



*Comune di Macclodio*

**ALLEGATO A**



*Comune di Brandico*

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA  
SCUOLA DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI  
MACLODIO E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI BRANDICO  
PERIODO 01/09/2018 – 30/06/2021**

**CODICE GARA CIG:**

## **ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria del Comune di Maclodio, e per gli alunni della Scuola primaria di Brandico, nonché per il personale docente che presta la propria assistenza presso tali istituzioni all'interno dei plessi scolastici durante l'orario mensa, con diritto al pasto ai sensi della normativa vigente. I due Comuni potranno richiedere alla ditta affidataria l'eventuale fornitura di pasti extrascolastici nel numero massimo giornaliero di 5 cadauno. I due Comuni potranno altresì richiedere alla ditta affidataria la fornitura di pasti freddi o cestini in sostituzione del pasto per particolari occasioni (ad esempio le gite scolastiche).

La gestione completa del servizio di ristorazione scolastica per i due Comuni 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 ristorazione 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 e cottura dei pasti presso la cucina situata presso i locali della Scuola dell'infanzia di Maclodio;
- e) attuazione di tutto quanto debba ritenersi funzionale all'approntamento dei locali mensa, all'apparecchiatura dei tavoli, e alla distribuzione e scodellamento dei pasti agli alunni;
- f) corretto e completo posizionamento del pane, dei condimenti, e dell'acqua;
- g) **pulizia dei locali: la ditta affidataria può utilizzare prodotti di pulizia (detersivi, detergenti, prodotti disinfettanti ecc.), impiegati nella pulizia e igienizzazione del centro di cottura, e delle superfici dei locali adibiti a 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, con la precisazione che entrambe tali opzioni assumono rilievo premiale in sede di valutazione dell'offerta tecnica;**
- h) sbaraccamento e pulizia dei tavoli, sollevamento delle sedie, ritiro del materiale (attrezzature, vassoi, rifiuti umidi, tovaglioli in carta, plastica ecc...) dalla sale mensa dei due Comuni, conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata messi a disposizione da parte dei due Comuni, presenti e collocati presso i plessi scolastici, e ciò al termine di ogni attività di distribuzione, con regolare riconsegna dei locali non appena concluso;
- i) regolare pulizia delle stoviglie e delle attrezzature messe a disposizione dal parte del Comune di Maclodio per le sue due Scuole, utilizzate per l'espletamento del servizio, e dei locali assegnati in uso esclusivo al personale della ditta affidataria per l'espletamento del medesimo;
- l) regolare pulizia delle attrezzature messe a disposizione dal parte del Comune di Brandico per la sua Scuola, utilizzate per l'espletamento del servizio, e dei locali assegnati in uso esclusivo al personale della ditta affidataria per l'espletamento del medesimo; per il Comune di Brandico la scelta della tipologia di stoviglie è in capo alla ditta affidataria;
- m) **la ditta affidataria può attivare iniziative di educazione alimentare e/o ambientale, anche in forma di progetti e/o incontri a carattere informativo, divulgativo e formativo, 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, e distribuzione pasti, sbaraccamento, pulizia, igiene delle strutture e delle attrezzature utilizzate e messe a disposizione da parte dei due Comuni, 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 2012, ed agli eventuali possibili aggiornamenti per le annualità successive.

Conformemente alle indicazioni da ultimo richiamate, i due Comuni si riservano 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 delle ATS –Dipartimento di Prevenzione medico – Servizio Igiene degli Alimenti – di rispettiva competenza.

(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 dei due Comuni, il menù progettato per l'anno scolastico unitamente alla ricetta ed al computo nutrizionale, 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'ATS, 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 i due Comuni.**

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

## **ARTICOLO 2 – TEMPI DEL SERVIZIO**

Il servizio avrà durata dal 01/09/2018 al 30/06/2021.

Alla fine di tale periodo l'affidamento cesserà di pieno diritto senza bisogno di alcun preavviso o disdetta.

