



***Procedura aperta per l'affidamento della gestione del Centro Cottura Comunale e dei servizi di ristorazione comunale e della Fondazione Casa di Soggiorno per Anziani del Comune di Bedizzole per la durata di 6 anni***

CIG : 7018818FD4

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Articolo 1 – Definizioni .....	3
Articolo 2 – Definizione dei bisogni .....	3
Articolo 3 – Oggetto dell'appalto .....	4
Articolo 4 – Durata e importo presunto dell'appalto .....	4
Articolo 5 – Numero pasti e calendario di erogazione dei servizi .....	5
5.1 Scuole e pasti a domicilio .....	5
5.2 RSA.....	6
Articolo 6 – Attività, indirizzi ed orari di erogazione.....	6
Articolo 7 – Oneri a carico del Gestore .....	7
Articolo 8 – Specifiche del servizio di ristorazione .....	8
Articolo 9 – Centro Cottura Comunale .....	9
Articolo 10 – Personale.....	9
10.1 Aspetti generali.....	9
10.2 Report periodico .....	10
10.3 Personale addetto alle attività.....	10
10.4 Sostituzione del personale.....	10
10.5 Personale di riferimento.....	11
10.6 Formazione, addestramento e aggiornamento del personale .....	11
Articolo 11 – Materie prime alimentari .....	12
11.1 Materie prime impiegate per le utenze scolastiche .....	12
11.2 Materie prime impiegate per le utenze della RSA e del servizio a domicilio .....	13
Articolo 12 – Materie prime non alimentari.....	14
Articolo 13 – Composizione dei pasti.....	15



## Comune di Bedizzole

13.1 Aspetti generali.....	15
13.2 La composizione dei pasti per le Utenze scolastiche e dei Centri Ricreativi Estivi .....	16
13.3 La composizione della giornata alimentare per la RSA .....	16
13.4 La composizione dei pasti a domicilio.....	17
Articolo 14 – Gestione delle diete speciali .....	17
Articolo 15 – Confezionamento e trasporto dei pasti .....	18
Articolo 16 – Prenotazione dei pasti .....	19
16.1 Prenotazione dei pasti scolastici.....	19
16.2 Prenotazione dei pasti a domicilio .....	20
16.3 Prenotazione dei pasti per la RSA .....	20
Articolo 17 – Pulizia dei locali e lavaggio stoviglie .....	20
Articolo 18 – Autocontrollo igienico-sanitario .....	20
Articolo 19 – Manutenzione dei locali e delle attrezzature .....	21
Articolo 20 – Beni mobili ed immobili .....	22
Articolo 21 – Sicurezza sui luoghi di lavoro.....	23
Articolo 22 – Subappalto.....	23
Articolo 23 – Garanzia definitiva .....	23
Articolo 24 – Responsabilità e assicurazione.....	24
Articolo 25 – Penali.....	25
Articolo 26 – Risoluzione del contratto e recesso .....	26
Articolo 27 – Pagamenti.....	27
Articolo 28 – Revisione dei prezzi.....	27
Articolo 29 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari .....	27
Articolo 30 – Forma contrattuale e spese .....	28
Articolo 31 – Controversie e Foro esclusivo.....	28
Articolo 32 – Rinvio.....	28
Articolo 33 – Trattamento dei dati personali.....	28
Articolo 34 – Allegati .....	28



### **Articolo 1 – Definizioni**

Di seguito si riportano i termini maggiormente utilizzati all'interno del presente Capitolato:

- Arredi: tutte le dotazioni (come tavoli, sedie, etc.) necessarie per lo svolgimento delle attività all'interno dei refettori e dei locali accessori;
- Attrezzature: gli strumenti ed i macchinari utilizzati per la preparazione, la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- Committente: il Comune di Bedizzole;
- Confezionamento dei pasti: tutte le attività successive alla preparazione ed alla produzione dei pasti e precedenti al trasporto degli stessi, comprensive della predisposizione delle gastronomie per la conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- Capitolato: il presente documento e, laddove richiamati, i relativi allegati;
- Centro Cottura: la struttura produttiva ubicata presso la RSA;
- Contenitori termici: i contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti in essi riposti, utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco-caldo;
- CRED: Centro Ricreativo Estivo Diurno;
- Gastronomia: si identificano con tale termine i contenitori, solitamente in acciaio e con varie misure (comunque normalizzate), adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare gli alimenti;
- Gestore: l'operatore economico che risulterà aggiudicatario del servizio;
- Impianti: tutte le dotazioni tecnologiche relative alle utenze quali acqua, gas, energia elettrica, nonché agli scarichi e al trattamento dell'aria;
- Legame fresco-caldo: particolare modalità di gestione del servizio di refezione che, a seguito della cottura degli alimenti, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi oltre i 65° C e dei pasti freddi al di sotto dei 10° C fino al consumo degli stessi, in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente;
- Refettori: i locali comunali all'interno dei quali verranno distribuiti i pasti trasportati;
- Riassetto: tutte le attività successive alla distribuzione ed al consumo dei pasti all'interno dei refettori, consistenti nello sgombero e riordino di tavoli e sedie, lavaggio delle stoviglie, pulizia dei locali e smaltimento dei rifiuti;
- RSA: la Fondazione Casa di Soggiorno per Anziani ONLUS;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e tutte le altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
- Utensili di cucina: coltelli, mestoli, pinze e tutte le altre dotazioni necessarie alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti;
- Utenze: tutti i punti interessati al servizio oggetto della presente procedura di affidamento.

### **Articolo 2 – Definizione dei bisogni**

Mediante l'affidamento della gestione del Centro Cottura comunale e dei connessi servizi di ristorazione in favore delle utenze del Comune e degli ospiti della RSA il Committente intende perseguire l'obiettivo di permettere ai soggetti interessati di usufruire di un servizio fondamentale



come quello di refezione con elevati standard qualitativi e nel pieno rispetto delle Linee Guida Regionali in materia di ristorazione scolastica e sanitaria.

In considerazioni degli obiettivi prefissati, il Committente ha svolto una attenta analisi dei fabbisogni delle varie categorie di utenti coinvolti nel servizio oggetto del presente appalto (anche alla luce delle mutate modalità di gestione del servizio nel corso degli ultimi anni) al fine di stabilire le nuove condizioni di svolgimento delle diverse attività da parte dell'operatore economico aggiudicatario.

### **Articolo 3 – Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi:

- Preparazione, produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, come meglio dettagliato nei successivi articoli, per gli utenti delle strutture scolastiche del Comune di Bedizzole;
- Preparazione, produzione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti, come meglio dettagliato nei successivi articoli, per il servizio a domicilio in favore degli utenti richiedenti del Comune di Bedizzole;
- Preparazione e produzione dei pasti, come meglio dettagliato nei successivi articoli, per gli ospiti della RSA.

Le tipologie degli utenti destinatari dei servizi oggetto del presente appalto sono pertanto le seguenti:

- Alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie, le Scuole Secondarie di primo grado, nonché i CRED laddove previsti;
- Adulti connessi al servizio di ristorazione scolastica;
- Utenti destinatari dei pasti domiciliari;
- Ospiti della Casa di Soggiorno per Anziani, utenti del Centro Diurno della RSA e utenti della Residenza abitativa protetta della RSA.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari e/o di pasti completi per iniziative culturali o di altra natura. Il corrispettivo per tali prestazioni sarà oggetto di apposita e separata contrattazione tra le parti e sarà fatturato separatamente rispetto agli importi dovuti per l'esecuzione delle prestazioni principali previsto nel presente Capitolato.

### **Articolo 4 – Durata e importo presunto dell'appalto**

Il presente appalto ha una durata complessiva pari a 6 (sei anni), con decorrenza indicativa a partire dal 1° settembre 2017 e fino al 31 agosto 2023.

Non sono previste altre ipotesi di proroghe o rinnovi.

L'importo complessivo presunto per l'intera durata del presente appalto è pari ad € 5.031.101,70 (Euro cinquemilantrentunmilacentouno/70), IVA come per legge e oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali esclusi. Tale importo è stato calcolato tenuto conto dei prezzi posti a base d'asta per ciascuna tipologia di pasti, moltiplicati per il numero complessivo dei pasti prodotti nel corso dell'anno 2016 (vedi successivo art. 5).



