

Servizio di ristorazione scolastica Pianico
anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021

CAPITOLATO TECNICO

TITOLO PRIMO

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

ART.1 – oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica della scuola Primaria statale di Pianico.

Totale annuo pasti: anno 2019 nr. 6.000 , anno 2020 nr. 16.000 anno 2021 nr. 10.000

Il numero massimo indicativo giornaliero dei pasti è il seguente:

TIPO UTENZA	N.INDICATIVO UTENTI
Alunni scuola primaria	100

Punto di distribuzione è il refettorio della scuola statale primaria di Pianico.

La Comunità Montana non dispone di un centro di cottura.

Il servizio di ristorazione scolastica prevede in sintesi:

1. La produzione, il trasporto, la somministrazione giornaliera dei pasti presso la scuola primaria di Pianico;
2. La gestione completa del refettorio scolastico: allestimento tavoli, distribuzione con scodellamento dei pasti;
3. La fornitura di diete personalizzate confezionate in monoporzione, in caso di diete speciali;
4. Lo sgombro, la pulizia e sanificazione di tavoli, utensili, attrezzature e dei locali adibiti al servizio, inclusa la pulizia giornaliera dei pavimenti;
5. Il ritiro dei contenitori sporchi;
6. La fornitura di suppellettili e attrezzature necessarie all'espletamento del servizio;
7. La gestione e lo smaltimento dei rifiuti.

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso delle prescritte autorizzazioni per la produzione di pasti, per il loro trasporto con automezzi adeguati e per la loro somministrazione.

ART. 2– PERSONALE

Dall'inizio del servizio l'Organizzazione (Ditta aggiudicataria) deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione dell'attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente (La Comunità Montana).

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di lavoro, dalle normative di riferimento e dal presente Capitolato.

L'Organizzazione provvede una volta all'anno a fornire al Committente la seguente documentazione:

organico suddiviso per qualifica e stato della formazione del personale.

Personale referente

L'Organizzazione rende disponibili le seguenti figure professionali referenti del servizio:

- a. referente per i rapporti tra Committente ed Organizzazione – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione;
- b. referente per gli acquisti – figura con autonomia decisionale in merito agli acquisti, sia di materie prime alimentari sia di beni non alimentari e servizi, la cui formazione documentata testimoni anche la qualifica su temi di sostenibilità ambientale, acquisti locali e prodotti biologici;
- c. referente per gli aspetti nutrizionali – dietista che risponda sia dei rapporti con l'Autorità sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali che per la redazione dei menù e ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali.
- d. referente per l'autocontrollo igienico-sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con il Committente e suoi delegati.

Tutto il personale impiegato nell'appalto dovrà avere regolare rapporto di lavoro con l'impresa aggiudicataria, ed essere assicurato conformemente alle vigenti disposizioni di legge regolanti il rapporto di lavoro dipendente, nonché possedere tutti i requisiti sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In ogni caso è obbligatoria l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente contratto. Il monte ore effettivamente erogato dovrà essere quello indicato in sede di offerta.

Ogni dipendente deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicatrice ed il proprio nome e cognome.

L'impresa aggiudicataria inoltre si obbliga a comunicare alla Comunità Montana, contestualmente all'inizio del servizio, il nominativo del personale dipendente incaricato dei servizi oggetto di appalto, esplicitando le mansioni attribuite e il numero delle ore dedicate al servizio sia in rapporto ai commensali da servire che ai locali da riordinare. L'impresa aggiudicataria si obbliga a comunicare per iscritto ogni variazione dell'organico che si dovesse verificare nel corso dell'espletamento del servizio garantendo comunque le sostituzioni. Ai sensi della normativa vigente il servizio di cui al presente contratto è da considerarsi essenziale.

ART. 3 – PRINCIPI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'organizzazione del lavoro (fasi lavorative, tempi ecc..) dovrà essere improntata ai criteri necessari a garantire la massima qualità possibile complessivamente intesa, nel rispetto di tutto quanto indicato nel presente contratto di servizio e dalle vigenti normative in materia. Inoltre, l'Amministrazione Comunale fa propri:

- le linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della salute (provvedimento 29 aprile 2010);
- il Decreto della regione Lombardia - Direzione Generale della Sanità n.14833 del 01.08.2002 – Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica;
- il documento "linee guida per l'elaborazione dei menù della ristorazione scolastica " dell'ATS di Bergamo
- i documenti "Caratteristiche delle derrate alimentari per la mensa scolastica ", "Manuale d'uso per la corretta gestione delle tabelle dietetiche proposte dall'ATS" e "Modifiche menù per motivi religiosi" dell'ATS di Bergamo;
- i criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale serie generale n°220 del 21/09/2011 nel rispetto della sostenibilità ambientale obbligando altresì l'Impresa aggiudicataria al loro rispetto.