L'erogazione del servizio sarà legata al calendario scolastico.

Le date di inizio e cessazione del servizio verranno comunicate alla ditta affidataria a cura del competente ufficio comunale.

Le date di inizio e fine servizio sono da intendersi suscettibili di modifica, con eventuale anticipazione e/o posticipazione, in ogni caso tempestivamente comunicate.

## **ARTICOLO 3 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

### **3.1 CENTRO COTTURA E PLESSI SCOLASTICI A CUI FORNIRE I PASTI**

#### Centro cottura:

presso la Scuola dell'infanzia di Maclodio Via Rudiana n. 17.

Il Comune di Maclodio e la ditta affidataria avranno la facoltà in corso di contratto, di accordarsi per l'utilizzo del centro di cottura esistente presso il centro sportivo comunale di Via Molino Emili n. 9, di proprietà e in disponibilità del Comune stesso, in sostituzione di quello di Via Rudiana n. 17. In tale ipotesi la ditta affidataria si farà carico di garantire l'invarianza delle condizioni di contratto e la qualità del servizio reso

#### Plessi scolastico a cui fornire i pasti:

- 1) Scuola dell'infanzia di Maclodio Via Rudiana n. 17
- 2) Scuola primaria di Maclodio Via Rudiana n. 19
- 3) Scuola primaria di Brandico via Martiri della Libertà n. 1

In termini indicativi, si segnala che le richieste attuali corrispondono a:

- Scuola dell'infanzia di Maclodio  
Alunni: n. 60 + Docenti e personale ATA/assistenti ad personam
- Scuola primaria di Maclodio  
Alunni: 60 + Docenti e personale ATA/assistenti ad personam

- Scuola primaria di Brandico

Alunni: 75 + Docenti e personale ATA/assistenti ad personam

Rispetto ai dati sopra riportati, ai fini dell'attribuzione del valore complessivo al presente affidamento, si è stabilito un dato medio pari a complessivi 25.500 pasti annui, stimando nei termini meglio descritti nella tabella di seguito indicata:

	n. pasti annui stimati	€/pasto a base d'asta	spesa annua stimata	spesa stimata 01/09/2018-30/06/2021
Maclodio + Brandico	15.500 + 10.000 = 25.500	€ 3,50	€ 89.250,00	€ 267.750,00

Il numero dei pasti è presumibile e non vincolante in quanto il reale quantitativo potrà variare di uno scostamento massimo del 20% sia per diminuzione che in aumento, secondo l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

**L'importo unitario posto a base di gara, influente ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e integralmente remunerativo di ogni voce in oggetto e di ogni prestazione comunque connessa all'appalto e posta a carico della ditta offerente) è pari a € 3,50 iva esclusa; per ogni altra informazione tecnico normativa concernente la presente procedura negoziata, si rimanda alla documentazione di gara.**

**Il servizio di ristorazione è richiesto su 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) per la Scuola dell'infanzia di Maclodio e per la Scuola primaria di Brandico, e su 3 giorni settimanali (quelli dispari) per la Scuola primaria di Maclodio.**

**La distribuzione dei pasti dovrà avvenire alle ore 11.45 per gli alunni della Scuola dell'infanzia, e alle ore 12.30 per gli alunni della Scuola primaria di Maclodio e Scuola primaria di Brandico, e comunque in ogni caso in termini idonei ad assicurare una regolare attuazione del servizio, soprattutto sotto il profilo qualitativo e della stretta osservanza dei parametri di legge per il regime di temperatura dei pasti in somministrazione; al riguardo, si precisa che non saranno ammesse deroghe al rispetto dei predetti orari, fatti salvi eventi straordinari, oggettivamente non ascrivibili alla volontà della ditta appaltatrice.**