Gli oneri la sicurezza derivanti da rischi interferenziali sono stati quantificati dal Committente in complessivi € 1.300,00 (Euro milletrecento/00), su base annua, esclusi dall'importo complessivo posto a base d'asta e non soggetti a ribasso.

### **Articolo 5 – Numero pasti e calendario di erogazione dei servizi**

Si riportano nelle sottostanti tabelle il riepilogo dei pasti prodotti nell'anno 2016 per ciascuna tipologia di utenza con l'indicazione dei giorni e del periodo di erogazione del servizio.

#### **5.1 Scuole e pasti a domicilio**

Utenza	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom	Periodo	Pasti anno
Scuola Infanzia "Bontacchio"	73	73	73	73	73	-	-	Da settembre a giugno	12.586
Scuola Infanzia "San Vito"	66	66	66	66	66	-	-	Da settembre a giugno	11.337
Scuola Primaria "Manzoni"	175	-	175	-	-	-	-	Da settembre a giugno	8.784
Scuola Primaria "San Vito"	193	193	193	193	193	-	-	Da settembre a giugno	28.552
Scuola Secondaria "Calini"	57	-	57	-	-	-	-	Da settembre a giugno	2.789
Punto Ragazzi	-	29	-	29	29	-	-	Da settembre a giugno	2.956
CRED Infanzia "Bontacchio"	21	21	21	21	21	-	-	3 settimane a luglio	323
CRED Primaria "Manzoni"	47	47	47	47	47	-	-	5 settimane tra giugno e luglio	1.171
Pasti a domicilio	50	50	50	50	50	50	-	Tutto l'anno	15.379

Si precisa che il numero di pasti indicato per ciascun giorno della settimana deve intendersi indicativo quale media tra i pasti prodotti annualmente per ciascuna utenza e i giorni effettivi di servizi nell'anno 2016 sempre per ciascuna utenza

Con riferimento a tali dati si precisa che:

- Il numero dei pasti relativo a ciascuna utenza scolastica è comprensivo anche dei pasti erogati agli adulti connessi al servizio;
- I pasti a domicilio non vengono erogati la domenica e nei giorni festivi.

Con riferimento ai pasti scolastici, il Committente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari della distribuzione dei pasti a seguito dell'applicazione di eventuali riforme scolastiche, concordando – laddove possibile – le variazioni con il Gestore.

Il Committente si impegna comunque a comunicare con almeno 10 (dieci) giorni di preavviso la data di inizio effettivo del servizio di ristorazione scolastica, conformemente con le informazioni rese disponibili dall'Istituto Comprensivo.

Il termine annuale del servizio agli alunni coincide con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola. Il Committente si riserva comunque la possibilità di anticipare il termine del servizio, anche sulla base delle esigenze delle singole scuole, previa comunicazione al Gestore entro un congruo termine.



## 5.2 RSA

Utenza	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom	Periodo	Pasti anno
Ospiti RSA	128	128	128	128	128	128	128	Tutto l'anno	46.843
Ospiti Residenze Protette	5	5	5	5	5	5	5	Tutto l'anno	1.674
Pranzi Centro Diurno	16	16	16	16	16	-	-	Tutto l'anno	2.598
Merende Centro Diurno	7	7	7	7	7	-	-	Tutto l'anno	1.661

Con riferimento agli ospiti della RSA e delle Residenze protette numeri indicati si intendono quali giornate alimentari.

Si precisa che il numero dei pasti per le diverse Utenze è da considerarsi soltanto indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il Committente non garantisce pertanto alcun numero minimo giornaliero di pasti durante tutto il periodo di durata dell'appalto.

## Articolo 6 – Attività, indirizzi ed orari di erogazione

Nella seguente tabella vengono indicate le attività richieste per ciascuna specifica Utenza, gli indirizzi delle stesse (anche al fine della predisposizione del piano dei trasporti) nonché gli orari nei quali devono essere svolte le varie prestazioni.

Utenza	Indirizzo	Attività	Orario somministr.	Orario distribuz.
Scuola Infanzia "Bontacchio"	Via Mons. Bontacchio, 8	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	11.35
Scuola Infanzia "San Vito"	Via L. Da Vinci, 1	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	12.00
Scuola Primaria "Manzoni"	Via Mons. Bontacchio, 8	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	12.30
Scuola Primaria "San Vito"	Via D. Alighieri, 1	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	12.30
Scuola Secondaria "Calini"	Via Mons. Bontacchio, 8	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	13.05
Punto Ragazzi	Via Mons. Bontacchio, 8	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	13.05
CRED Infanzia "Bontacchio"	Via Mons. Bontacchio, 8	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	12.20
CRED Primaria "Manzoni"	Via Mons. Bontacchio, 8	Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, riassetto e lavaggio stoviglie	-	13.05



## Comune di Bedizzole

Pasti a domicilio		Produzione, confezionamento, trasporto e consegna		Dalle 11 alle 12
Ospiti RSA	Via Sonvigo, 12	Preparazione, produzione, allestimento e consegna carrelli franco cucina, lavaggio stoviglie	Colazione: 8.15 Pranzo: 11.45 Cena: 17.45	-
Ospiti MAP	Via Sonvigo, 12	Preparazione, produzione, allestimento e consegna carrelli franco cucina, lavaggio stoviglie	Colazione: 8.15 Pranzo: 11.45 Cena: 17.45	-
Ospiti CDI	Via Sonvigo, 12	Preparazione, produzione, allestimento e consegna carrelli franco cucina, lavaggio stoviglie	Pranzo: 11.45 Merenda: 15.30	

Con riferimento ai pasti dei Centri Ricreativi Estivi sia per le Scuole dell'Infanzia che per le Scuole Primarie si precisa che all'interno della fornitura è compresa anche la merenda.

Con riferimento al servizio di ristorazione per gli utenti della RSA si precisa quanto segue:

- Gli orari riportati nella tabella devono considerarsi indicativi. Gli orari effettivi saranno preventivamente concordati con la Direzione Sanitaria della Fondazione prima dell'avvio del servizio;
- Gli orari di somministrazione potranno subire delle variazioni nel corso di durata dell'appalto secondo specifiche esigenze degli Ospiti individuate dalla Direzione Sanitaria della Fondazione, la quale ne darà comunicazione al Gestore con congruo preavviso;
- Al termine dei pasti i carrelli contenenti le stoviglie sporche dovranno essere riportati nei locali adiacenti alla Centro Cottura dal personale della Fondazione entro i seguenti orari:
  - Colazione: ore 9.15
  - Pranzo: ore 13.00 (sia per gli ospiti della RSA che per gli ospiti del CDI)
  - Cena: ore 19.00

### **Articolo 7 – Oneri a carico del Gestore**

Si considerano a totale carico del Gestore le seguenti attività ed i relativi oneri:

- Personale: il Gestore dovrà mettere a disposizione proprio personale per lo svolgimento di tutte le prestazioni oggetto dell'affidamento ed in numero congruo al corretto adempimento di tutte le obbligazioni poste a proprio carico, così come dettagliato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara
- Mezzi di trasporto: il Gestore dovrà prevedere l'utilizzo di idonei mezzi di trasporto (di proprietà o comunque nella propria disponibilità) per la consegna dei pasti nelle strutture dove la stessa sia richiesta
- Fornitura delle materie prime alimentari: sarà onere del Gestore dare seguito a tutte le attività (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, selezione dei fornitori, ordini, stoccaggio, etc.) inerenti la fornitura delle materie prime alimentari in quantità sufficiente alla preparazione e alla produzione dei pasti da erogare per tutte le Utenze considerate