ART. 4 - FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Fermo restando che gli orari sotto indicati potranno subire variazioni a seguito di modifiche alle esigenze scolastiche, il servizio deve essere svolto dalle 12.00 alle 13.00

Gli orari potranno subire modifiche in relazione ad una diversa organizzazione dell'attività didattica.

I locali saranno messi a disposizione dell'impresa aggiudicataria funzionali ed in buono stato, e dovranno così essere mantenuti sino alla scadenza del contratto. Sono a carico della medesima impresa aggiudicataria le spese relative a riparazioni imputabili a colpa del personale dell'impresa aggiudicataria.

Essendo i locali adibiti alla refezione non dotati di cucina (terminali di consumo), i pasti saranno preparati presso il Centro di Cottura in uso e/o di proprietà, dichiarato in sede di offerta, e trasferiti al refettorio per essere distribuiti.

REQUISITO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario deve essere dotato di Centro di cottura con idonea capacità produttiva per tutta la durata del contratto.

L'aggiudicatario dovrà inoltre disporre di un centro di cottura alternativo per le emergenze.

ART. 5 MATERIE PRIME-PREPARAZIONE DEI PASTI-TRASPORTO SOMMINISTRAZIONE

Il servizio di fornitura dei pasti deve essere regolato facendo riferimento, oltre che alle normative in materia, a quanto di seguito indicato:

A) MATERIE PRIME

I generi alimentari ed il materiale di consumo verranno acquistati dall'impresa aggiudicataria presso imprese alimentari qualificate.

Il sistema deve garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime. In particolare:

- le derrate dovranno essere mantenute nelle confezioni originali fino al momento dell'utilizzo;
- saranno escluse dal ciclo produttivo le derrate per le quali, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: - per almeno il **40%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

-per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante l'applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali,

compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

- I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire

- per almeno il **15%** (espresso in percentuale di peso sul totale) , da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il **25%** (espresso in percentuale di peso sul totale giornaliero) da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il pesce deve provenire

- per almeno il **20%**, (espresso in percentuale di peso sul totale), da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice potrà pretendere gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La ditta dovrà consegnare alla Comunità Montana, su richiesta, la documentazione attestante la conformità delle materie prime e l'elenco dei fornitori secondo quanto previsto nel presente contratto e secondo quanto dichiarato.

La Comunità Montana si riserva di richiedere, per determinate materie prime, che vengano prodotte dichiarazioni di conformità relative a specifiche consegne.

E' comunque obbligatorio il rispetto della normativa europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza ambientale.

Nello svolgimento del servizio, e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale e di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità, adottando idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi.

In caso di emergenza (indisponibilità dell'acqua potabile) l'aggiudicatario dovrà provvedere alla **fornitura di acqua oligominerale** in misura idonea al soddisfacimento delle necessità quotidiane dell'utenza.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

B) PREPARAZIONE E COTTURA

L'impresa aggiudicataria si obbliga a preparare i pasti con cadenza giornaliera e nello stesso giorno in cui il pasto sarà consumato. E' da escludere l'uso di vivande precotte e preconfezionate.

Personale professionalmente e numericamente adeguato deve predisporre la preparazione dei piatti sulla base dei menù predisposti dall'ATS competente per territorio. Lo stesso giorno di distribuzione l'impresa aggiudicataria provvede alla cottura dei cibi, i quali, a caldo, devono essere immessi in contenitori isotermici.

C) TRASPORTO, COMPOSIZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci. I contenitori, trasportati con idonei automezzi dell'impresa aggiudicataria, devono pervenire ai locali di refezione **massimo 30 minuti prima** degli orari stabiliti per la distribuzione. I pasti si intendono franco mensa, e quindi con trasporto a carico dell'impresa aggiudicataria.