Ai fini della formulazione dell'offerta, le ditte partecipanti devono prendere visione dei locali adibiti a centro di cottura presso la Scuola dell'infanzia di Maclodio e dei locali adibiti a spazio mensa presso i 3 plessi scolastici di cui sopra, al fine di formulare l'offerta stessa in maniera più ponderata. I sopralluoghi, obbligatori in ciascuno dei due Comuni ai fini della partecipazione alla gara, dovranno essere effettuati nei modi e nei tempi stabiliti dal disciplinare di gara, inoltrando le richieste ai seguenti indirizzi pec;

[protocollo@pec.comune.maclodio.bs.it](mailto:protocollo@pec.comune.maclodio.bs.it)

[protocollo@pec.comune.brandico.bs.it](mailto:protocollo@pec.comune.brandico.bs.it)

Data e ora di sopralluogo saranno comunicate dai due Comuni alle ditte richiedenti a mezzo pec in risposta alle richieste pervenute.

La richiesta di sopralluoghi dovranno riportare i seguenti dati della ditta partecipante: nominativo del concorrente, recapiti, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare i sopralluoghi (legale rappresentante o suo incaricato munito di delega). Ai sopralluoghi potrà partecipare un solo soggetto per ditta alla presenza dei referenti dei due Comuni. A seguito dell'avvenuto sopralluogo ciascun Comune rilascerà apposita certificazione di avvenuto sopralluogo. Si precisa che non sarà fornito alcun chiarimento né telefonicamente né in sede di sopralluogo.

### **3.2 UTENZA EFFETTIVA E PRENOTAZIONE PASTI**

All'inizio dell'anno scolastico, e comunque prima dell'avvio del servizio, i due Comuni comunicheranno alla ditta affidataria il numero delle iscrizioni al servizio mensa pervenute.

Successivamente, gli stessi comunicheranno ogni rilevante variazione che incida sul numero degli iscritti al servizio.

Si precisa che verrà comunque mantenuto un canale di comunicazione costante, anche per le situazioni richiedenti la somministrazione di menù/dieta speciale.

Giornalmente, di regola entro le ore 9.00, il personale appositamente individuato dai due Comuni presso le scuole comunicherà telefonicamente o via fax le variazioni numeriche relative al numero degli alunni fruitori alla ditta affidataria, **utilizzando la modulistica**

**appositamente approntata che verrà messa a disposizione dalla ditta stessa**, avendo cura di specificare:

- numero dei pasti per gli alunni (menù normale);
- numero dei pasti per il personale docente preposto alla sorveglianza (menù normale);
- numero dei pasti per il personale ATA/operatori ad personam eventualmente ammessi al servizio mensa;
- numero pasti con alternative al piatto del giorno (con indicazioni nominative alunni, docenti, personale ATA/operatori ad personam);
- numero pasti in regime di dieta speciale (con puntuale indicazione nominativa dell'interessato).

#### **ARTICOLO 4 PROGETTAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE - OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA**

##### **4.1 PRODOTTI ALIMENTARI E PREPARAZIONE PASTI**

Il servizio di ristorazione richiesto prevede che i cibi vengano preparati presso apposito centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Maclodio di cui all'art. 3 del presente capitolato, dotato delle necessarie attrezzature (non è prevista la presenza di attrezzatura minuta, la cui fornitura resterà di competenza della ditta affidataria).

**Fermo restando quanto disposto di seguito sub paragrafo 4.4.1., la qualificazione del personale impiegato presso il centro di cottura, così come i programmi di formazione e aggiornamento previsti per detto personale, 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 dei due Comuni, 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, conservazione, lavorazione, distribuzione).

La ditta affidataria è tenuta ad attuare nel centro di cottura e presso il plesso scolastico 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, trasporto, produzione, distribuzione, pulizia, riconsegna), e quindi valevole per il complesso dell'attività produttiva, da far pervenire preferibilmente a mezzo documentazione informatica ed eventualmente in estratto.**

A tale riguardo, i due Comuni, 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, nonché l'utilizzo di prodotti tipici, qualificati DOP, IGP e/o provenienti dal commercio equo e solidale.**

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, delle stoviglie e delle attrezzature (banchi, carrelli, contenitori) messe a disposizione da parte dei due Comuni, nonché ogni prassi di buona tecnica comunque applicabile, al fine di assicurare adeguate condizioni strutturali, igieniche ed ambientali delle sedi di conservazione e produzione.