- Fornitura delle materie prime non alimentari: sarà onere del Gestore dare seguito a tutte le attività inerenti la fornitura delle materie prime non alimentari in quantità idonea alla corretta esecuzione di tutte le prestazioni oggetto dell'appalto
- Altre forniture: si intendono a totale carico del Gestore tutte le altre forniture – diverse da quelle precedentemente descritte – necessarie per lo svolgimento dei servizi, quali – a titolo esemplificativo e non esaustivo – i prodotti necessari per la pulizia dei locali, i prodotti necessari per il lavaggio delle stoviglie e tutte le altre attrezzature necessarie per la manutenzione ordinaria
- Reintegri: per tutta la durata dell'appalto il Gestore dovrà procedere al reintegro del materiale così come indicato all'interno dell'inventario redatto in fase di avvio del servizio che dovesse rendersi necessario a causa di usura, deterioramento o rottura. Il Gestore dovrà inoltre provvedere all'eventuale implementazione del materiale occorrente allo svolgimento del servizio in caso di incremento del numero dei pasti
- Raccolta differenziata dei rifiuti: il Gestore dovrà farsi carico di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti di tutte le Utenze scolastiche e del Centro Cottura Comunale, curandone successivamente il conferimento presso i punti di raccolta, secondo le disposizioni in vigore nel territorio comunale
- Smaltimento dei rifiuti speciali: il Gestore dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti speciali prodotti presso il Centro Cottura Comunale secondo le normative vigenti
- Manutenzioni ordinarie e straordinarie: sono a totale carico del Gestore le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli arredi e delle attrezzature del Centro Cottura e delle Utenze scolastiche, così come meglio descritto nel successivo art. 19
- Tinteggiatura dei locali di servizio: sarà onere del Gestore provvedere alla tinteggiatura dei locali delle Utenze scolastiche e del Centro Cottura utilizzati per lo svolgimento del servizio, secondo quanto disposto dal successivo art. 19
- Manutenzione periodica dell'impianto di scarico delle acque reflue: è a carico del Gestore la manutenzione periodica di tale impianto presente presso il Centro Cottura

Il Gestore dovrà inoltre svolgere il servizio oggetto del presente affidamento in ottemperanza a quanto disposto dalla L. 166/2016 contro gli sprechi alimentari e al donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.

Ogni altro onere non contenuto all'interno del presente articolo o previsto espressamente a carico del Gestore in altre disposizioni di cui al presente Capitolato deve intendersi a carico del Committente.

### **Articolo 8 – Specifiche del servizio di ristorazione**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono le seguenti:

- Preparazione e produzione dei pasti (anche con riferimento alle diete speciali) per tutte le Utenze scolastiche presso il Centro Cottura Comunale
- Confezionamento dei pasti (sia per diete normali che per diete speciali) per tutte le Utenze scolastiche in base alle prenotazioni ricevute
- Preparazione e produzione dei pasti per gli utenti che usufruiscono del servizio a domicilio





- Confezionamento dei pasti (sia per diete normali che per diete speciali) per gli utenti che usufruiscono del servizio a domicilio in base alle prenotazioni ricevute
- Trasporto dei pasti in legume fresco-caldo per le Utenze scolastiche e per gli utenti che usufruiscono del servizio a domicilio
- Allestimento dei tavoli (tovaglietta, tovagliolo a 2 veli, piatto fondo, piatto piano, bicchiere, posate, brocche per acqua), porzionamento e distribuzione dei pasti presso tutte le Utenze scolastiche, compresi – nel periodo di attivazione – i CRED
- Sbarazzo e pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e lavaggio delle stoviglie presso tutte le Utenze scolastiche, compresi – nel periodo di attivazione – i CRED
- Preparazione e produzione dei pasti (anche con riferimento alle diete speciali) per gli ospiti della RSA, delle Residenze protette e del Centro Diurno presso il Centro Cottura Comunale
- Consegna dei carrelli termici franco cucina contenenti i pasti per gli ospiti della RSA, delle Residenze protette e del Centro Diurno
- Pulizia e disinfezione dei locali del Centro Cottura Comunale, comprensiva delle attrezzature, degli arredi, dei mezzi di trasporto e delle dotazioni necessarie alla produzione ed al confezionamento dei pasti, nonché dei carrelli termici utilizzati per la distribuzione dei pasti nella RSA
- Lavaggio e disinfezione delle stoviglie utilizzate per il servizio presso la RSA

### **Articolo 9 – Centro Cottura Comunale**

Per tutta la durata dell'appalto il Committente mette a disposizione del Gestore il Centro Cottura Comunale al fine di svolgere tutte le attività principali ed accessorie del servizio oggetto della presente procedura di affidamento.

In particolare, il Centro Cottura viene concesso in comodato gratuito, così come tutti i macchinari, le attrezzature e gli arredi in esso presenti di proprietà del Committente (vedi nello specifico il successivo art. 20).

Con riferimento al Centro Cottura sono a totale carico del Gestore:

- Gli oneri per la fornitura di energia elettrica, acqua e linea telefonica. A tal fine si precisa che nell'anno 2016 il costo sostenuto dal Gestore uscente per tali utenze è stato pari ad € 11.319,29;
- Gli adempimenti connessi alle volture di tutte le utenze in capo al precedente gestore;
- Gli adempimenti e gli eventuali oneri connessi alla presentazione della SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività).

### **Articolo 10 – Personale**

#### **10.1 Aspetti generali**

Il Gestore deve disporre di idonee ed adeguate risorse sia con riferimento al numero che alle professionalità impiegate per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, in modo tale da garantire l'esecuzione a regola d'arte di tutte le attività e al fine di conseguire gli obiettivi prefissati dal Committente e meglio esplicitati nel precedente art. 2.



Tutto il personale impiegato deve essere pertanto professionalmente qualificato al momento dell'avvio del servizio nonché costantemente aggiornato in materia di tecniche di manipolazione degli alimenti, di igiene alimentare, di sicurezza e di prevenzione, nel pieno rispetto di quanto previsto nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro ed alle normative di riferimento.

L'organico impiegato dal Gestore nell'esecuzione del servizio deve essere assunto con regolare contratto di lavoro. Il Gestore deve inoltre osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni nonché da eventuali nuove normative che dovessero entrare in vigore durante il periodo di esecuzione del servizio in materia di prevenzione degli infortuni sul luogo di lavoro, di igiene, di assicurazione contro gli infortuni, di previdenza sociale e per disoccupazione, invalidità e vecchiaia e per ogni altra malattia professionale.

Il Committente potrà chiedere al Gestore in qualsiasi momento la documentazione comprovante l'assolvimento dei predetti obblighi.

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, prima dell'avvio del servizio il Gestore potrà dare priorità all'assunzione del personale uscente, in conformità alle esigenze occupazionali risultanti per la gestione del servizio e compatibilmente con l'organizzazione d'impresa prescelta dal Gestore stesso nell'esecuzione dell'appalto. A tal fine si fornisce l'elenco del personale attualmente impiegato (Allegato 1).

### **10.2 Report periodico**

Il Gestore si impegna a fornire al Committente con cadenza bimensile un riepilogo scritto relativo alla gestione del personale impiegato nello svolgimento del servizio contenente l'organico suddiviso per ciascuna Utenza considerata, lo stato della formazione per ciascun addetto nonché eventuali variazioni di organico ovvero altre informazioni utili.

### **10.3 Personale addetto alle attività**

A seconda delle attività a cui il Gestore adibisce il proprio personale, lo stesso deve garantire:

- Per il servizio di preparazione e produzione dei pasti la previsione di un organico congruo al numero dei pasti da produrre al fine di assicurare tempi di esecuzione adeguati ed una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, nel pieno rispetto della propria autonomia professionale ed organizzazione di impresa
- Per il servizio di trasporto e consegna dei pasti un organico congruo in grado di assicurare le tempistiche di esecuzione di tale servizio entro i limiti indicati al successivo art. 15
- Per il servizio di distribuzione dei pasti presso le Utenze scolastiche un organico congruo tale da assicurare lo svolgimento del servizio secondo le tempistiche indicate nella tabella di cui al precedente art. 6. Si precisa che il rapporto addetti/utenti non dovrà essere inferiore a 1/30.

### **10.4 Sostituzione del personale**

Il Gestore si impegna a far osservare diligentemente al proprio personale tutte le norme e disposizioni generali e particolari in vigore presso il Committente, impegnandosi nel contempo a sostituire tempestivamente (di propria iniziativa o su richiesta) gli operatori che diano motivo di oggettiva lagnanza.



