

**COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE  
(PROVINCIA DI PAVIA)**

ALLEGATO A1

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA E NON SCOLASTICA**

**Composto da n. 31 articoli**

**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE  
(Dr. Roberto Bariani)**

# CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E NON SCOLASTICA

## ART. 1 OGGETTO

Il presente capitolato disciplina:

La preparazione e la consegna dei pasti in monoporzione agli alunni frequentanti la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado site nel Comune di Bressana Bottarone e ai rispettivi insegnanti.

E' escluso dall'appalto lo scodellamento dei pasti.

La preparazione e la consegna presso il proprio domicilio dei pasti per gli anziani in monoporzione.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata secondo il menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia, che si allegano al presente capitolato d'appalto.

La normativa concernente la disciplina della ristorazione scolastica trova specifica descrizione nel D.D.U.O.- Regione Lombardia N. 14833 del 1° Agosto 2002, ad oggetto: "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

La durata dell'appalto è fissata per gli anni scolastici per gli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012, con eventuale proroga di un ulteriore anno, da esercitarsi nei modi e nelle forme previste dalle vigenti normative.

Il numero dei pasti presunti riferito gli anni scolastici: 2010/2011 – 2011/2012- 2012/2013 è stato indicativamente così suddiviso:

SERVIZIO	NUMERO PRESUNTO PASTI PER ANNO	NUMERO COMPLESSIVO PRESUNTO DEI PASTI RIFERITO GLI ANNI SCOLASTICI: 2010/2011 – 2011/2012– 2012/2013
Scuola Primaria sita in Via Papa Giovanni XXIII n. 2	9.800	29.400
Scuola Secondaria di Primo Grado sita in Via IV Novembre n. 18	1.000	3.000
Pasti Anziani	1.000	3.000
<b>TOTALE</b>	<b>11.800</b>	<b>35.400</b>

Si precisa che il numero dei pasti sopra esposto è puramente indicativo, in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e a numerose altre circostanze non dipendenti dal Comune. Di conseguenza la fornitura dei pasti potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando comunque l'impresa appaltatrice alle stesse condizioni

## ART. 2 COMPOSIZIONE PASTI

### A) RISTORAZIONE SCOLASTICA

I pasti caldi, preparati in giornata, forniti in contenitori monoporzione, dovranno essere composti come sotto indicato:

- Primo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- contorno, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- frutta fresca, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro), con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi; .
- acqua minerale in confezione monouso (lt. 0,500);

Tutte le forniture dovranno essere comprensive del materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovagliette e tovaglioli, in confezione monouso) e comodato gratuito dei contenitori termici per la durata dell'appalto.

La distribuzione dei pasti avverrà con operatori scolastici.

La Ditta provvederà ad acquistare autonomamente le materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti, i quali dovranno essere conformi al Piano Dietetico Base vigente stabilito dal S.I.A.N. - Ufficio Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia, qui allegato (**ALLEGATO 1**).

Il menù giornaliero dovrà essere esposto e ben visibile presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Il menù della refezione scolastica dovrà variare giornalmente, seguendo scrupolosamente il menù adottato dall'ASL all'inizio di ogni anno scolastico e che verrà inviato per tempo a cura del Comune alla ditta aggiudicataria.

In generale, il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle presenze effettive, che verranno comunicate quotidianamente dai Collaboratori Scolastici al Centro di Cottura entro le ore 9.15. Contestualmente i collaboratori dovranno comunicare anche il numero degli utenti in dieta speciale, nonché il numero dei menù alternativi per diversa fede religiosa.

Nella preparazione dei pasti, l'impresa appaltatrice del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste nel presente Capitolato d'appalto nonché a tutte le norme legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva nonché, al fine di garantire l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, seguire il Regolamento CEE 852/2004.

I pasti in monoporzioni dovranno essere trasportati dal Centro di Cottura ai poli Scolastici secondo le modalità e nel rigoroso rispetto dei tempi prescritti dal presente Capitolato

## **B) SERVIZIO DI PREPARAZIONE E TRASPORTO DI PASTI PER ANZIANI A DOMICILIO**

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per una media di circa 4 utenti giornalieri (solo pranzo) per tutto l'anno solare, con esclusione dei soli giorni festivi. Eventuali variazioni verranno comunicate dall'Ufficio servizi sociali, direttamente al Centro di Cottura con indicazione dei dati del beneficiario (cognome, nome, indirizzo, recapito telefonico, eventuale necessità di dieta speciale). Il servizio viene di norma attivato dall'appaltatore il giorno successivo a quello della comunicazione da parte dell'ufficio servizi sociali salvo diverse indicazioni da parte dello stesso.