**Su richiesta dei due Comuni, 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.**

#### **4.2 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 2012 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 ai due Comuni; al riguardo, resta fermo quanto stabilito all'articolo 1, paragrafo 1.1, circa la 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 i due Comuni devono poter controllare e sottoporre a monitoraggio giornalmente, oltre che periodicamente, in uno con il monitoraggio del servizio di ristorazione complessivamente prestato, anche avvalendosi del supporto della COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA, se 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 dai due Comuni.**

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 ai due Comuni, e dovranno essere concordate con gli stessi; 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 dei due Comuni.

La ditta affidataria dovrà tenere a disposizione una scorta adeguata di frutta e verdura, di formaggi e di prosciutto cotto naturale, onde consentire l'erogazione in tempo utile di piatti di emergenza, qualora i piatti del giorno risultassero inadeguati. Il relativo onere aggiuntivo farà carico alla ditta, se inadempiente, ovvero ai due Comuni se, da successivi accertamenti, risulterà che i piatti in contestazione siano stati indebitamente respinti. L'onere della prova è a carico della ditta aggiudicataria.

**La ditta affidataria è obbligata a mettere sin da subito a disposizione dei due Comuni il menù progettato per l'anno scolastico unitamente alla ricetta e alle tabelle di computo nutrizionale.**

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 dal commercio equo e solidale all'interno dei menù programmati dovrà 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 dal commercio equo e solidale, 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 ristorazione, 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 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 dei due Comuni, 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 ristorazione 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 in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori;
- gli utensili utilizzati per la preparazione, il confezionamento e al distribuzione della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

Ferma restando la scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche, in caso di gite scolastiche programmate, e previo preavviso di sette giorni, la ditta affidataria è tenuta a fornire alle scuole richiedenti un diverso menù, idoneo a consentire la consumazione del pasto "al sacco". In caso di sospensione improvvisa della gita, tale pasto verrà consumato all'interno della mensa scolastica.

#### **4.3. TRASPORTO GENERI ALIMENTARI E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Il trasporto dei generi alimentari presso il centro di cottura è a carico della ditta aggiudicataria. Per il trasporto dei generi alimentari, la ditta affidataria dovrà dotarsi di furgoni di sua proprietà. I furgoni, adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti secondo le vigenti disposizioni di legge, dovranno essere dotati di appositi contenitori in grado di assicurare il mantenimento delle temperature necessarie a garanzia del non deperimento dei generi alimentari, dovranno essere di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto ed in perfette condizioni.

Ai sensi delle vigenti normative in merito, si specifica che il trasporto deve avvenire con un mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare ai generi alimentari trasportati un'adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altri danni. E' fatto obbligo di provvedere sistematicamente alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari, o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli.

Fatto salvo quanto appresso riportato al punto **4.4. PERSONALE - SERVIZIO ALL'INTERNO DEI PLESSI SCOLASTICI**, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire nei termini di cui all'articolo 3, paragrafo 3.1; in particolare, la ditta affidataria deve provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura il giorno stesso della somministrazione, e deve approntare a sua cura e spese tutti i sistemi necessari ad assicurare il rispetto dei profili qualitativi, organolettici e nutrizionali dei pasti somministrati.

Per la preparazione e somministrazione dei pasti a favore delle Scuole di Maclodio la ditta affidataria è tenuta all'utilizzo di stoviglie e di pentole messe a disposizione da parte del Comune di Maclodio, mentre per la somministrazione dei pasti a favore della Scuola primaria di Brandico la messa a disposizione delle stoviglie compete alla ditta affidataria.