### **10.5 Personale di riferimento**

Il Gestore mette a disposizione del Committente per tutta la durata dell'appalto e al fine di garantire le attività di coordinamento e di controllo le seguenti figura professionali di riferimento, i cui *curricula vitae* sono stati forniti unitamente all'offerta tecnica presentata in fase di gara:

- Referente per il servizio: figura dotata di adeguata autonomia decisionale che rappresenti il Gestore nei rapporti con il Committente e che sia presente almeno mensilmente nei luoghi in cui viene svolto il servizio oggetto del presente affidamento e, a richiesta, per incontri con il Committente;
- Referente per gli aspetti nutrizionali: dietista ovvero analoga figura professionale che garantisca il proprio supporto in fase di avvio del servizio per la predisposizione e la validazione dei menù. In corso di esecuzione dell'appalto dovrà inoltre garantire la propria disponibilità (anche a distanza) per la gestione delle diete speciali e per le integrazioni/variazioni ai menù. Dovrà inoltre essere disponibile – a richiesta – per incontri con il Committente;
- Referente per l'autocontrollo ed il controllo igienico sanitario: figura quotidianamente presente presso l'appalto e delegata all'applicazione delle procedure in materia di sicurezza alimentare, anche nei rapporti con il Committente ovvero suoi delegati, da indentificarsi preferibilmente con il Capo Cuoco ovvero con altra figura di comprovata esperienza in materia;
- Referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro: figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, in relazione anche alle attività necessarie alla predisposizione in coordinamento con il Committente del DUVRI definitivo, alla fornitura dei D.P.I. e alla fornitura dell'abbigliamento per gli addetti al servizio.

### **10.6 Formazione, addestramento e aggiornamento del personale**

Il Gestore deve garantire a tutto il personale direttamente ovvero indirettamente coinvolto nell'esecuzione del servizio adeguata formazione, secondo quanto previsto dalle normative di settore nonché secondo quanto proposto all'interno della propria offerta tecnica, con particolare riferimento alle materie dell'igiene e della sicurezza alimentare (anche in tema di gestione delle diete speciali, sia per le utenze scolastiche che per le utenze della RSA) e della sicurezza sui luoghi di lavoro.

Con cadenza semestrale, il Gestore dovrà fornire al Committente l'elenco del personale per il quale è stata svolta l'attività di formazione prevista nel piano presentato in sede di offerta tecnica, con evidenza degli argomenti trattati, della qualifica del formatore, della durata della formazione e dell'esito della verifica di apprendimento dei contenuti.

Il Gestore, per tutta la durata dell'appalto, garantisce la possibilità ai dipendenti del Committente coinvolti nella gestione del servizio di ristorazione di accedere alla formazione dedicata agli addetti al servizio, previa comunicazione al Committente al fine di verificare il luogo e la data di svolgimento della formazione, gli argomenti trattati e la qualifica del formatore. Al termine della formazione, il Gestore rilascerà al personale del Committente un attestato di avvenuta formazione.



L'attività di pianificazione per il personale addetto alla gestione del servizio deve seguire, per il primo anno di appalto, il piano formativo proposto dal Gestore nella propria offerta tecnica. Il piano di aggiornamento della formazione per gli anni successivi dovrà essere fornito al Committente entro la data di avvio di ciascun anno scolastico.

### **Articolo 11 – Materie prime alimentari**

Per tutta la durata dell'appalto il Gestore è tenuto al rispetto delle procedure di selezione, valutazione ed eventuale sostituzione dei fornitori delle materie prime impiegate per la produzione dei pasti, così come dettagliate all'interno dell'offerta tecnica presentata in fase di gara.

L'elenco dei fornitori deve essere comunicato al Committente prima dell'avvio effettivo del servizio e devono altresì essere comunicati allo stesso tutte le variazioni all'elenco che dovessero intervenire in corso di esecuzione del servizio.

#### **11.1 Materie prime impiegate per le utenze scolastiche**

Tutte le materie prime ed i semilavorati impiegati per la produzione dei pasti destinati alle utenze scolastiche devono essere conformi alle prescrizioni previste nelle Linee Guida per la refezione scolastica predisposte dall'ATS di Brescia (consultabili e scaricabili al seguente link: <https://www.ats-brescia.it/bin/index.php?id=578&lng=>) nonché alle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (consultabili e scaricabili al seguente link: [http://www.promozionesalute.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale\\_P&childpagename=DG\\_Sanita%2FDetail&cid=1213290566749&packedargs=NoSlotForSitePlan%3Dtrue%26menu-to-render%3D1213289323649&pagename=DG\\_SANWrapper](http://www.promozionesalute.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale_P&childpagename=DG_Sanita%2FDetail&cid=1213290566749&packedargs=NoSlotForSitePlan%3Dtrue%26menu-to-render%3D1213289323649&pagename=DG_SANWrapper)). I contenuti di tali documenti devono comunque ritenersi prescrittivi relativamente al presente appalto qualora non in contrasto con le specifiche tecniche inserite all'interno del presente Capitolato.

Le materie prime impiegate nella produzione dei pasti per le utenze scolastiche dovranno avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- È preferibile l'impiego di prodotti freschi, ma potrà essere utilizzato pesce congelato/surgelato, previa comunicazione scritta al Committente (da intendersi come Ufficio Pubblica Istruzione) dei prodotti congelati/surgelati che si intendono impiegare;
- Dovrà essere utilizzata carne fresca, nel rispetto di quanto prescritto dalle Linee Guida dell'ATS di Brescia e della Regione Lombardia;
- Può essere utilizzata solo carne di origine europea e proveniente da allevamenti non intensivi (a tale scopo devono essere rese disponibili dal Gestore per tutta la durata dell'appalto idonee dichiarazioni rilasciate dai fornitori);
- Non devono essere impiegate uova prodotte in allevamenti in gabbia;
- Con riferimento ai prodotti lattiero caseari la fornitura deve rispondere ai requisiti di cui al REG. CE 657/2008 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di aiuto comunitario finalizzato a favorire il consumo degli stessi tra i ragazzi in età scolare. A tal fine, il Gestore si impegna, su richiesta del Committente, a fornire i documenti necessari - quali fatture, bolle di consegna o documentazione analoga – recanti indicazioni in merito alla destinazione della merce a mense scolastiche;



## Comune di Bedizzole

- Deve essere impiegata principalmente frutta e verdura di stagione;
- Devono essere obbligatoriamente utilizzati i seguenti prodotti:
  - Pasta, passata di pomodoro e mele provenienti da agricoltura biologica;
  - Banane provenienti dal commercio equo e solidale.

Nelle proposte di menù presentate nella propria offerta tecnica, il Gestore potrà offrire ulteriori prodotti provenienti da agricoltura biologica, a filiera corta o a Km zero;

- Deve essere prevista la fornitura di 2 panini da 30g per ciascun utente, di cui uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- Il pane da fornire deve essere preferibilmente prodotto da forno artigianale presente nel territorio del Comune di Bedizzole;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti glutammato monosodico;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma o simili;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano dal OGM e/o che contengano OGM;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

### **11.2 Materie prime impiegate per le utenze della RSA e del servizio a domicilio**

Tutte le materie prime ed i semilavorati impiegati per la produzione dei pasti destinati alle utenze della RSA e del servizio di consegna dei pasti a domicilio devono essere conformi alle prescrizioni previste nelle Linee Guida per la ristorazione ospedaliera della Regione Lombardia (consultabili e scaricabili al seguente link: [www.ats-milano.it/user/download.aspx?FILE...PDF...ristorazione\\_ospedaliera](http://www.ats-milano.it/user/download.aspx?FILE...PDF...ristorazione_ospedaliera)) nonché alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e sanitaria (consultabili e scaricabili al seguente link: [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_1435\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf)). I contenuti di tali documenti devono comunque ritenersi prescrittivi relativamente al presente appalto qualora non in contrasto con le specifiche tecniche inserite all'interno del presente Capitolato.