I pasti devono essere preparati tenuto conto delle norme generali per l'applicazione dei menù (**ALLEGATO 3**).

Il menu giornaliero, uguale per tutti gli utenti, conforme alla normativa sanitaria vigente è costituito da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta/dessert e acqua (lt. 0,500) e dovrà prevedere almeno 2 scelte per ogni tipologia di piatto.

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere strutturato su quattro o cinque settimane;
- essere organizzato in base alla stagionalità;

I menù dovranno essere comunicati dall'appaltatore all' Ufficio servizi sociali del Comune di Bressana Bottarone almeno venti giorni prima della loro entrata in vigore.

Nella preparazione dei pasti è fatto obbligo all'impresa appaltatrice:

1) confezionare su richiesta, senza aumento di prezzo, pasti che prevedano diete particolari per motivi sanitari, o altro;

2) prevedere per i primi piatti la possibilità di richiedere passato di verdure o minestra in brodo; per i secondi piatti: la possibilità di richiedere la carne (bistecca e simili) macinata; la possibilità di richiedere sempre verdura cotta per contorno e frutta cotta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire in appositi contenitori monouso presso il domicilio dell'utente entro le ore 12,00.

### **ART. 3**

#### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

La tipologia degli alimenti afferenti al servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi complementari dovrà corrispondere a quanto dettagliatamente indicato nelle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia e a quelle dell'ASL di Pavia – Dipartimento Prevenzione Medica – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, comprensive di ricettario.

Le modalità di cottura (**ALLEGATO 2**) dovranno essere quelle indicate dal Piano Dietetico Base dell'A.S.L. di Pavia.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. N. 327/80, dal D.Lgs. N. 193/2007 e dai manuali di corretta prassi igienica.

E' ammesso solo l'uso di olio extravergine di oliva.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti

### **ART. 4**

#### **CENTRO DI COTTURA**

Il centro di cottura in cui verranno preparati i pasti non potrà essere a una distanza stradale superiore a 30 Km. dalla sede del Comune di Bressana Bottarone, Piazza G. Marconi n. 18 – Bressana Bottarone (distanza rilevabile dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)).

### **ART. 5**

#### **PRESTAZIONI PARTICOLARI**

Potranno essere richieste particolari prestazioni in occasione di iniziative scolastiche (ad esempio nei casi di feste e recite di fine anno) che saranno opportunamente preannunciate e di volta in volta concordate tra le parti e il S.I.A.N. dell'A.S.L. di Pavia.

Il prezzo relativo sarà determinato a parte, tenuto conto delle condizioni di svolgimento dei servizi pattuiti.

L'Ente appaltante può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di 15 giorni, che il servizio venga esteso ad utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, con applicazioni dei prezzi praticati ad utenze assimilabili.

### **ART. 6**

#### **ORARI DEI PASTI REFEZIONE SCOLASTICA**

I pasti dovranno essere consegnati a cura della Ditta aggiudicataria presso i centri di refezione, nei locali adibiti a refettorio. La consegna deve avvenire nei seguenti giorni e orari con riferimento all'anno scolastico (settembre/giugno), ad eccezione dei periodi di interruzione dell'attività previsti dal calendario scolastico:

- Scuola Primaria: nei giorni di Lunedì, Martedì e Giovedì.
- Scuola Secondaria di Primo Grado: nei giorni di Lunedì.

La fornitura dovrà essere effettuata nell'arco di tempo:

- Scuola Primaria: dalle ore 11.45 alle ore 12.10.
- Scuola Secondaria di Primo Grado: dalle ore 12.40 alle ore 13.00.

In nessun caso la consegna può avvenire al di fuori di detti orari, se non per motivi che rivestono carattere di forza maggiore.

In ogni caso, la fornitura dovrà essere assicurata nelle giornate e negli orari specifici che corrispondono alla frequenza pomeridiana degli alunni.