Per la somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola primaria di Maclodio, annessa ai locali della Scuola dell'infanzia, la ditta affidataria dovrà provvedere affinché i cibi giungano nei locali destinati a mensa scolastica ad una temperatura superiore ai 65°C, e nel rispetto delle necessarie norme igienico-sanitarie.

Per la somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola primaria di Brandico, la ditta affidataria dovrà provvedere al confezionamento in contenitori termici, trasporto dal centro cottura di Maclodio, e allo scodellamento, e dovrà provvedere affinché i cibi giungano nei locali destinati a mensa scolastica del Comune di Brandico ad una temperatura superiore ai 65°C, e nel rispetto delle necessarie norme igienico-sanitarie.

La ditta affidataria si impegna ad avere la massima cura delle attrezzature ricevute in consegna all'inizio del servizio, assumendosi l'onere di riconsegnarli ai due Comuni nelle medesime condizioni alla cessazione del servizio, e si assume ogni responsabilità per eventuali danni arrecati alle citate attrezzature, impegnandosi a ripristinarle in tempi rapidi.

I due Comuni si riservano la facoltà di addebitare alla ditta affidataria eventuali danni agli ambienti ed alle attrezzature derivanti da incuria, cattivo uso, o comunque da cause diverse dal normale deperimento.

In caso di guasti o inadeguatezza delle attrezzature comunali, la ditta affidataria deve darne immediata comunicazione ai due Comuni.

In caso di 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 dovrà essere mostrata particolare cura nella distribuzione delle pietanze componenti le eventuali diete speciali, 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'uopo 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 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.

#### **4.4 PERSONALE - SERVIZIO ALL'INTERNO DEI PLESSI SCOLASTICI**

##### **4.4.1. PERSONALE**

L'espletamento del servizio deve essere affidato a personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria, che deve essere 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 l'istituzione scolastica.**

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. Come meglio precisato al paragrafo 4.2 del presente capitolato, 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 dai due Comuni, 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.**

I due Comuni potranno sempre verificare in ogni momento l'adempimento degli obblighi formativi prescritti e dichiarati; dietro semplice richiesta dei due Comuni, 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 colore chiaro e puliti, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti, di cuffie per le donne e di berretti per gli uomini (che raccolgano completamente i capelli), da indossare durante la fase di manipolazione dei cibi. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre accertarsi che il personale sia libero da anelli e braccialetti, e porti le unghie corte e non laccate. Le eventuali ferite e/o i piccoli tagli devono essere protetti accuratamente con mezzi idonei. 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 nei due D.U.V.R.I., messi 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 i plessi scolastici, 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 dei due Comuni, 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 i due Comuni da ogni responsabilità in proposito; analogamente, è inteso che i due Comuni restino sollevati 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; i due Comuni hanno 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 dei dipendenti del Comune di Macodio, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 01 del 30/01/2014, e previsti nel codice di comportamento di dipendenti del Comune di Brandico, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 01 del 24/01/2014 (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.

#### **4.4.2 SERVIZIO ALL'INTERNO DEI PLESSI SCOLASTICI**

**Con particolare riferimento alle fasi del servizio da espletare all'interno dei plessi scolastici interessati, 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 alla:**

- fase di distribuzione dei pasti;
- fase di preparazione delle aule adibite 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;
- fase di distribuzione e scodellamento pasti, nel rispetto dei tempi e delle procedure previsti dal presente capitolato;
- fase di corretto e completo posizionamento del pane, dei condimenti, e dell'acqua;
- fase di sbaraccamento e pulizia dei tavoli, sollevamento delle sedie, ritiro del materiale (attrezzature, vassoi, rifiuti umidi, tovaglioli in 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 il plesso scolastico, e ciò al termine di ogni attività di distribuzione, con regolare riconsegna dei locali non appena concluso;
- fase di regolare pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio e dei locali assegnati in uso esclusivo al personale della ditta affidataria per l'espletamento del medesimo.

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 il plesso scolastico.**

**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) 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 i due Comuni 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 dei due Comuni.

