restando quanto sopra precisato, nonché quanto stabilito negli altri articoli che compongono il presente capitolato, **la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare il buon andamento del servizio presso la sede scolastica interessata.**

In particolare, la ditta affidataria si obbliga espressamente a che:

- a) il personale in servizio all'interno del plesso scolastico sia dotato di tutto il materiale necessario per l'espletamento delle proprie funzioni, nella piena osservanza delle prescrizioni normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, nonché di quelle in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, con costi e oneri diretti e indiretti integralmente a proprio carico;
- b) il personale in servizio all'interno del plesso scolastico sia dotato di apposito tesserino di riconoscimento;
- c) ogni incombenza inerente il servizio di ristorazione venga espletata esclusivamente da personale regolarmente impiegato;
- d) ferma restando l'osservanza di quanto dichiarato in sede di offerta tecnica, il personale in servizio all'interno del plesso scolastico sia costantemente adeguato, sia in termini di numero, sia in termini di qualifica, affinché ogni fase del servizio, fino alla sua conclusione, risulti condotta in maniera ordinata, razionale ed efficiente, tenuto conto in particolare del numero e della tipologia degli utenti da servire, nonché del dovere di assicurare un servizio di ristorazione contrassegnato in ogni sua fase dalla presenza e dal coordinamento operativo di personale numericamente e professionalmente qualificato;**
- e) sia data attuazione alle prescrizioni di cui alle lettere a), b), c), d), ribadendo in proposito che il prezzo offerto in sede di gara s'intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese e remunerativo di ogni adempimento posto a carico della ditta affidataria per l'esatta e puntuale esecuzione delle stesse e degli impegni assunti per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica in argomento, nonché di ogni ulteriore adempimento comunque connesso, derivante e conseguente dalle/alle prescrizioni richiamate, ritenendo in ogni caso il prezzo offerto nel corso della presente procedura come pienamente remunerativo sotto tutti i profili in questione.

Vista la specificità del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà esigere la massima cura ed educazione dal personale impiegato, impegnandosi a collaborare con l'Amministrazione Comunale per il caso in cui si determinino problemi in tal senso, fino a provvedere, all'esito degli opportuni controlli, all'eventuale sostituzione del personale che abbia dimostrato un comportamento inidoneo.

La ditta affidataria si obbliga a provvedere con massima tempestività alla sostituzione del personale assente con personale di pari qualifica professionale, con spese a proprio carico e senza onere alcuno a carico dell'Amministrazione.

In particolare, in caso di sciopero concernente gli addetti al servizio di ristorazione, la ditta affidataria è tenuta ad informare con massima tempestività l'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 4 - CONTROLLI E ISPEZIONI

La vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti ad altri soggetti istituzionali a norma di legge o di regolamento in materia di igiene e sanità.

Anche in virtù delle valutazioni compiute e delle determinazioni assunte in sede di COMMISSIONE MENSA, istituita nel rispetto di quanto previsto dalle linee guida per la ristorazione scolastica emanate dalla Regione Lombardia, l'Amministrazione ha facoltà di disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione dei locali, dei

magazzini, del centro di cottura, delle attrezzature e di quanto altro sia funzionalmente riconducibile all'organizzazione e all'attuazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza delle norme stabilite nel presente capitolato, con particolare riguardo al riscontro della corrispondenza dei pasti serviti ai parametri quantitativi e qualitativi prescritti dalle linee guida sopra richiamate e qui integralmente recepite, nonché al riscontro dell'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e tutela della salute.

Analogamente, l'Amministrazione ha facoltà di effettuare controlli con riferimento alle fasi di stoccaggio e conservazione degli alimenti, nonché di preparazione, trasporto, consegna e somministrazione/distribuzione pasti.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, al magazzino e al centro di cottura, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, anche in ordine al servizio interno ai plessi scolastici.

Per l'esecuzione delle ispezioni e dei controlli, l'Amministrazione Comunale si avvale di personale dell'ATS competente e/o di esperti qualificati operanti nel settore, ove se ne ravvisi la necessità.