Le materie prime impiegate nella produzione dei pasti per le utenze scolastiche dovranno avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- È preferibile l'impiego di prodotti freschi, ma potranno essere utilizzati verdure o pesce congelati/surgelati, previa comunicazione scritta al Committente (da intendersi come Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA) dei prodotti congelati/surgelati che si intendono impiegare;
- È preferibile l'impiego di carne fresca, ma potrà essere utilizzata carne congelata/surgelata, previa comunicazione scritta al Committente (da intendersi come Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA) dei prodotti congelati/surgelati che si intendono impiegare;
- Può essere utilizzata solo carne di origine europea e proveniente da allevamenti non intensivi (a tale scopo devono essere rese disponibili dal Gestore per tutta la durata dell'appalto idonee dichiarazioni rilasciate dai fornitori);
- Deve essere utilizzata esclusivamente frutta e verdura di stagione;



## *Comune di Bedizzole*

- Non possono essere somministrati agli ospiti della RSA prodotti omogeneizzati già confezionati;
- Non può essere impiegato latte in polvere per le colazioni agli ospiti della RSA;
- Deve essere prevista la fornitura di 2 panini da 30g per ciascun utente, di cui uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- Il pane da fornire deve essere preferibilmente prodotto da forno artigianale presente nel territorio del Comune di Bedizzole;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti glutammato monosodico;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma o simili;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano dal OGM e/o che contengano OGM;
- Non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

### ***Articolo 12 – Materie prime non alimentari***

È a carico del Gestore la fornitura per tutta la durata dell'appalto delle seguenti materie prime non alimentari:

- Prodotti in carta (quali, ad esempio, tovaglioli e tovaglette, sacchetti di confezionamento dei cestini, carta monouso in rotolo) per tutte le utenze, compresa la RSA;
- Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti, conformi al Decreto del Ministero della Sanità del 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni e dotati di idonea dichiarazione di conformità da esibire al Committente in caso di verifica;
- Prodotti e materiali per la pulizia dei locali (quali, ad esempio, detergenti, disinfettanti, etc.). Il materiale impiegato per tutte le attività di pulizia e sanificazione deve risultare sempre congruente con la pianificazione delle stesse. Per i prodotti chimici impiegati devono essere messi a disposizione dal Gestore le relative schede tecniche e di sicurezza e gli stessi devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti in materia di servizi di pulizia dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 24 maggio 2012 e successive modifiche ed integrazioni;
- Dotazioni per il personale. Il Gestore deve fornire al proprio personale per tutta la durata dell'appalto idonee divise da lavoro secondo le prescrizioni disposte dalla normativa vigente in materia, nonché guanti monouso (dichiarati idonei per il contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate e gli altri D.P.I. occorrenti all'espletazione dei servizi, così come previsti nel DVR del Gestore e nel DUVRI. Ciascuna dotazione dovrà essere rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa idoneità all'uso;
- Camici e cuffie, resi disponibili presso tutte le Utenze ed il Centro Cottura per l'ingresso di visitatori (considerandosi tali anche i coordinatori ed i referenti del Gestore, i Responsabili del Committente ed i fornitori che dovessero accedere alle zone di produzione);
- Strumentazione per le Utenze, composta da bilancia, termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) e calcolatrici;
- Strumenti per la prenotazione dei pasti, quali fax o computer da predisporre presso il Centro Cottura per il ricevimento delle prenotazioni.





## **Articolo 13 – Composizione dei pasti**

### **13.1 Aspetti generali**

Il Gestore dovrà garantire la predisposizione di menù dedicati a ciascuna utenza, in linea con le proposte presentate all'interno della propria offerta tecnica. Tutti i menù devono risultare opportunamente differenziali per ciascuna Utenza (Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria, pranzo RSA, Residenze protette, e CDI, cena RSA e Residenze protette, pasti a domicilio) e devono essere rispettosi delle Linee Guida richiamate nei precedenti artt. 11.1 e 11.2.

I menù predisposti dovranno inoltre seguire le seguenti prescrizioni/requisiti:

- Tutti i menù dovranno essere preventivamente condivisi con il Committente, da intendersi quale Ufficio Pubblica Istruzione per i pasti scolastici, Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA e del CDI;
- I menù delle Utenze scolastiche dovranno essere sottoposti ad approvazione da parte dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati – in accordo col Committente – al fine di permetterne la piena conoscibilità da parte delle famiglie degli alunni con un anticipo di due settimane rispetto alla data della loro effettiva entrata in vigore;
- Con riferimenti ai pasti scolastici è richiesta una particolare attenzione nella formulazione dei menù al fine di garantire la variabilità dei piatti proposti agli utenti che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni alla settimana;
- Devono essere predisposti menù dedicati ai periodi autunno-inverno e primavera-estate e ciascuno di essi deve essere sviluppato su 6 settimane per le Utenze scolastiche e su 4 settimane per le utenze della RSA e per i pasti a domicilio;
- La data di attivazione dei menù per il periodo primavera-estate sarà da concordare con il Committente (da intendersi quale Ufficio Pubblica Istruzione per i pasti scolastici, Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA e del CDI) almeno tre settimane prima dell'effettiva entrata in vigore, in modo tale da permettere un'idonea informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
- Contestualmente alla presentazione dei menù, il Gestore deve anche rendere disponibili i menù dedicati alle diete speciali;
- In occasione delle principali festività, il Gestore elabora e propone al Committente (da intendersi quale Ufficio Pubblica Istruzione per i pasti scolastici, Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA e del CDI) – entro un mese dalla data di effettivo impiego – dei menù differenziati rispetto a quelli ordinari, tenendo conto anche delle diete speciali;
- Il Gestore si rende disponibile alla preparazione presso il Centro Cottura di dolci per ricorrenze particolari (ad esempio compleanni) per una giornata al mese e comunque a richiesta del Committente (da intendersi quale Ufficio Pubblica Istruzione per i pasti scolastici, Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA e del CDI);
- Ciascun menù (compresi anche quelli relativi alle diete speciali) deve essere corredato dal ricettario e dal calcolo nutrizionale;



- In ciascun menù devono risultare specificate le proposte quotidiane di frutta e verdura di stagione (quando impiegate), dei formati di pasta, dei formaggi, delle carni e delle specie ittiche impiegate;
- In caso di eventi straordinari o imprevedibili, il Gestore dovrà comunicare al Committente (da intendersi quale Ufficio Pubblica Istruzione per i pasti scolastici, Ufficio Servizi Sociali per i pasti a domicilio e Direzione Sanitaria per i pasti della RSA e del CDI) preventivamente e a mezzo fax le variazioni ai menù già approvati;
- È facoltà del Committente richiedere nelle opportune sedi (quali le riunioni della Commissione Mensa) la valutazione di proposte di variazione dei menù e/o delle grammature, sempre nel rispetto di quanto indicato nei punti che precedono.

### **13.2 La composizione dei pasti per le Utenze scolastiche e dei Centri Ricreativi Estivi**

Vengono elencate di seguito le caratteristiche relative alla composizione dei pasti per le Utenze scolastiche e dei CRED:

- Il pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane;
- Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo piatto;
- È prevista la distribuzione di acqua da acquedotto comunale;
- Le grammature e i ricettari sono riportate nell'Allegato 3 delle Linee Guida per la refezione scolastica predisposte dall'ATS di Brescia;
- Per i Centri Estivi è prevista, oltre alla consegna del pranzo, anche la consegna e la distribuzione della merenda. A tal fine il Gestore deve fornire 5 tipi diversi di merenda a settimana, così come riportati nei menù proposti all'interno dell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- Con anticipo di almeno 2 (due) giorni lavorativi il Committente potrà richiedere menù alternativi per visite didattiche (cestini) che dovranno essere realizzati conformemente alle Linee Guida per la refezione scolastica predisposte dall'ATS di Brescia;

### **13.3 La composizione della giornata alimentare per la RSA**

La giornata alimentare per gli ospiti della RSA e delle Residenze protette è composta come segue:

#### Colazione

- Una bevanda a scelta tra:
  - Tè al latte o al limone;
  - Caffè;
  - Latte intero, parzialmente scremato o scremato (mai latte in polvere);
  - Caffè e latte;
  - Caffè d'orzo;
- Un prodotto alimentare a scelta tra:
  - Pane bianco o integrale;
  - Pane bianco o integrale con marmellata o confettura o miele;
  - Fette biscottate;
  - Fette biscottate con marmellata o confettura o miele;





## Comune di Bedizzole

- Biscotti.