In particolare, in caso di sciopero concernente gli addetti al servizio di ristorazione, la ditta affidataria è tenuta ad informare con massima tempestività i due Comuni.

#### **ARTICOLO 5 - CONTROLLI E ISPEZIONI**

La vigilanza sul servizio compete ai due Comuni 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, se istituita nel rispetto di quanto previsto dalle linee guida per la ristorazione scolastica emanate dalla Regione Lombardia, i due Comuni hanno facoltà di disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione dei locali 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, i due Comuni hanno facoltà di effettuare controlli con riferimento alle fasi di conservazione degli alimenti, nonché di preparazione e 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 e al centro di cottura, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, anche in ordine al servizio interno al plesso scolastico.

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

In particolare, i due Comuni si riservano il diritto di procedere ai seguenti controlli:

- di ordine qualitativo sulle derrate alimentari e/o sugli alimenti proposti, anche mediante prelevamenti di campioni ambientali, di cibi e bevande (a crudo e a cotto), 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 dai due Comuni, 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 distribuzione presso i plessi scolastici;
- 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 e per almeno 72 ore, 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 dei due Comuni 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 14. Inoltre, la ditta affidataria consente espressamente che ogni spesa eventualmente impegnata e/o sostenuta dai due Comuni 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 6 – PENALI**

Nell'esecuzione del servizio di ristorazione 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 dei due Comuni.

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.

**I due Comuni procederanno 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 14.**

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 € 700,00 per la prima infrazione, di € 800,00 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 ai due Comuni, 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 prospetterne con frequenza e ripetitività le condizioni ai due Comuni, equivale di per sé a inesatto adempimento dei propri obblighi, concretando le penali sopra descritte.**

#### 5. Locali, strumenti e attrezzature in uso esclusivo presso il plesso scolastico:

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 conservazione dei prodotti alimentari, nonché ancora delle attrezzature in uso presso il plesso scolastico, e dei locali in uso esclusivo presso il plesso medesimo, 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 somministrazione e/o distribuzione dei cibi, è prevista una penale a corpo di € 800,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

#### 7. Esecuzione del servizio nel plesso scolastico:

La ditta affidataria deve svolgere il servizio a partire dal giorno che le verrà comunicato dai due Comuni. Per ogni giorno di ritardo verrà applicata una penale di € 500,00, e in caso di mancata attivazione entro una settimana, si procederà alla risoluzione del contratto.

Qualora si registri l'inosservanza delle prescrizioni concernenti il regolare espletamento del servizio all'interno del plesso scolastico, **con particolare riferimento agli obblighi gravanti sulla ditta affidataria di cui all'articolo 3, paragrafo 3.1, e all'articolo 4, sub paragrafo 4.4.2 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 dei due Comuni 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, i due Comuni hanno la facoltà di risolvere il rapporto in essere con la ditta affidataria, salvo il risarcimento del danno. In tal caso, i due Comuni assicurano il servizio interpellando la ditta che segue in graduatoria ovvero altra ditta appositamente individuata, conformemente alle normative vigenti; gli eventuali maggiori oneri gravanti sui due Comuni 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 dei due Comuni.

#### **ARTICOLO 7 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DEL SERVIZIO**

Al termine di ogni mese di servizio (e non quindicinalmente), il gestore presenterà la relativa fattura a ciascuno dei due Comuni, sulla base del numero dei pasti effettivamente ordinati, secondo la normativa vigente in tema di fatturazione elettronica verso gli enti pubblici. I due Comuni si riservano di verificare la corrispondenza tra ordinativi e pasti fatturati, anche attraverso le schede utilizzate per rilevare il numero degli assenti rispetto alle iscrizioni al servizio di mensa scolastica, 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 della Scuola dell'infanzia, i pasti forniti agli alunni della Scuola primaria, e i pasti forniti al personale docente, nonché al personale ATA ed assistenti ad personam ammessi al servizio.**