In particolare, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere ai seguenti controlli:

- di ordine qualitativo sulle derrate alimentari e/o sugli alimenti proposti, anche mediante prelievi di campioni ambientali, di cibi e bevande (a crudo e a cotto, da confezionare e confezionati), al fine di procedere alle analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia; a tal proposito, la ditta affidataria si obbliga ad accettare gli esiti degli eventuali esami di laboratorio disposti dall'Amministrazione, ferma restando la possibilità di far partecipare agli accertamenti il proprio tecnico di fiducia, e fatta sempre salva la possibilità di rivolgersi ai servizi sanitari pubblici competenti per materia e territorio*;
- di ordine quantitativo, mediante riscontro ad opera di propri incaricati dei pesi/ grammature in consegna e distribuzione presso il plesso scolastico;
- di ordine più generale circa il buon andamento del servizio, specialmente per quanto attiene all'espletamento dello stesso all'interno del plesso scolastico interessato.

*** a tale riguardo, si precisa che la ditta affidataria dovrà aver cura di conservare, idoneamente per almeno 72 ore, e comunque nel rispetto della normativa di settore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificano casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.**

In ogni caso, la ditta affidataria assume l'obbligo di curare gli adempimenti necessari alla attuazione di ispezioni e/o controlli, e l'obbligo di sostenerne le spese corrispondenti, ferma restando la facoltà dell'Amministrazione di procedere direttamente a spese della ditta medesima, anche avvalendosi della somma depositata a titolo di cauzione, con obbligo a carico della ditta affidataria di immediato ripristino della stessa nella sua consistenza iniziale, nei termini meglio esplicitati all'articolo 13.

Inoltre, la ditta affidataria consente espressamente che ogni spesa eventualmente impegnata e/o sostenuta dall'Amministrazione Comunale a titolo di ispezione/controllo sulla regolare conduzione del servizio, in particolare sugli aspetti afferenti i profili qualitativi del servizio, specialmente in sede di somministrazione/distribuzione dei pasti all'interno dei plessi scolastici, venga recuperata con addebito delle somme mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale la spesa stessa viene impegnata e/o sostenuta, con l'impegno della ditta medesima ad emettere nota di accredito su fattura per un importo pari alla spesa impegnata e/o sostenuta.

ARTICOLO 5 – PENALI

Nell'esecuzione del servizio di refezione di cui al presente capitolato, la ditta aggiudicataria è tenuta alla puntuale osservanza di ogni prescrizione normativa a qualunque titolo disciplinante il servizio stesso.

Per il caso in cui la ditta affidataria non adempia esattamente gli obblighi ai quali è tenuta, ovvero violi comunque le disposizioni contenute nel presente capitolato, è prevista l'applicazione di specifiche penali, in rapporto proporzionale alla gravità dell'inadempimento e alla ripetitività dello stesso, nonché all'entità del pregiudizio arrecato al regolare funzionamento del servizio e/o all'immagine dell'Amministrazione.

Le penali verranno applicate mediante nota di addebito approntata dai competenti Uffici comunali, previa contestazione scritta dell'inadempimento e/o dell'inesatto adempimento. Decorsi 15 giorni dal ricevimento della contestazione di addebito senza che la ditta aggiudicataria abbia manifestato opposizione o comunque fatto pervenire per iscritto apposita memoria, le penali si intendono accettate.

L'Amministrazione procede al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale il provvedimento sanzionatorio viene assunto, con l'impegno della ditta affidataria ad emettere nota di accredito su fattura per un importo pari alla sanzione applicata, ovvero mediante trattenuta sulla somma depositata a titolo di

cauzione, con obbligo a carico della ditta affidataria di immediato ripristino della stessa nella sua consistenza iniziale, nei termini meglio esplicitati all'articolo 13.