Dette giornate e detti orari potranno subire modifiche, in tal caso la Ditta fornitrice si impegna a garantire il servizio con la semplice comunicazione della variazione della giornata e dell'orario con almeno un giorno di anticipo entro le ore 10.00.

Il calendario scolastico, compresi i periodi di interruzione dell'attività didattica, è stabilito dall'Ufficio Scolastico Regionale e comunicato alla Direzione Didattica territoriale ed all'Amministrazione Comunale che informerà la Ditta appaltatrice.

I suddetti orari non sono vincolanti per l'Ente e potranno essere variati secondo le esigenze dell'utenza.

## **ART. 7**

### **MODALITA' DI FORNITURA DEI PASTI E PIANO DEI TRASPORTI**

I pasti dovranno essere consegnati ai plessi scolastici ed al domicilio degli anziani in idonei contenitori termici in monoporzione.

La durata del trasporto dal centro di cottura al luogo di destinazione dovrà essere contenuta in un intervallo non superiore a 45 minuti.

Durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del D.P.R. N. 327/80. I pasti dovranno arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.

I pasti caldi, inoltre, dovranno essere consegnati ad un livello di temperatura non inferiore a + 65° centigradi. I cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10° centigradi.

Il trasporto dal centro di cottura al luogo di destinazione dovrà avvenire con automezzi idonei e contenitori adeguati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, in modo da garantire la sicurezza microbiologica; inoltre dovranno essere sanificati almeno con cadenza settimanale.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno riportare apposite insegne o scritte di riconoscimento.

Tutti gli oneri relativi all'utilizzo dei mezzi – fiscali, assicurativi, consumo carburante e manutenzione – sono a completo carico della ditta appaltatrice.

## **ART. 8**

### **RESPONSABILE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La responsabilità dell'organizzazione e del coordinamento di tutte le attività inerenti la fornitura nonché dei rapporti con l'Ente appaltante e con le scuole interessate saranno affidati ad un incaricato della ditta con mansioni di coordinatore. Il suo nominativo, o la variazione dello stesso, dovrà essere comunicato all'Ente prima dell'avvio del servizio.

## **ART. 9 CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica e non scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate, che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità.

La qualità è garantita da:

- ▶ prescrizioni di legge che sono da considerarsi elementi vincolanti e resta inteso che sono elementi minimali e obbligatori, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito anche se gli stessi non sono espressamente descritti nel capitolato.
- ▶ regole procedurali di gestione delle materie prime.
- ▶ specifiche tecniche relativamente a:
  - tipo delle materie prime (fresca, surgelata, essicata, sottovuoto);
  - calendarizzazione degli acquisti;
  - pezzature delle confezioni;

Per qualità "si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica".

I parametri generali a cui la ditta appaltatrice deve fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- ▶ precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- ▶ rispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- ▶ etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- ▶ termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- ▶ imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, ecc.;
- ▶ integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- ▶ rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- ▶ mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- ▶ riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità);
- ▶ impegno al ritiro gratuito e smaltimento di materiali alterati, scaduti, avariati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- ▶ modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- ▶ fornitura regolare.

## **ART. 10 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

### **CRITERI GENERALI E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME**

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo-base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico-nutrizionale del pasto.

In un'ottica di potenziamento qualitativo globale ed in particolare della palatabilità del piatto, la competenza professionale della ditta appaltatrice dovrà esprimersi nel dettagliare quelle caratteristiche aggiuntive di ogni categoria merceologica che, in relazione alle tecnologie di produzione e distribuzione ed alle caratteristiche del piatto, consentano il

raggiungimento di sempre maggiori livelli di performance del servizio e di soddisfazione dell'utenza.

I criteri stabiliti dalla legislazione regionale vigente sono integrati con le seguenti regole e protocolli atti a sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità:

- ◆ esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- ◆ razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- ◆ divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

Le indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime sono riportate nell'**ALLEGATO 5**.

### **PRODOTTI BIOLOGICI.**

I prodotti biologici, vegetali e animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.

Le produzioni con metodo biologico escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni.

Tali prodotti sono disciplinati dal Regolamento CEE n. 2092/91 e dal Decreto n. 338 del 25/5/92 del Ministero Agricoltura e Foreste e sono sottoposti a controlli da parte degli Enti competenti; in base a tale Regolamento, per ogni Stato membro è stata definita l'indicazione concernente il metodo di produzione biologico.