### Pranzo e cena

- Scelta tra un primo piatto del giorno (proposto dal Gestore) e tre alternative fisse (minestrina, riso in bianco, semolino);
- Scelta tra un secondo del giorno (proposto dal Gestore) e tre alternative fisse (carne lessa, prosciutto cotto, crescenza), anche omogeneizzati se richiesto;
- Scelta tra un contorno del giorno (proposto dal Gestore) e due alternative fisse (purè di patate, verdura fresca di stagione), anche omogeneizzati se richiesto;
- Scelta tra frutta di stagione e tre dessert fissi (frutta cotta intera, mousse di frutta e yogurt);
- 50 g di pane;
- Bevande e, più precisamente;
  - 1,5 litri al giorno da fornire in bottiglie da 0,5 litri per ogni ospite non autosufficiente;
  - Acqua da acquedotto comunale per gli ospiti autosufficienti;
  - Una bottiglia di vino bianco o rosso per ogni 10 ospiti.

### Merenda

Il Gestore deve fornire ad ogni ospite una bevanda calda e, a scelta, una confezione di biscotti, una confezione di fette biscottate monoporzione, uno yogurt o un frutto di stagione.

Si precisa che il pranzo e la merenda compongono il pasto per il Centro Diurno.

Le grammature di riferimento per ciascuna tipologia di pasto sono contenute nell'Allegato 2 (Grammature).

### **13.4 La composizione dei pasti a domicilio**

La composizione dei pasti a domicilio è uniformata alla produzione del pranzo per la RSA.

Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo piatto.

### **Articolo 14 – Gestione delle diete speciali**

Il Gestore è tenuto a predisporre ed erogare le diete speciali alternative per i pasti delle Utenze scolastiche secondo le seguenti modalità:

- Devono essere redatti menù e relativi ricettari con calcoli nutrizionali modificati per ciascuna tipologia di richiesta da parte degli utenti, sia essa – ad esempio – terapeutica ovvero etico-religiosa;
- Le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù ordinario, al fine di non creare disagio nell'utenza, con particolare riferimento a festività e ricorrenze particolari;
- Devono essere rispettate le procedure per la gestione delle diete speciali così come descritte all'interno dell'offerta tecnica presentata in sede di gara. Il Committente si riserva



comunque la facoltà di richiedere modifiche alle predette procedure, anche a servizio avviato, dandone debita motivazione;

- Le procedure di gestione delle diete speciali devono prevedere, in particolare, che il flusso di informazioni relative alle stesse sia generato dalle famiglie degli utenti interessati (anche attraverso un certificato medico o documentazione affine) ed indirizzato all'Ufficio Servizi Sociali del Committente nonché, qualora necessario, all'Autorità Sanitaria competente, per poi essere trasmesso al Responsabile competente per il Gestore per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione e delle informazioni ricevute (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali);
- Tutte le figure e le funzioni coinvolte dal Gestore nell'elaborazione e realizzazione delle diete speciali devono essere di comprovata competenza ed esperienza alla data di avvio del servizio;
- Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti presso le Utenze scolastiche sono regolate secondo quanto previsto in precedenza per gli alunni;
- Il Gestore, qualora le famiglie ne facciano richiesto entro le ore 9.30 del giorno stesso, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- Il menù delle diete leggere deve conservare la medesima struttura del menù ordinario ed è di norma costituito da pasto o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che potranno essere concordate con il Committente;
- Le diete speciali dovranno essere confezionate conformemente a quanto riportato nel successivo art. 14;
- Ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, sempre nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Con riferimento alle diete speciali richieste per gli ospiti della RSA e del Centro Diurno, il Gestore risponderà a tali esigenze secondo quanto espresso dalla Direzione Sanitaria della RSA, garantendo stretta e costante collaborazione tra la Direzione stessa e la dietista o altra figura analoga incaricata dal Gestore.

### **Articolo 15 – Confezionamento e trasporto dei pasti**

Il confezionamento dei pasti deve avvenire attenendosi alle seguenti prescrizioni:

- I pasti scolastici devono essere confezionati in pluriporzione e disposti in contenitori termici;
- Le diete speciali scolastiche devono essere confezionate in monoporzione termosigillate, identificate e disposte in contenitori termici;
- I pasti a domicilio devono essere confezionati in monoporzione termosigillate e disposti in contenitori termici monoutente, idoneamente identificati;
- I pasti per la RSA e per il CDI devono essere confezionati in pluriporzione e disposti in carrelli termici sui quali deve essere indicato il reparto di destinazione. I carrelli termici devono essere resi disponibili franco cucina nel locale adiacente alla stessa, secondo gli orari indicati nel precedente art. 6;



- Le diete speciali per la RSA e per il CDI devono essere confezionate in monoporzione termosigillate, identificate e mantenute a temperatura idonea fino al momento della loro consumazione da parte degli utenti.

Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- I mezzi utilizzati dal Gestore devono risultare quotidianamente ed in via esclusiva dedicati al servizio oggetto del presente appalto;
- I contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e contenuto;
- I sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non causarne una potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto;
- Il Gestore deve eseguire i trasporti secondo il relativo piano descritto all'interno dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il quale deve dare evidenza – tra le altre cose – del rispetto dei termini temporali previsti nel precedente art. 6;
- Il Gestore deve garantire per ciascuna Utenza scolastica e per ciascuna fase del servizio le seguenti tempistiche:
  - Tempo intercorrente tra confezionamento ed inizio del trasporto: non superiore a 10 (dieci) minuti
  - Trasporto e consegna: non superiore a 10 (dieci) minuti
  - Ricevimento e consumo (secondo gli orari indicati nel precedente art. 6): non superiore a 10 (dieci) minuti
- Per i pasti a domicilio devono essere rispettate le seguenti tempistiche:
  - Tempo intercorrente tra confezionamento ed inizio del trasporto: non superiore a 10 (dieci) minuti
  - Trasporto e consegna: non superiore a 60 (sessanta) minuti

### **Articolo 16 – Prenotazione dei pasti**

#### **16.1 Prenotazione dei pasti scolastici**

La prenotazione dei pasti per le Utenze scolastiche dovrà essere svolta secondo le seguenti modalità:

- Il Committente (da diverse strutture secondo competenza) raccoglierà le prenotazioni dei pasti scolastici e le trasmetterà a mezzo fax al Gestore entro le ore 9.30 del giorno della produzione;
- La modulistica utilizzata per la comunicazione deve essere fornita dal Gestore e dovrà essere strutturata in modo tale da ricomprendere tutte le informazioni necessarie al Centro Cottura per la realizzazione del servizio;
- Qualora entro le ore 9.45 una o più prenotazioni non fossero pervenute, il Gestore è comunque tenuto ad effettuare una verifica – anche telefonica – al fine di accertare le motivazioni che hanno causato la mancata prenotazione;
- Il Gestore metterà a disposizione presso il Centro Cottura del personale dedicato alla gestione delle prenotazioni.



### **16.2 Prenotazione dei pasti a domicilio**

La prenotazione dei pasti a domicilio dovrà essere svolta secondo le seguenti modalità:

- Il Gestore prevede alla raccolta delle prenotazioni dei pasti il giorno antecedente alla data di preparazione;
- La modulistica utilizzata per la comunicazione deve essere fornita dal Gestore e dovrà essere strutturata in modo tale da ricomprendere tutte le informazioni necessarie al Centro Cottura per la realizzazione del servizio.

### **16.3 Prenotazione dei pasti per la RSA**

La prenotazione dei pasti per la RSA e il CDI resta a carico del personale della Fondazione, che dovrà comunicare le prenotazioni al Centro Cottura entro le ore 12.00 del giorno antecedente alla data di preparazione.

## **Articolo 17 – Pulizia dei locali e lavaggio stoviglie**

Il Gestore dovrà effettuare le operazioni di detergenza e sanificazione presso i locali all'interno dei quali si svolgono i servizi oggetto del presente appalto secondo il programma descritto nell'offerta tecnica presenta in sede di gara.

Tale programma dovrà essere esposto presso ogni Utenza nonché presso il Centro Cottura.