Le fatture dovranno essere intestate ai due Comuni e riportare il CIG; 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 8 - 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 ai due Comuni 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 n. 136/2010, ed a trasmettere ai due Comuni l'elenco dei subcontraenti corredato dagli estratti dei singoli contratti contenenti la clausola citata;
- ad informare immediatamente i due Comuni 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 9 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

I due Comuni provvederanno 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 10 – RESPONSABILITA'**

La ditta affidataria si obbliga a sollevare i due Comuni 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 i due Comuni dovessero 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 ai due Comuni o a terzi, rendendone sollevato i due Comuni, 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 ai due Comuni 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 11- 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 i due Comuni si riservano di agire giudizialmente contro i responsabili a tutela dei propri interessi nelle opportune sedi di legge.

#### **ARTICOLO 12 – ASSICURAZIONE**

La ditta aggiudicataria è tenuta a contrarre per tutta la durata del servizio un'assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dei due Comuni.

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 dell'attività, considerate anche le fasi del servizio espletate all'interno dei plessi scolastici; in particolare, la polizza assicurativa dovrà coprire tutti i rischi e i danni da responsabilità civile verso terzi, considerando espressamente terzi anche i due Comuni, 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 € 6.000.000,00.

L'assicurazione dovrà dare copertura ai casi di intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, con un massimale congruo e non inferiore ad € 6.000.000,00.

La polizza in copia deve essere prodotta ai due Comuni 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 dei due Comuni 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 – GARANZIA DEFINITIVA**

All'atto del relativo contratto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale a norma dell'articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016, alla cui disciplina si fa in questa sede rimando, in quanto applicabile.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 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 inadempienze contrattuali, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione, i due Comuni 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 i due Comuni l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

I due Comuni 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 i due Comuni non ritengano 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 dai due Comuni.

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 dei due Comuni, determina la decadenza dall'aggiudicazione. Ciò fa sorgere a favore dei due Comuni 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 dai due Comuni, 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 dei due Comuni.

### **ARTICOLO 14 – STIPULAZIONE CONTRATTO RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Per quanto concerne la stipulazione del contratto, si richiamano le disposizioni normative di cui all'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016, 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 dei due Comuni il diritto di affidare il presente servizio al soggetto che immediatamente segue nella graduatoria o ad altra ditta appositamente individuata, secondo la normativa vigente.

=====

I due Comuni potranno, 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 mancata attivazione entro una settimana, 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 dei dipendenti del Comune di Maclodio e derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Brandico;
- 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 dai due Comuni, 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 dai due Comuni, 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 artt. 108, 109, 110 del D.Lgs. n. 50/2016 in quanto applicabili.

#### **ARTICOLO 15 – SUBAPPALTO – MODIFICHE**

E' fatto espresso divieto di subappaltare a terzi senza autorizzazione dei due Comuni. Per la specifica natura del servizio, le parti che possono essere subappaltate sono il trasporto delle derrate alimentari presso il centro di cottura, e la pulizia degli ambienti; tale possibilità lascia impregiudicata la responsabilità della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà indicare in offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi.

#### **ARTICOLO 16- TUTELA DELLA PRIVACY INFORMATIVA BREVE**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento 679/2016/UE "General Data Protection Regulation", si informa che il Comune di Maclodio e il Comune di Brandico trattano i dati personali forniti e liberamente comunicati dagli operatori economici concorrenti. Il Comune di Maclodio e il Comune di Brandico 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 il Comune di Maclodio e il Comune di Brandico. Si rende noto agli interessati del loro diritto a 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.

L'informativa completa, per ciascuno dei due Comuni, redatta ai sensi dell'art. 13 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici comunali e scaricabile dai siti web dei due Enti.

### **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 ristorazione di cui al presente capitolato, 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.

Le parti convengono espressamente che:

- resta impregiudicata la facoltà dei due Comuni 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 i due Comuni esercitino la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione;
- fermo restando il disposto dell'art. 15 del presente capitolato, 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.