Un prodotto può recare in etichetta l'indicazione del prodotto biologico unicamente se:

- ▶ il prodotto deriva da un metodo di produzione agricolo;
- ▶ il prodotto è stato ottenuto nel rispetto delle normative specifiche per quanto riguarda prodotti fitosanitari o trattamenti fitoiatrici, detergenti, concimi e ammendanti;
- ▶ nel caso di prodotti composti o trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola del prodotto è o proviene da prodotti come descritto al punto precedente e gli ingredienti di origine agricola sono tra quelli autorizzati per la produzione con metodi biologici;
- ▶ il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti, durante la preparazione, a trattamenti mediante raggi ionizzanti o che prevedono l'uso di sostanze non consentite;
- ▶ il prodotto è stato ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi;
- ▶ il prodotto è stato preparato da un operatore assoggettato alle misure di controllo e deve riportare il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è assoggettato l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di preparazione.

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi, garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce.

Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

## **ART. 11**

### **DEFINIZIONE DELLA PORZIONE NEL PIATTO**

Il concetto di “porzione” è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.

Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, ecc.), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

Le grammature al crudo delle derrate sono fornite nell'**ALLEGATO 4** “Indicazioni qualitative, composizione del piatto e grammature”.

## **ART. 12**

### **MODELLI TIPO E DIETE SPECIALI REFEZIONE SCOLASTICA**

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dall'A.S.L. – Servizio Igiene e Nutrizione (**ALLEGATO 1**) e delle norme generali per l'applicazione dei menù (**ALLEGATO 3**).

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza i fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.

Per quanto riguarda i contorni, la cui preparazione non è specificata nelle tabelle dietetiche, è necessario attenersi ai metodi di cottura specificati negli allegati.

Il menù non potrà essere modificato dalla ditta o dalla Commissione Mensa se non previa intesa con l'Ente appaltante e l'A.S.L..

L'ente appaltante autorizza la variazione occasionale del menù dovuta a mancato reperimento di materia prima, su richiesta della ditta, debitamente motivata, con altro prodotto di pari valore economico e nutrizionale.

La ditta dovrà garantire la preparazione di diete speciali, attenendosi alle indicazioni dietetiche per la formulazione di menu' alternativi elaborate dal S.I.A.N. dell'A.S.L. di Pavia.

La Ditta, per la gestione delle diete speciali, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy di cui al D.Lgs. N. 196/2003 e successive modifiche.

## **ART. 13**

### **PRODUZIONE DEL PASTO**

La produzione del pasto deve avvenire nel giorno della distribuzione.

Il giorno antecedente la distribuzione sono consentite le seguenti operazioni:

- ▶ mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni a crudo; la loro conservazione in frigorifero deve essere effettuata a +4°C;
- ▶ pelatura di patate e carote; la conservazione in frigorifero deve essere effettuata +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
- ▶ cottura di carne bovina solo in presenza di abbattitore della temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura; conservazione con idoneo legume refrigerato in contenitori coperti).

Non sono consentiti cibi fritti, il condimento deve essere preferibilmente a crudo.

E' vietato l'uso di avanzi.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, in idonei contenitori ermeticamente chiusi, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro cottura; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di

almeno 15 grammi edibili; il campione deve riportare un'etichetta con dettagliata ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

## **ART. 14 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. svolgere il servizio nei modi indicati dal presente capitolato e quanto specificato in sede di offerta;
2. assicurare personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie), in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio;
3. acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali all'uopo identificati, assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
4. fornire il materiale accessorio "a perdere" per la distribuzione e il consumo del pasto (bicchieri, piatti, posate, tovaglette e tovaglioli monouso) e quant'altro necessario per la somministrazione e il consumo dei pasti;
5. rendere disponibile un numero telefonico presso il centro di cottura;
6. provvedere allo smaltimento dei rifiuti attuando la differenziazione degli stessi;
7. presentare all'ente appaltante, prima dell'inizio del servizio, i manuali e tutta la documentazione relativa all'autocontrollo da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, ai sensi del D.Lgs. N. 193/2007; tale documentazione, completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo; dovrà inoltre essere fornito il nominativo (o i nominativi) del responsabile delle varie fasi dell'autocontrollo;
8. assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
9. adempiere a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
10. dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio di refezione scolastica e non scolastica;
11. la ditta dovrà impegnarsi a collaborare con i progetti di educazione sanitaria organizzati dall'A.S.L., o dagli organismi scolastici, con eventuali iniziative promozionali di abitudini corrette (giornata delle verdure, giornata del pesce, ecc.);
12. fornire, a richiesta dell'ente, i dati statistici relativi ai pasti somministrati.