Le pulizie avranno ad oggetto i locali di servizio nonché gli accessori, le attrezzature, gli arredi e gli impianti e comprenderanno inoltre i mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti.

Per l'attività di lavaggio delle stoviglie utilizzate per la somministrazione dei pasti e delle merende della RSA è prevista la consegna presso il Centro Cottura da parte di personale della Fondazione di tutte le stoviglie impiegate nei reparti mediante appositi carrelli, entro un'ora dall'avvenuta somministrazione.

Il Gestore dovrà lavare le stoviglie ed i carrelli utilizzati per la consegna, sistemandoli poi nel locale adiacente al Centro Cottura in modo da permetterne l'impiego nel turno successivo. L'orario di consegna delle stoviglie pulite potrà essere eventualmente concordato in seguito direttamente con la RSA.

## **Articolo 18 – Autocontrollo igienico-sanitario**

Il Gestore predispose, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativamente alle attività svolte presso il Centro Cottura ed in tutte le Utenze.

Tali procedure devono essere parte integrante di un Piano di Coordinamento fra i Sistemi di Autocontrollo del Gestore e del Committente. Il Piano di Coordinamento è realizzato entro il primo mese di attività dai referenti del Gestore per la qualità, in collaborazione con il Committente.

Il Gestore deve inviare copia delle proprie procedure di Autocontrollo, eventualmente contenute in un Manuale, al Committente entro il giorno dell'inizio del servizio. Tali procedure comprendono anche:



## *Comune di Bedizzole*

- l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, probabilità, gravità) col dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- le prescrizioni per assicurare i tempi tra confezionamento dei pasti e consumo degli stessi così come indicati nel precedente art. 15;
- la formazione del personale in forza presso le Utenze secondo il piano previsto all'interno dell'offerta tecnica e suoi successivi aggiornamenti;
- la realizzazione dei programmi di pulizia secondo quanto previsto nel programma presentato in sede di gara;
- la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare, completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità). Nel caso in cui il medesimo evento non conforme abbia a ripetersi per due volte consecutive, il Gestore provvede ad effettuare entro un mese dall'evento un mirato intervento di formazione al personale. La pianificazione e la registrazione dell'intervento sono comunicate al Committente entro, rispettivamente, 7 giorni antecedenti e consecutivi l'intervento stesso;
- il campionamento delle produzioni interne che, salvo quanto può essere diversamente concordato in corso d'opera, comprendono un prelievo minimo di 100 g di tutte le produzioni del giorno e delle diete speciali per patologie, l'immissione in contenitore sterile, la loro identificazione univoca (pietanza, giorno di produzione) e la conservazione dei campioni per 72 ore tra 0 e +4°C;
- il campionamento di un intero pasto trasportato in ogni Utenza scolastica, da conservare nell'Utenza in contenitore sterile, univocamente identificato (pietanza, giorno di produzione, Utenza di prelievo) e conservato per 48 ore tra 0 e +4°C;
- il campionamento e le analisi di laboratorio: il piano di analisi (che deve prevedere anche la verifica dell'idoneità dell'acqua prelevata nelle Utenze) e i limiti analitici di riferimento sono predisposti dal Gestore all'interno dell'offerta tecnica presentata in fase di gara. Il verbale di prelevamento del campione è consegnato via fax al Committente lo stesso giorno del prelievo, mentre i risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità sono consegnati al Committente entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Farà fede la data riportata sul report del laboratorio;
- la lotta agli infestanti: il Gestore stabilirà ed attuerà un piano di lotta agli infestanti, il quale verrà comunicato al Committente all'inizio del servizio unitamente alle schede tecniche dei prodotti che si intendono utilizzare. Non è ammesso l'uso di esche avvelenate all'interno dei locali di servizio a scopo di monitoraggio. I rapporti degli interventi di monitoraggio e di disinfestazione sono comunicati al Committente entro 7 giorni lavorativi dal giorno dell'intervento.

### **Articolo 19 – Manutenzione dei locali e delle attrezzature**

Sono oggetto di manutenzione le attrezzature, gli arredi, i locali – sia di servizi che accessori – nonché gli impianti presenti nelle Utenze.

Devono intendersi a carico del Gestore:



- le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature;
- le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli arredi;
- la tinteggiatura almeno due volte nel corso dell'appalto (e comunque tutte le volte ve ne fosse bisogno) dei locali di distribuzione e dei locali annessi;

Sono carico del Committente i restanti interventi di manutenzione ordinaria, nonché tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sugli impianti.

Al momento dell'avvio del servizio le parti effettuano congiuntamente un sopralluogo al fine di redigere un inventario iniziale di consegna delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e dei locali. Tale inventario contiene anche le informazioni sullo stato manutentivo degli stessi al momento della consegna.

Il Gestore, anche sulla base delle risultanze emerse in fase di sopralluogo, elabora una pianificazione degli interventi di manutenzione preventiva a proprio carico che dovrà essere presentata al Committente entro un mese dall'avvio effettivo del servizio.

Per ogni intervento di manutenzione sia ordinaria che straordinaria il Gestore dovrà presentare opportuno rapporto di intervento al Committente entro la fine del mese nel corso del quale è stato svolto l'intervento stesso.

### **Articolo 20 – Beni mobili ed immobili**

Tutte le attrezzature (comprendenti dei carrelli per il trasporto delle stoviglie e dei carrelli termici per il trasporto dei pasti relativi alla RSA) e gli arredi di cui all'inventario previsto nell'art. 19 sono di proprietà del Committente. Eventuali integrazioni alle dotazioni in uso al Gestore ed introdotte dallo stesso nel corso di esecuzione del servizio rimarranno di proprietà del Committente al termine dell'appalto.

Alla conclusione del contratto il Gestore riconsegna tutti i beni (comprese le eventuali integrazioni) con ulteriore inventario finale, redatto in contraddittorio con il Committente. Tali beni (uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale) dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante il corso della gestione.

I beni relativi al Centro Cottura concessi in comodato al Gestore possono essere utilizzati da quest'ultimo per la produzione di pasti destinati a servizi diversi a quelli oggetto del presente affidamento. In tali casi il Gestore:

- dovrà comunicare preventivamente al Committente la volontà di produrre pasti ulteriori, precisandone la fattibilità in termini di produttività residua del Centro Cottura, al fine di ottenere autorizzazione espressa da parte del Committente;
- dovrà garantire al Committente la corresponsione di un importo a singolo pasto prodotto per servizi esterni concordato in sede di autorizzazione e comunque non inferiore ad € 0,25 per ciascun pasto;
- dovrà garantire che la produzione di ulteriori pasti non genererà disservizi al normale svolgimento dell'appalto oggetto del presente affidamento;



- dovrà farsi carico, dandone evidenza al Committente, di ottemperare agli eventuali adempimenti di legge necessari, quali, ad esempio, l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico-sanitario, le comunicazioni previste all'Autorità preposta (aggiornamento della SCIA), l'aggiornamento eventuale delle disposizioni contenute nel DUVRI, in coordinamento con il Committente.

Durante il periodo di concessione in comodato dei beni mobili e immobili, il Gestore risponde direttamente per eventuali difetti generatisi sugli stessi e dovuti ad incuria nell'uso imputabile allo svolgimento del servizio.

Il Gestore dovrà farsi carico di tutte le eventuali integrazioni alle dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili in fase di avvio dello stesso dal Committente.

### **Articolo 21 – Sicurezza sui luoghi di lavoro**

L'analisi e le modalità di gestione dei rischi interferenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro sono contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali.

Prima dell'avvio del servizio, il Gestore eseguirà unitamente al Committente idonei sopralluoghi presso i locali all'interno dei quali verranno svolti i servizi oggetto del presente affidamento al fine di redigere in maniera coordinata il DUVRI definitivo.

Tutto il personale impiegato dal Gestore dovrà essere dotato, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro, di idonei dispositivi di protezione individuali (D.P.I.) previsti sia nel DVR del Gestore che nel DUVRI, nonché di cartellino di riconoscimento conforme alle norme di riferimento.

Il DVR del Gestore dovrà essere messo a disposizione del Committente entro un mese dalla data di avvio del servizio.