Le penali applicabili consistono in:

1. Igiene e sicurezza alimentare:

Qualora a seguito di specifica ispezione e/o controllo si registri la mancata osservanza delle prescrizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, ovvero si riscontri l'inosservanza delle procedure di autocontrollo aziendale in ordine ad ogni profilo concernente il presente servizio di ristorazione, è prevista l'applicazione di una penale di € 800,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

2. Analisi di qualità:

Qualora la qualità dei prodotti alimentari utilizzati e/o proposti, accertata a seguito di ispezione e/o controllo, non corrisponda ai parametri stabiliti dal presente capitolato, ovvero ai parametri normativamente prescritti per l'accettabilità dei pasti forniti, si procederà all'applicazione di una penale di € 800,00 per la prima infrazione, di € 1.000,00 per la seconda, e di € 1.500,00 per la terza infrazione.

3. Analisi di quantità:

Qualora a seguito di ispezione e/o controllo il peso valutato su una media di cinque porzioni non corrisponda alle grammature previste dalla normativa vigente, ovvero si registri una fornitura pasti incompleta, si procederà all'applicazione di una penale a corpo di € 600,00 per la prima infrazione, di € 700,00 per la seconda, e di € 1.300,00 per la terza infrazione.

4. Menù:

Qualora si registri il mancato rispetto del menù stabilito, eventualmente vidimato dall'ATS, è prevista una penale a corpo di € 800,00 non progressiva per ciascuna infrazione. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza e/o l'errata somministrazione/distribuzione di qualsiasi pietanza o derrata, contemplata dal menù del giorno, in difetto rispetto alla tipologia prevista e/o alla quantità prenotata.

Per il caso in cui l'inosservanza attenga a diete speciali, la penale è di € 1.000,00 per la prima infrazione, di € 1.500,00 per la seconda, e di € 2.000,00 per la terza infrazione.

Fermo restando quanto osservato nel presente capitolato in tema di diete speciali, la ditta aggiudicataria può eventualmente apportare variazioni al menù previsto- ad esempio in seguito a mancata consegna di derrate da fornitori o per cause di forza maggiore debitamente comprovate- comunque giustificate da ragioni oggettivamente non riconducibili alla condotta della ditta medesima; tuttavia, le eventuali variazioni praticate dovranno essere oggetto di specifica comunicazione all'Amministrazione Comunale e dovranno essere concordate con la stessa; inoltre, dette variazioni dovranno essere assunte nel puntuale rispetto dei parametri quantitativi e qualitativi di cui alle sopra richiamate linee guida in materia di ristorazione scolastica, e comunque in modo tale da non pregiudicare l'utente interessato.

Il reiterato ricorso a detta procedura, e quindi il prospettare con frequenza e ripetitività le condizioni all'Amministrazione, equivale di per sé a inesatto adempimento dei propri obblighi, concretando le penali sopra descritte.

5. Locali, strumenti e attrezzature del centro di cottura, mezzi di trasporto pasti, attrezzature e locali in uso esclusivo c/o sedi scolastiche:

Qualora a seguito di ispezione e/o controllo, si registri la mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali, degli strumenti e delle attrezzature del centro di cottura, ivi compresi gli spazi adibiti a stoccaggio, conservazione e confezionamento dei prodotti alimentari, nonché dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti verso i plessi scolastici interessati, nonché ancora delle attrezzature in uso presso i plessi scolastici, e dei locali in uso esclusivo presso i plessi medesimi, è prevista una penale di € 700,00 per la prima infrazione, di € 800,00 per la seconda, e di € 1.500,00 per la terza infrazione.

6. Condizioni igieniche cibi/contenitori:

Qualora si registrino evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la consegna e/o confezionamento e/o presentazione e/o somministrazione e/o distribuzione dei cibi, è prevista una penale a corpo di € 800,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

7. Esecuzione del servizio nei plessi scolastici interessati:

Qualora si registri l'inosservanza delle prescrizioni concernenti il regolare espletamento del servizio all'interno dei plessi scolastici interessati, **con particolare riferimento agli obblighi gravanti sulla ditta affidataria di cui all'articolo 3, sub paragrafo 3.4.2 del presente capitolato**, è prevista l'applicazione di una penale pari ad € 800,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

8. Attività di formazione specifica:

Qualora a seguito di controllo si registri la mancata corrispondenza tra quanto dichiarato in sede di proposta/offerta tecnica, come tale oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione, e la situazione in diritto e in fatto esistente, e comunque per il caso in cui si riscontri l'inosservanza delle prescrizioni vigenti in materia di formazione specifica del personale in ordine ad ogni profilo concernente il presente servizio di ristorazione, è prevista l'applicazione di una penale di € 800,00 non progressiva per ogni infrazione.