I contenitori e le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alle vigenti normative e dovranno consentire ai cibi il mantenimento costante delle temperature di legge, fino al momento della consumazione. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

In particolare, i contenitori isotermici dovranno essere adatti per il trasporto di cibo in legume fresco-caldo, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.

Al loro interno saranno allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80). L'idoneità di cui sopra dovrà essere supportata da idonea documentazione.

Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro di produzione pasti.

I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzione.

Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (es. contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni..).

Il pasto sarà composto da un primo piatto - un secondo piatto con contorno - pane - frutta di stagione o dessert

Verrà distribuita in brocche l'acqua prelevata dai rubinetti.

Dovrà essere applicato il menù approvato dall'ATS; copia dello stesso dovrà essere trasmessa alla Comunità Montana almeno 5 gg. prima della sua applicazione.

Eventuali successive variazioni al menù adottato potranno essere effettuate su richiesta dell'impresa aggiudicataria (solo con la preventiva autorizzazione della Comunità Montana e ATS) o su richiesta della Comunità Montana (con la sola preventiva autorizzazione ATS) senza costi aggiuntivi da parte della impresa aggiudicataria.

Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

I pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale dell'impresa aggiudicataria, nel rispetto delle prescrizioni di legge oltre che secondo le seguenti indicazioni:

1. preparazione dei tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette e i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche con acqua naturale prelevata dai rubinetti;
2. distribuzione del pasto solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola
3. rispetto delle porzioni da distribuire. A tale scopo il personale dovrà essere dotato di idonei utensili;
4. condimento delle pietanze al momento della distribuzione. non mettendo olio, aceto, sale sui tavoli. L'impresa aggiudicataria è impegnata a fornire olio, aceto, formaggio Parmigiano o Grana in misura adeguata al consumo giornaliero. Il formaggio grattugiato, se richiesto dai bambini, dovrà essere aggiunto al primo piatto dall'operatore addetto allo scodellamento;
5. distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, o viceversa se diversamente concordato. Infatti l'ordine di somministrazione del primo piatto, del secondo piatto e della frutta potrà essere modificato in accordo con l'Amministrazione Comunale.
6. distribuzione della frutta, o del dessert, fornita già lavata, dopo la consumazione del primo e del
7. affissione del menù settimanale nei locali di consumo dei pasti;

8. impiego di un numero adeguato di dipendenti in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione per tutto il tempo necessario alla preparazione dei tavoli e alla distribuzione dei pasti, oltre al relativo riassetto e pulizia dei tavoli e delle attrezzature.

Al termine della consumazione da parte degli utenti, il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà provvedere:

- al lavaggio e alla sanificazione delle stoviglie mediante l'utilizzo della lavastoviglie ;
- alla pulizia/detersione e riordino dei locali mensa con attrezzi e prodotti di pulizia idonei e quantitativi occorrenti, a propria cura e spese. Il piano di sanificazione definito dal sistema di autocontrollo igienico dovrà prevedere frequenze, tipo di prodotti e modalità di utilizzo, nonché i controlli da effettuare sull'efficacia della sanificazione.

L'aggiudicatario deve utilizzare almeno nella misura del **50%** del totale prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che utilizza. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

ART. 6 CENTRO DI COTTURA

L'Aggiudicatario rende disponibile un centro di cottura che risponda ai seguenti requisiti: essere debitamente autorizzato per le attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva; disporre di zona opportunamente separata per la produzione e confezionamento delle diete speciali. La ditta deve presentare la seguente documentazione: documenti autorizzativi del centro di cottura e planimetria potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi producibili. La ditta deve inoltre indicare la disponibilità di un centro di cottura alternativo per la gestione delle emergenze.

ART. 7 ATTREZZATURE, ARREDI E STOVIGLIE

All'inizio del contratto e al termine verrà stilato inventario delle dotazioni di beni mobili e immobili presenti nel refettorio. L'aggiudicatario si impegna a mantenere e ripristinare quanto presente nel refettorio, con spese a proprio carico. Al termine del contratto la quantità di dotazioni di beni mobili e immobili dovrà restare inalterata.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE ma che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

ART. 8 – DIETE SPECIALI E MENU' PARTICOLARI

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, senza alcun costo aggiuntivo, alla preparazione di diete speciali e diete per motivi etico-religiosi.