### **Articolo 22 – Subappalto**

Non è ammesso il subappalto per le prestazioni oggetto del presente affidamento, fatta eccezione per l'attività di trasporto dei pasti. L'eventuale subappalto dovrà essere autorizzato dal Committente secondo le modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

La violazione del divieto di cui al precedente comma da parte del Gestore comporta la risoluzione immediata del contratto.

### **Articolo 23 – Garanzia definitiva**

Entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione del servizio, il Gestore, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, è tenuto a presentare idonea garanzia definitiva, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, nella misura pari al 10% dell'importo dell'appalto attraverso polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria.

Tale cauzione dovrà essere incondizionata e prevedere la rinuncia alla decadenza di cui all'art. 1957 Codice Civile fino alla conclusione del rapporto contrattuale.





La fideiussione bancaria o assicurativa relativa alla garanzia definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni su semplice richiesta scritta del Committente. L'importo della garanzia può essere ridotto secondo quanto previsto dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, così come espressamente richiamato dall'art. 103, comma 1, del Decreto stesso.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di scadenza del servizio. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del Committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del Gestore, di documentazione, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

### **Articolo 24 – Responsabilità e assicurazione**

Il Gestore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti dagli utenti o dai beni (tanto del Gestore stesso quanto del Committente o di terzi) durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso. Il Gestore assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Committente o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del Gestore. Il Committente è pertanto esonerato da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale del Gestore), nonché per i danni arrecati al Committente stesso durante l'esecuzione del servizio.

Il Gestore ha l'obbligo di stipulare con una primaria compagnia assicurativa, a beneficio del Committente e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali del Centro Cottura nonché per danni a cose a chiunque appartenenti. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e, comunque, non inferiore ad Euro 10.000.000,00. Detta polizza dovrà provvedere, tra l'altro, alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dagli utenti dei servizi, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal Gestore e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. Il Gestore si impegna a consegnare al Committente copia della polizza di cui sopra entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato, provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze al Committente.





### **Articolo 25 – Penali**

Il Committente si riserva di applicare al Gestore penali in seguito al rilevamento di:

- inadempienze alle prescrizioni del Bando di Gara ed i suoi allegati;
- reclami documentati da verifiche di conformità effettuate dal Committente, dalla RSA e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
- reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno, ricevuti dal Committente o dalla RSA e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.

In particolare, per i requisiti del presente capitolato, il Gestore si riserva di applicare le seguenti penali:

Descrizione	Penale (in €)
Figure professionali diverse per numero e qualifica da quelle indicate nell'offerta tecnica	100
Indumenti da lavoro non conformi	
Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere	
Ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	
Ogni caso di tempi superiori a quanto previsto fra confezionamento e consegna dei pasti	
Ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni previste	
Ogni caso di temperature di conservazione dei pasti fuori standard	250
Mancato (o sollecitato 3 volte) reintegro delle dotazioni necessarie al servizio	
Ogni variazione del menù non concordata con il Committente	
Ogni materia prima, immagazzinata o presente in cucina, non conforme ai requisiti previsti	
Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato come media di 10 pesate della stessa preparazione)	
Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	
Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali in tema di gestione dei rifiuti	500
Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario	
Ogni caso di mancata conformità rispetto alla pianificazione degli interventi manutentivi	
Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata	
Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori igienici	
Ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	



Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	
Preavviso di sciopero dell'Organizzazione non comunicato o comunicato oltre il termine fissato	1.000
Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	1.500

L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicata al Gestore tramite PEC. Quest'ultimo, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato in contraddittorio dal Committente il quale, entro i seguenti 5 giorni lavorativi, controdeduce ed assume la propria decisione a chiusura del procedimento.

L'applicazione della penale avviene mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

#### **Articolo 26 – Risoluzione del contratto e recesso**

Le parti convengono che costituiscono motivo per la risoluzione del contratto le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura di fallimento o di altra procedura concorsuale a carico del Gestore;
- cessazione dell'attività da parte del Gestore
- mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie e reiterati casi di tossinfezione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali ed integrativi locali;
- reiterati gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Committente;
- interruzione del servizio al di fuori delle ipotesi previste;
- rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili dell'Autorità Sanitaria competente.

In caso di risoluzione riconducibile ai casi suddetti, il Committente procederà all'incameramento della garanzia definitiva prestata dal Gestore e all'imputazione allo stesso dei danni e delle spese conseguenti.

Il contratto si intende risolto di diritto, restando il Committente obbligato a remunerare solo ed esclusivamente le prestazioni effettivamente richieste e rese dal Gestore, nell'ipotesi di annullamento giurisdizionale del provvedimento di aggiudicazione ovvero dei presupposti atti di gara. Analogamente l'efficacia del contratto è sospesa in caso di sospensione dell'aggiudicazione.

Il recesso dal contratto da parte del Gestore comporterà l'incameramento da parte del Committente della garanzia definitiva, fatti salvi, anche in questo caso, i danni e le spese, che saranno imputati al Gestore.



### ***Articolo 27 – Pagamenti***

Il pagamento dei corrispettivi dovuti al Gestore avverrà su presentazione di fatture mensili emesse in modalità elettronica, corredate dalla documentazione relativa ai pasti effettivamente erogati.

In particolare, il Gestore dovrà emettere mensilmente:

- una fattura contenente il numero complessivo dei pasti forniti nel corso del mese per le Utenze scolastiche (con suddivisione in dettaglio per le diverse scuole), da inviare al Committente;
- una fattura contenente il numero complessivo dei pasti forniti nel corso del mese per gli utenti che usufruiscono del servizio a domicilio, da inviare al Committente;
- una fattura contenente il numero complessivo dei pasti forniti nel corso del mese per gli ospiti della RSA, delle Residenze protette e del Centro Diurno, da inviare alla RSA.

Il pagamento avverrà nel termine di 30 (trenta) giorni fine mese dalla data della loro approvazione da parte del Committente e della RSA, ciascuno per la propria competenza.

### ***Articolo 28 – Revisione dei prezzi***

Dopo il primo anno è ammessa, su istanza del Gestore, la revisione dei prezzi di aggiudicazione in base all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività nazionale (N.I.C.) edito dall'ISTAT.

### ***Articolo 29 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari***

Il Gestore si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii..

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto e determina altresì la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, il Gestore dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso eventuali subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con gli eventuali subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione al Committente e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede il Committente, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 Legge n.136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione al Committente entro 7 giorni dall'avvenuta modifica;



- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

### ***Articolo 30 – Forma contrattuale e spese***

Il contratto sarà stipulato, a pena di nullità, in modalità elettronica secondo le norme vigenti, ai sensi di quanto disposto dall'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016.

Qualsiasi spesa inerente al contratto o a questo consequenziale sarà a carico del Gestore. Lo stesso inoltre assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte, IVA esclusa, e le tasse relative alla fornitura del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'importo delle spese sostenute dal Committente per l'indizione della presente procedura di affidamento (a titolo esemplificativo e non esaustivo, predisposizione degli atti di gara, consulenze, pubblicazioni) è stabilito in complessivi € 14.500,00, oltre IVA. Tale somma dovrà essere corrisposta dal Gestore entro la data di stipula del contratto, previa emissione di regolare fattura da parte del Committente.

### ***Articolo 31 – Controversie e Foro esclusivo***

I rapporti tra le parti sono ispirati a principi di collaborazione e buona fede e qualsiasi questione dovesse insorgere in merito alla gestione del contratto di appalto verrà risolta, se possibile, in via bonaria.

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente in via esclusiva il Foro di Brescia.

### ***Articolo 32 – Rinvio***

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, si fa riferimento al D.Lgs. 50/2016, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

### ***Articolo 33 – Trattamento dei dati personali***

Il Committente e il Gestore garantiscono che i dati forniti nel corso dell'esecuzione del servizio oggetto del presente affidamento saranno trattati nel rispetto della normativa sul trattamento e sulla protezione dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/2003 e che, in particolare, saranno trattati esclusivamente ai fini della gestione del contratto di appalto.

### ***Articolo 34 – Allegati***

Sono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1: Elenco personale impiegato
- Allegato 2: Grammature