Per le infrazioni alle norme del capitolato per le quali non sia prevista una sanzione specifica, la penale verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00

=====

Si precisa che le anzidette penali trovano applicazione anche qualora si riscontrino violazioni di norme legislative e/o regolamentari, fatto salvo il ricorso in via giurisdizionale.

L'applicazione delle penali non pregiudica il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento del danno subito e di agire in ogni sede competente a tutela dei propri interessi.

Dopo l'applicazione di n. 3 penali nel corso di un anno scolastico, previa ulteriore diffida ad adempiere, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il rapporto in essere con la ditta affidataria, salvo il risarcimento del danno.

In tal caso, l'Amministrazione assicura il servizio interpellando la ditta che segue in graduatoria ovvero altra ditta appositamente individuata, conformemente alle normative vigenti; gli eventuali maggiori oneri gravanti sull'Amministrazione verranno posti a carico della ditta affidataria, fermo restando che l'esecuzione in danno non esime la ditta medesima da eventuali responsabilità azionabili in ogni sede di legge a tutela degli interessi dell'Amministrazione.

ARTICOLO 6 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni mese di servizio, il gestore presenterà la relativa fattura, secondo la normativa vigente in tema di fatturazione elettronica verso gli enti pubblici.

L'Amministrazione comunale si riserva di verificare la corrispondenza di bolle e fatture, nonché la corrispondenza tra ordinativi e pasti fatturati, anche attraverso il riscontro del sistema di consegna dei "buoni pasto" e/o della compilazione delle schede utilizzate per rilevare il numero e la tipologia di utenti da servire giornalmente.

In ogni caso, la ditta affidataria assicura che la fattura riporti separatamente con voci analiticamente distinte i pasti forniti agli alunni, al personale docente in sorveglianza mensa, nonché agli eventuali collaboratori scolastici/ personale ATA/operatori ad personam ammessi al servizio.

Non si potrà dar corso al pagamento di fattura che non presenti le caratteristiche indicate, e che non abbia una corrispondenza con i documenti di trasporto/ consegna, per responsabilità addebitabili alla condotta della ditta interessata.

Le fatture relative al Comune di Lograto dovranno essere intestate nel rispetto delle indicazioni meglio descritte al presente link del sito istituzionale del Comune:

http://www.comune.lograto.bs.it/news/fatturazione_elettronica

Le fatture relative al Comune di Villachiarà dovranno essere intestate nel rispetto delle indicazioni meglio descritte al presente link del sito istituzionale del Comune:

<http://www.comune.villachiarà.bs.it> – Sezione Amministrazione Trasparente – Pagamenti dell'Amministrazione – Dati dei pagamenti.

Le stesse verranno liquidate e pagate nel rispetto delle procedure normative vigenti, previo accertamento della regolarità della fornitura, nonché dei prescritti profili amministrativi, fiscali e contabili.

Eventuali ritardi dei pagamenti dovuti all'espletamento delle prescritte formalità amministrative, o addebitabili a cause di forza maggiore, non danno luogo ad alcuna maturazione di interessi in favore della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 7- CLAUSOLA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010, la ditta affidataria si obbliga ad utilizzare conto corrente bancario o postale, acceso presso le banche o presso la società Poste Italiane Spa, conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, attenendosi alle prescrizioni dell'art. 3 della legge citata. A tal fine si impegna:

- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
- ad inserire, a pena di nullità assoluta, analoga clausola per la tracciabilità dei flussi finanziari nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori/al servizio/alla fornitura, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, ed a trasmettere al Comune l'elenco dei subcontraenti corredato dagli estratti dei singoli contratti contenenti la clausola citata;
- ad informare immediatamente il Comune e la Prefettura - Ufficio territoriale di Governo - della risoluzione di rapporti contrattuali per inadempienze agli obblighi di tracciabilità finanziarie da parte di proprie controparti per le transazioni relative all'appalto in oggetto.