## **ART. 15 PROGRAMMA DI EMERGENZA**

L'impresa appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di Cottura per cause fortuite o di forza maggiore, producendo i pasti necessari, con le stesse caratteristiche e tempi indicati nel presente Capitolato, attraverso strutture produttive idonee in possesso di regolare autorizzazione sanitaria.

## **ART. 16 REGOLE DA OSSERVARE IN CASO DI SCIOPERI**

In caso di sciopero dei dipendenti dell'impresa appaltatrice, quest'ultima è tenuta a comunicare per iscritto, con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo, il disservizio e si impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e l'ASL.

In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune ne darà comunicazione all'impresa appaltatrice non appena venuta a conoscenza dello sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

## **ART. 17 CONOSCENZA DEI LUOGHI E DELLE ATTREZZATURE**

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza della ubicazione e dello stato di locali e attrezzature con le quali dovranno espletarsi i servizi sopra specificati e che potranno variare durante il periodo dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, trasmetterà all'appaltatore deliberazioni, ordinanze e altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

## **ART.18 ORGANI DI CONTROLLO**

Gli organi di controllo dei servizi oggetto del presente appalto sono:

- L' A.S.L. di Pavia, attraverso il SIAN (Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione);
- Il Comune: attraverso la Commissione Mensa ed il personale dell'ufficio servizi sociali.

Entrambi, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, esercitano la sorveglianza sui servizi effettuati dall'impresa appaltatrice. Essi potranno disporre, in qualunque momento, a propria discrezione e senza preavviso, apposite ispezioni e controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel presente Capitolato ed, in particolare, per controllare: le modalità di gestione ed il numero del personale che l'impresa appaltatrice impiega per l'esecuzione del presente appalto; l'igiene dei locali, delle attrezzature, delle apparecchiature, dei mezzi di trasporto e di tutto il materiale necessario all'esecuzione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche; le modalità di preparazione dei pasti; il regolare approvvigionamento e la corrispondenza degli approvvigionamenti al capitolato d'appalto; la buona conservazione degli alimenti e delle derrate presso il Centro di Cottura.

Gli interventi di controllo potranno avvenire sia presso il Centro di cottura sia nei poli scolastici (scuola primaria e secondaria di primo grado) sia al domicilio degli utenti. L'impresa appaltatrice è tenuta a fornire agli organi di controllo, tutta la collaborazione nonché tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

## **ART. 19 COMMISSIONE MENSA**

La Commissione mensa ha i seguenti compiti  
collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;

monitoraggio dell'accettabilità del pasto, attraverso la regolare tenuta delle schede di valutazione, opportunamente predisposte;  
ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;  
ruolo di verifica sulla corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali e del rispetto delle norme stabilite dalla direttiva regionale "Linee guida per la ristorazione scolastica" da parte della Ditta appaltatrice.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa. I rappresentanti dell'impresa che partecipano alle riunioni dovranno possedere autonomia decisionale ed essere in grado di rispondere adeguatamente agli eventuali quesiti della Commissione stessa.

## **ART. 20 IMPORTO STABILITO A BASE D'ASTA**

L'importo stabilito a base d'asta è fissato in:

- **€ 4,10** (quattrovirgoladieci) **prezzo unitario per pasto**, oltre ad I.V.A. di Legge per la scuola primaria e secondaria di primo grado
- **€ 5,60** (cinquevirgolasessanta) **prezzo unitario per pasto**, oltre ad I.V.A. di Legge per gli anziani.

Non sono ammesse offerte alla pari od in aumento sull'importo stabilito.