Accoglimento

In presenza di diete per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, viene trasmessa la prescrizione medica dettagliata. Per le diete particolari derivanti da motivi etico-religiosi dovranno essere seguite le indicazioni dell'ATS. Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono 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. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

Il livello di qualità della dieta speciale (temperatura, quantità, varietà) deve essere appropriato come quello del menù base. Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Preparazione e distribuzione delle diete speciali

La produzione di diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e al relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo. Inoltre:

- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;

- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino;
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione e il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

Sorveglianza e vigilanza

- è necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato;
- il personale che assiste alla mensa effettua controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta;
- in caso di dubbio si deve sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della impresa aggiudicatrice di ristorazione o l'ATS competente) dandone comunicazione anche al Comune e alla Segreteria scolastica.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose è sufficiente una richiesta indirizzata al Comune da parte di un adulto responsabile del minore.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

Le variazioni dei menù devono essere concordate con l'ATS (anche telefonicamente).

ART. 9 – NORME IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Pacchetto Igiene (Reg. CE 178/02, Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, Regolamento CE 854/04, Regolamento CE 882/04) e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura. Le tute, le giacche, le sopravvesti ed i copricapo devono essere mantenuti puliti. Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, in particolare delle mani, e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Comunque, anche per quanto concerne le norme igienico-sanitarie del personale l'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le normative in materia.

ART. 10– CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalla legislazione vigente, sull'igiene dei prodotti alimentari. La Comunità Montana pertanto resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dall'impresa aggiudicataria.

La vigilanza sul servizio compete all'Unità operativa Igiene e alimenti dell'ATS di Bergamo oltre che alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Allo scopo di garantire adeguati controlli e analisi, l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di conservare in appositi contenitori, per 72 ore, a temperatura idonea presso la sede di preparazione, un campione dei pasti completi giornalmente prodotto. La campionatura dovrà contenere almeno 100 gr. per ogni prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, la Comunità Montana può risolvere il contratto oppure applicare una sanzione fino a € 5.000,00.

TITOLO II

ASPETTI ECONOMICI

ART. 11 – DURATA DELL'INCARICO

L'incarico ha la durata di 2 (due) anni scolastici (settembre 2019/giugno 2021).

Ove alla data di scadenza del presente contratto non sia stato individuato il nuovo appaltatore, il soggetto affidatario del presente appalto è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo aggiudicatario. In tal caso dovrà essere garantita l'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

La Comunità Montana si riserva la facoltà di interrompere o cessare il servizio in qualsiasi momento per cause di forza maggiore debitamente motivate.

ART. 12 – ENTITA' E IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

Il prezzo a base di gara, comprensivo di ogni onere derivante da tutti gli obblighi previsti dal bando con i suoi allegati, al netto di IVA è pari a 4,00 €/pasto.

Il valore del pasto per gli adulti aventi diritto al pasto è equiparato a quello degli alunni.

I pasti vengono pagati in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza: il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento, al netto del ribasso offerto, moltiplicato per le quantità giornaliere registrate presso la Scuola.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel presente capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

La Comunità Montana NON garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

ART. 13 – CORRISPETTIVI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture, a scadenza mensile, che saranno emesse dall'impresa aggiudicataria con indicazione del numero di pasti espressamente ordinati e consegnati.

Si stabilisce sin d'ora che la Comunità Montana potrà rivalersi, sulla ritenuta pari al 5% dell'importo, da operare in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicatrice fornitrice o il rimborso di spesa a pagamento di penalità.

I termini di pagamento delle fatture mensili vengono concordati in trenta gg. dalla data di ricevimento della fattura (previa acquisizione del DURC e fatta salva la normativa sul patto di stabilità). I pagamenti saranno effettuati sul conto corrente dedicato di cui all'apposita comunicazione della impresa aggiudicataria.

Il termine di trenta giorni potrà essere incrementato d'accordo con l'Aggiudicatario fino a sessanta giorni in considerazione dei controlli a cui è tenuto il Committente (in particolare la richiesta di DURC) e delle possibili criticità nella gestione operativa della fatturazione elettronica.