ARTICOLO 8 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione Comunale provvederà a verificare il rispetto degli obblighi prescritti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Si conviene espressamente che il presente rapporto si risolva di diritto mediante semplice comunicazione scritta, senza preavviso e senza obbligo di indennizzo e/o risarcimento alcuno, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nel caso in cui qualsiasi transazione sia stata eseguita senza il tramite di banche e/o della Società Poste Italiane S.p.A..

ARTICOLO 9 – RESPONSABILITA'

La ditta affidataria si obbliga a sollevare il Comune di Lograto e il Comune di Villachiarà da qualunque protesta, azione e/o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali e/o per negligenza nell'assolvimento dei medesimi, con la possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta affidataria e, in ogni caso, da questa rimborsate.

La ditta affidataria è inoltre responsabile dell'operato e del contegno del personale utilizzato e degli eventuali danni che dal personale e/o dai mezzi e/o dalle attrezzature utilizzati possano derivare al Comune o a terzi, rendendone sollevata l'Amministrazione Comunale, nonché il personale preposto alla direzione e sorveglianza; in particolare, la ditta risponderà dei danni che per qualsiasi causa potranno essere arrecati dal personale utilizzato a cose e/o persone durante l'esecuzione dei servizi.

Nell'esecuzione di tutti i servizi, la ditta affidataria dovrà adottare i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette all'espletamento del servizio medesimo e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

La ditta affidataria assume a proprio carico, senza eccezioni o riserva alcuna, ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati al Comune di Lograto, al Comune di Villachiarà e/o a terzi derivanti dall'espletamento del servizio di ristorazione e/o dovuti a cause ad esso connesse, ivi compresi gli eventuali casi di intossicazione e/o infezione alimentare o comunque ogni altra situazione implicante ricadute pregiudizievoli sull'igiene e sulla salute pubblica.

ARTICOLO 10- RISERVATEZZA DEI DATI

I dati e le notizie di cui la Ditta aggiudicataria venga a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare il soggetto aggiudicatario è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto. Il soggetto è tenuto a dare istruzione al personale impiegato affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengano considerate riservate e come tali vengano trattate.

In caso di accertata violazione del presente articolo il Comune di Lograto e/o il Comune di Villachiarà si riservano di agire giudizialmente contro i responsabili a tutela dei propri interessi nelle opportune sedi di legge.

In ogni caso, la ditta aggiudicataria si obbliga sin d'ora alla sottoscrizione di apposita scheda di Individuazione *Outsourcer_ Nomina Responsabile esterno del trattamento* ai sensi dell'art. 28 del Regolamento 679/2016/UE, da intendersi quale patto integrativo del contratto di erogazione dei servizi di cui l'atto citato disciplina gli aspetti inerenti la tutela dei dati personali.

ARTICOLO 11- VISITA DEL PLESSO SCOLASTICO- LOCALI MENSA

Le ditte partecipanti possono prendere visione dei locali adibiti a spazio mensa nelle sedi scolastiche interessate, qualora lo ritengano necessario al fine di formulare l'offerta in maniera più ponderata. L'eventuale sopralluogo, **non obbligatorio ai fini di gara**, potrà essere effettuato entro e non oltre la data stabilita quale termine per le richieste di chiarimenti riportata nel disciplinare di gara. Per il caso in cui le ditte siano interessate all'accesso dovranno prendere contatti con i rispettivi Comuni:

Comune di Lograto- Area servizi alla persona: tel.030.9973614 referenti:

dott. Marco Esti, mail: marco.esti@comune.lograto.bs.it (**assente dal 14.07.2018 al 30.07.2018**);

Sig.ra Sonia Trifoglietti, mail: sonia.trifoglietti@comune.lograto.bs.it

Comune di Villachiarà - Area Affari Generali: tel.030.9947112 referenti:

Sig. Chiodi Roberto, mail: anagrafe@comune.villachiarà.bs.it

ARTICOLO 12 – ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria è tenuta a contrarre per tutta la durata del servizio- sia refezione scolastica, che pasti a domicilio- un'assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Lograto e del Comune di Villachiarà.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto di tutti i rischi di danno in relazione alle condotte e ai beni che la ditta aggiudicataria assuma e utilizzi per l'esercizio delle attività oggetto di affidamento, considerate anche le fasi del servizio espletate all'interno dei plessi scolastici interessati e tutte quelle correlate alla preparazione, trasporto e consegna dei pasti per la distribuzione al domicilio degli utenti (in capo alla Amministrazione comunale); in particolare, la polizza assicurativa dovrà coprire tutti i rischi e i danni da responsabilità civile verso terzi, considerando espressamente terzo anche il Comune di Lograto e il Comune di Villachiarà, rischi e danni, a qualsiasi titolo derivanti dallo svolgimento di ogni singola fase del servizio, a persone e/o cose, con un massimale congruo e non inferiore ad € 5.000.000,00.

L'assicurazione dovrà dare copertura ai casi di intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, con un massimale congruo e non inferiore ad € 5.000.000,00.

La polizza in copia deve essere prodotta al Comune entro la data di stipula del contratto per il primo anno scolastico, ed entro trenta giorni dal pagamento del premio annuale per l'anno scolastico successivo. La mancata costituzione delle coperture assicurative nei termini prescritti determina la decadenza dall'aggiudicazione.

Ciò fa sorgere a favore dell'Amministrazione Comunale il diritto di affidare il presente servizio al soggetto che immediatamente segue nella graduatoria o ad altra ditta appositamente individuata, secondo la normativa vigente.

ARTICOLO 13 – GARANZIE

L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria a norma dell'articolo 93 del dlgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii., alla cui disciplina si fa in questa sede rimando, in quanto applicabile.

All'atto del relativo contratto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia definitiva a norma dell'articolo 103 del dlgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii., alla cui disciplina si fa in questa sede rimando, in quanto applicabile.

La garanzia definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per tutta la durata del contratto.

Nel caso di inadempimenti contrattuali, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione, il Comune di Lograto e/o il Comune di Villachiarà hanno il diritto di valersi in tutto o in parte della garanzia definitiva come sopra prestata e qualora ciò avvenga la ditta aggiudicataria dovrà integrarla nel termine che sarà all'uopo fissato. Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

Il Comune di Lograto e/o il Comune di Villachiarà potranno integrare la cauzione d'ufficio a spese della ditta aggiudicataria, mediante sottrazione dell'importo corrispondente dal pagamento delle fatture inerenti il servizio, a meno che il Comune non ritenga di dichiarare lo scioglimento del contratto, rivalendosi dei danni e delle spese subite a causa dell'inadempimento della ditta aggiudicataria.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa della ditta aggiudicataria, quest'ultima incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

La cauzione verrà restituita solo al termine del servizio e dopo il saldo di ogni debito residuo, nonché dopo la definizione di ogni controversia.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile di area competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

La mancata costituzione della cauzione, o comunque la sua costituzione in forma non rispondente ai canoni di legge e alle richieste dell'Amministrazione, determina la decadenza dall'aggiudicazione. Ciò fa sorgere a favore dell'Amministrazione Comunale il diritto di affidare

il presente servizio al soggetto che immediatamente segue nella graduatoria o ad altra ditta appositamente individuata, secondo la normativa vigente.

Sono a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, fermo restando che l'esecuzione in danno non esime la ditta medesima da eventuali responsabilità azionabili in ogni sede di legge a tutela degli interessi dell'Amministrazione.

ARTICOLO 14 – STIPULAZIONE CONTRATTO RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le singole Amministrazioni Comunali di Lograto e Villachiarà, in aderenza a quanto previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, cureranno in proprio la stipula di singoli e distinti contratti di appalto con l'aggiudicatario definitivamente individuato dalla stazione appaltante unica.

Ciascuna Amministrazione comunale eserciterà e sarà titolare di tutte le attività di gestione di ciascun rapporto contrattuale così perfezionato, riferite all'esecuzione del servizio sul proprio territorio.