ART. 14 REVISIONE DEI PREZZI

Non è prevista la revisione annuale dei prezzi in base all'indice ISTAT

TITOLO III

ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 15 – ONERI A CARICO DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della impresa aggiudicataria tutti gli oneri derivanti da:

- a) l'esecuzione del servizio secondo quanto previsto nell'offerta presentata e nel presente contratto;
- b) la realizzazione migliorie proposte nell'offerta tecnica entro tre mesi dall'avvio del servizio (salvo diversi accordi con l'Amministrazione);
- c) la fornitura, per tutto il personale addetto al servizio, degli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- d) gli adempimenti prescritti dalla Regione Lombardia in materia di certificazione sanitaria per i lavoratori del settore alimentare;
- e) la raccolta differenziata dei rifiuti secondo le direttive comunali;
- f) il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che riguardano o potranno riguardare in qualsiasi momento l'impresa aggiudicataria per l'esercizio di tutti i servizi nel presente contratto di servizio. Per quanto riguarda l'IVA, si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- g) le spese contrattuali quali la registrazione del contratto, bolli, copie ecc..
- h) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tutte le autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Aggiudicatario adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio dell'attività oggetto del presente appalto.
- i) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché delle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;

ART. 16 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente contratto d'oneri il Comune di Pianico si impegna:

- a) mettere a disposizione, in comodato d'uso gratuito, i locali interessati all'espletamento del servizio. La consegna dei locali e degli spazi avverrà previa redazione di apposito verbale contenente anche l'inventario delle attrezzature. Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare i locali e gli impianti della cucina, nonché macchine, arredo ed utensileria, sia della cucina che dei locali scolastici, in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa.
- b) alla fornitura di acqua corrente, luce, energia elettrica, riscaldamento dei locali assegnati per il servizio;

Quanto non espressamente menzionato nel presente contratto è a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 17 – CAUZIONI

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti, l'impresa aggiudicataria del servizio produce all'atto della sottoscrizione del contratto, ma comunque prima dell'avvio del servizio se anteriore alla sottoscrizione, una cauzione definitiva a favore della Comunità Montana pari al 10% dell'importo complessivo stimato di appalto.

Nel caso di inadempienze contrattuali la Comunità Montana ha il diritto di valersi di propria autorità della cauzione, e l'impresa aggiudicataria deve reintegrarla nel termine che gli sarà prefisso qualora la Comunità Montana abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

ART. 18 – ASSICURAZIONE

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.

La ditta aggiudicataria sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente capofila. La polizza dovrà elencare

tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.

- L'Ente andrà considerato "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- L'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n.1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Contratto nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
 - R.C.T. : Euro 500.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
- L'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art.1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.
- L'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente appaltante, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni. L'Ente appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.

Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

La Comunità Montana Balneario si riserva di valutare l'idoneità del contratto assicurativo.

ART. 19 – PENALITA' E RISOLUZIONE

Qualora l'impresa aggiudicataria non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto, e di quanto indicato nella propria offerta, la Comunità Montana effettua le proprie

contestazioni per iscritto e l'impresa aggiudicataria è tenuta a controdedurre entro il termine perentorio di gg. 3 dal ricevimento delle contestazioni.

La Comunità Montana, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'impresa aggiudicataria non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (gg. 3), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'impresa aggiudicatrice di eliminare le carenze di servizio contestate. In particolare vengono così determinate le seguenti sanzioni:

da €.500,00 a €.2.500,00 per ogni infrazione alle norme previste dal presente contratto a seconda della gravità, partendo da €. 500,00 per la prima infrazione.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Ente appaltante, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione. Indipendentemente dai casi sopra previsti, la Comunità Montana ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi di risoluzione espressa, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- b) applicazione per più di tre volte delle sanzioni di cui sopra;
- c) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'impresa aggiudicatrice appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- e) quando l'impresa aggiudicataria si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente contratto di servizio;
- g) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'impresa aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- h) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui sopra, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

Inoltre, ai sensi dell'art.1 comma 13 del D.L. 95/2012 convertito nella L.135/2012 la Comunità Montana ha il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli pattuiti e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

ART. 20 –SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato il subappalto o la cessione del contratto

ART. 21 – CONTROLLO

La Comunità Montana vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che la impresa aggiudicatrice aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente della Comunità Montana, ovvero a cura di terzi incaricati dal Comune di Pianico, nonché mediante i preposti organi per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente contratto e nell'offerta presentata.

ART. 22 – MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO

La Comunità Montana si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio nonché alle sue caratteristiche e dimensioni.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali in base ai limiti indicati all'art.106 del Codice dei contratti, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto.

TITOLO IV

DISPOSIZIONI FINALI

ART. 23 – PRINCIPIO DI CONTINUITA' DEL SERVIZIO

1. L'erogazione del servizio non può essere interrotta o sospesa se non per ragioni di forza maggiore, per ordine dell'autorità o per necessità tecniche inderogabili del servizio. In tutte queste ipotesi, l'interruzione o la sospensione debbono essere limitate al tempo strettamente necessario, nonché comunicate all'utenza.
2. L'impresa aggiudicataria è comunque tenuta ad adottare ogni misura organizzativa e tecnica necessaria a prevenire la sospensione e l'interruzione del servizio, ovvero a farvi fronte con il minor disagio per l'utenza e la collettività.
3. Restano a carico dell'impresa aggiudicataria i costi derivanti dall'interruzione o sospensione del servizio ed ogni responsabilità, ai sensi di legge, verso l'utenza in conseguenza di tale interruzione o sospensione.
4. Di ogni caso di sospensione o interruzione del servizio, l'impresa aggiudicataria deve dare comunicazione scritta alla Comunità Montana entro tre ore dal verificarsi dell'evento, precisandone le ragioni e la durata, e dando preciso conto delle misure adottate per contenerne i disagi all'utenza e alla collettività. Alla Comunità Montana è data facoltà di chiedere chiarimenti e di fornire suggerimenti, di cui l'impresa aggiudicatrice s'impegna a tenere conto.
5. La Comunità Montana, nell'ambito delle sue funzioni e possibilità, è tenuto a fornire mezzi e supporto necessari alla rimozione delle cause che hanno determinato l'interruzione o la sospensione del servizio.
6. Non può darsi corso ad alcuna interruzione o sospensione del servizio come conseguenza ad un inadempimento da parte della Comunità Montana, ovvero in pendenza di controversia tra le parti.
7. L'interruzione del servizio e la sua sospensione, se non dovute a cause di forza maggiore ovvero ad ordine dell'autorità ovvero a necessità tecniche del servizio, legittimano la risoluzione del contratto e la revoca del servizio. E' fatto comunque salvo il risarcimento di ogni danno patito dalla Comunità Montana.
8. In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, e non sia dipendente dal calendario scolastico, e non sia comunicata in tempo utile all'impresa aggiudicataria (almeno il giorno precedente), l'Amministrazione riconoscerà alla medesima un equo indennizzo pari a 1/3 del costo dei pasti del giorno precedente. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 24 – RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

Per quanto non previsto si applicano le disposizioni in materia, contenute nella normativa vigente.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente contratto di servizio, la impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti da tutte le leggi, i regolamenti e le circolari regionali e nazionali in vigore nel corso del periodo contrattuale, e specialmente quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente contratto si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 50/2016), al D.P.R. 207/2010, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

La Comunità Montana è sempre esonerato da qualsiasi responsabilità per danni che potessero derivare alla ditta aggiudicataria ed a terzi nell'esecuzione delle prestazioni disciplinate dal presente capitolato.

ART. 25 - CLAUSOLE RELATIVE ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Qualora l'impresa aggiudicataria non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

ART. 26- TRATTAMENTO DEI DATI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Tutti i dati personali comunicati da ciascuna parte sono lecitamente trattati sulla base del presupposto di liceità enunciato all'articolo 6 par. 1, lett. b) del Regolamento UE 679/2016.

Con la sottoscrizione del presente Contratto, ciascuna Parte dichiara di essere informata e acconsente all'utilizzo dei propri dati personali funzionali alla stipula ed alla esecuzione del rapporto contrattuale in essere tra le medesime Parti. Tali dati potranno altresì essere comunicati a terzi in Italia e/o all'estero anche al di fuori dell'Unione Europea, qualora tale comunicazione sia necessaria in funzione degli adempimenti, diritti e obblighi, connessi all'esecuzione del presente Contratto. Le Parti prendono altresì atto dei diritti a loro riconosciuti dalla vigente normativa in materia.

ART. 27 – CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti da contratto saranno definite ai sensi di quanto previsto dal Codice degli appalti e dalle vigenti normative in materia.