Le singole AA.CC. assumeranno pertanto, a seguito dell'aggiudicazione definitiva effettuata dalla stazione appaltante unica, in regime di piena divisibilità, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, e con esclusione di qualsiasi vincolo di solidarietà passiva, nei confronti dell'Impresa appaltatrice o di qualsiasi altro soggetto a qualunque titolo coinvolto nella procedura di gara, ogni e ciascuna obbligazione insorta a seguito dell'aggiudicazione definitiva e/o successivamente alla stipula del proprio contratto di appalto.

Tutte le obbligazioni destinate ad insorgere in virtù del presente capitolato d'appalto, laddove non diversamente ed espressamente previsto, devono intendersi riferite a ciascuna A.C. esclusivamente nei limiti quantitativi e qualitativi correlati alla prestazione di servizi o all'acquisizione di utilità direttamente ed inequivocabilmente riferibili al territorio comunale interessato, con esclusione di ogni diversa forma di responsabilità o solidarietà per le altre AA.CC..

Per quanto concerne la stipulazione del contratto, si richiamano le disposizioni normative di cui all'articolo 32 del dlgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii., con particolare riferimento al disposto del comma 10 e al disposto del comma 14.

La ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese e di tutti gli oneri contrattuali eventualmente dovuti secondo le leggi vigenti (imposta di bollo, diritti di scritturazione, diritti di segreteria, ed eventuali imposte di registro).

L'inadempimento degli obblighi di pagamento di tutte le spese e di tutti gli oneri contrattuali determina la decadenza dall'aggiudicazione e fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare il presente servizio al soggetto che immediatamente segue nella graduatoria o ad altra ditta appositamente individuata, secondo la normativa vigente.

=====

Il Comune di Lograto e il Comune di Villachiarà possono, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi:

a) nel caso di perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, richiesti per l'ammissione alla gara;

b) nel caso di sospensione e/o abbandono del servizio, salvo che per cause di forza maggiore;

- c) nel caso in cui si verificano le condizioni di cui all'articolo 4.4.1, e comunque in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi e delle prestazioni contrattuali;
- d) nei casi di cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- e) nei casi di accertata inosservanza delle norme di legge e/o regolamentari relative alla tutela della salute o comunque dettate in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- f) nei casi di accertata inosservanza delle norme di legge e/o regolamentari in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché in materia di assicurazione, condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza, applicazione di contrattazione collettiva e di categoria;
- g) nei casi di reiterata irregolarità contributiva;
- h) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria o analoga procedura di insolvenza concorsuale;
- i) applicazione di 3 (tre) penali nel corso di un anno scolastico;
- j) la violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento integrativo dei dipendenti del Comune approvato con deliberazione G.C. n° 6 del 30/01/2014;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o atto/fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi, l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutivo alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 20 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

In ogni caso, verranno addebitate alla ditta inadempiente le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, fermo restando che l'esecuzione in danno non esclude le responsabilità a qualsiasi titolo rilevanti e gravanti sulla ditta medesima per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Si richiamano le disposizioni di cui agli articoli 108, 109, 110 del dlgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii. in quanto applicabili.

Si anticipa sin d'ora che la mancata sottoscrizione della ditta aggiudicataria dell'apposita dichiarazione di integrità appalti e contratti, quale appendice specifica al contratto, determinerà la risoluzione di diritto del contratto ex art. 1456 del Codice Civile.

ARTICOLO 15 – SUBAPPALTO – MODIFICHE

Il subappalto non può superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto, e potrà riguardare esclusivamente il servizio di trasporto pasti.

Si richiamano le disposizioni di cui agli articoli 105 e 106 del dlgs. n. 50/2016, rispettivamente dettate in tema di subappalto e modifiche di contratti durante il periodo di efficacia, in quanto applicabili.

In particolare, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera e) del dlgs. n. 50/2016, qualora si rendano necessarie modifiche nel corso di esecuzione del contratto, l'Amministrazione potrà modificare lo stesso senza una nuova procedura di affidamento se tali variazioni non siano qualificabili come sostanziali e non siano eccedenti il 30 per cento del valore del contratto iniziale.

In ogni caso, le parti convengono espressamente che la quantificazione dei pasti riportata nella scheda servizi, come richiamata all'articolo 2 e nei documenti di gara, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione, e come tale essa potrà essere soggetta a variazioni, anche in diminuzione.

In particolare, in tale secondo caso, la ditta aggiudicataria non potrà vantare pretese ad alcuna compensazione e/o indennizzo, mantenendo l'obbligo di assicurare tutti i pasti richiesti, con la precisazione che il prezzo offerto in sede di gara si intende pienamente remunerativo sotto ogni profilo per l'intero triennio di riferimento.

ARTICOLO 16- TUTELA DELLA PRIVACY INFORMATIVA BREVE

Ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del Regolamento 679/2016/UE "*General Data Protection Regulation*", informiamo che il COMUNE DI LOGRATO e il COMUNE DI VILLACHIARA trattano i dati personali forniti e liberamente comunicati dagli operatori economici concorrenti. Il COMUNE DI LOGRATO e il COMUNE DI VILLACHIARA garantiscono che il trattamento dei dati personali si svolge nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Il Titolare del trattamento dei dati personali sono, rispettivamente per l'ente di competenza, il COMUNE DI LOGRATO e il COMUNE DI VILLACHIARA.

Si rende noto all'interessato che ha il diritto di proporre reclamo ad una autorità di controllo (in particolar modo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali) ai sensi dell'art 13.2.d del Regolamento 679/2016/UE.

Il Data Protection Officer (Art. 37 Reg. 679/2016) individuato dal COMUNE DI LOGRATO è:
Dott.ssa ENRICA PEDERSINI _ PDRNRC63M61D157Y _ segretario@comune.lograto.bs.it 030.9973614.

Il Data Protection Officer (Art. 37 Reg. 679/2016) individuato dal COMUNE DI VILLACHIARA è:
Dott. ANTONIO PETRINA _ PTRNTN55R03C351N _ segreteria@comune.villachiara.bs.it 030.9947112.

L'informativa completa, per il Comune di Lograto, redatta ai sensi dell'Articolo 13 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici comunali e scaricabile dal sito web dell'Ente all'indirizzo www.comune.lograto.bs.it.

L'informativa completa, per il Comune di Villachiara, redatta ai sensi dell'Articolo 13 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici comunali e scaricabile dal sito web dell'Ente all'indirizzo www.comune.villachiara.bs.it - Sezione Amministrazione Trasparente – Altri contenuti – Dati ulteriori.

ARTICOLO 17 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia che possa sorgere nel corso del servizio e nell'applicazione delle norme che lo regolano, nonché delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale, è competente il Foro di Brescia.

ARTICOLO 18 - DISPOSIZIONI FINALI E RINVIO

Nell'esecuzione del servizio di refezione di cui al presente capitolato, così come del servizio di pasti a domicilio, la ditta aggiudicataria è tenuta alla puntuale osservanza di ogni prescrizione normativa, di rango comunitario, nazionale, regionale e locale a qualunque titolo disciplinante il servizio stesso.

La partecipazione alla procedura di affidamento in oggetto implica la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni precisate dalle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale, e che vi sono richiamate, nonché da quelle contenute nella scheda 1 bis LOGRATO e nella scheda 1 ter VILLACHIARA.

Le parti convengono espressamente che:

- resta impregiudicata la facoltà del Comune di Lograto e del Comune di Villachiara di non dar corso all'aggiudicazione del servizio per ragioni di pubblico interesse implicanti variazioni negli obiettivi perseguiti;
- la ditta affidataria non ha nulla a che pretendere per il caso in cui l'Amministrazione Comunale eserciti la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione;
- fermo restando il disposto dell'art. 15 del presente capitolato, nonché il disposto dell'articolo 32 del dlgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii., la ditta affidataria si obbliga ad attivare ed eseguire il servizio anche in pendenza di stipula del contratto.

Per quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato speciale, si fa rinvio alle prescrizioni normative vigenti- e che saranno eventualmente emanate durante la vigenza del rapporto- di rango comunitario, nazionale, regionale e comunale disciplinanti il servizio oggetto di affidamento e/o aventi comunque attinenza con il medesimo, in quanto applicabili.