Il numero dei pasti è indicativo in quanto questo potrà subire variazioni dipendenti sia dal numero degli utenti che richiedono i servizi sia dalle decisioni dei Dirigenti Scolastici. A tal fine l'importo complessivo dell'appalto potrà essere ridotto o aumentato da parte dell'Amministrazione Comunale anche oltre il 20%, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'impresa appaltatrice possa sollevare eccezioni.

## **ART. 21 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

I criteri in base ai quali verranno valutate le offerte saranno:

### **14.1 - prezzo complessivo del servizio richiesto – offerta economica : massimo punti 40**

**(quantità previste per il singolo servizio moltiplicato per il prezzo offerto)**

Alla ditta che avrà presentato il prezzo più favorevole per l'Amministrazione

Alle altre ditte: un punteggio calcolato con la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta più bassa}}{\text{offerta valutata}} \times 40$$

### **14.2 Struttura della Ditta e organizzazione aziendale: massimo punti 10 così ripartiti:**

- |                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| a) fino a 5 unità di personale: | punti 5  |
| b) oltre 5 unità di personale:  | punti 10 |

#### **14.3 Numero di mense fornite: massimo punti 10 così ripartiti:**

- |                             |          |
|-----------------------------|----------|
| a) fino a 5 mense:          | punti 0  |
| b) oltre 5 fino a 10 mense: | punti 5  |
| c) oltre 10 mense:          | punti 10 |

#### **14.4 Certificazioni del sistema di gestione aziendale massimo punti 10 così ripartiti:**

Possesso della certificazione di qualità aziendale UNI EN ISO 9001 (relativa a ristorazione collettiva) regolarmente rilasciata ed in corso di validità alla data di scadenza per la presentazione delle offerte

E' necessaria la dichiarazione che le procedure e le attività certificate siano applicate presso il centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti.

#### **14.5 Distanza impianto di preparazione dei pasti dalle Scuole: massimo punti 10 così ripartiti:**

- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| • fino a 10 km          | punti 10              |
| • oltre 10 fino a 20 km | punti 5               |
| • oltre 20 fino a 30 km | punti 2               |
| • oltre 30 km           | non ammesso alla gara |

#### **14.6 Caratteristiche generi alimentari usati per la preparazione dei pasti: massimo punti 20 così ripartiti:**

per ogni prodotto proveniente da coltivazioni biologiche:

- |                    |          |
|--------------------|----------|
| • 1 prodotto       | punti 5  |
| • 2 prodotti       | punti 10 |
| • 3 prodotti       | punti 15 |
| • oltre 3 prodotti | punti 20 |

### **ARTICOLO 22 REVISIONE PREZZI**

Trattandosi di contratto di servizio ad esecuzione periodica è ammessa la revisione prezzi secondo quanto previsto dall'art. 115 del decreto legislativo n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora non fosse applicabile tale disposizione normativa, la revisione dei prezzi verrà calcolata secondo le variazioni dell'indice ISTAT relativo ai prezzi al consumo delle famiglie di impiegati ed operai, in base ad apposita richiesta inoltrata al comune da parte dell'appaltatore.

### **ART. 23 CAUZIONE PROVVISORIA**

L'offerta deve essere corredata, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo del servizio, costituita nei modi di legge. La garanzia prestata mediante fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 – comma 2 del Codice Civile e la sua operatività entro 15

giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La fidejussione relativa alla cauzione provvisoria dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione provvisoria, di qualsiasi tipo essa sia, deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore verso il concorrente a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva nel caso di aggiudicazione da parte del concorrente.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzi le garanzie fidejussorie ed assicurative sono presentate dalla capogruppo in nome e per conto di tutti gli associati o associandi, che devono essere espressamente indicati, con responsabilità solidale nel caso di cui all'art. 37 comma 5 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e con responsabilità "pro quota" nel caso di cui all'art. 37 comma 6 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

Analogamente, nel caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, le garanzie da rendersi dovranno essere intestate anche alla/e impresa/e ausiliaria/e.

Le imprese partecipanti alla gara, qualora siano in possesso della certificazione del sistema di qualità rilasciata da organismi accreditati, usufruiranno della riduzione al 50% della cauzione di cui all'art. 75 (provvisoria) e 113 (definitiva) del D. Lgs. n. 163/2006.

In tal caso la certificazione di qualità deve essere prodotta, allegandone copia alla cauzione provvisoria.

Si precisa che in caso di Raggruppamenti Temporanei di imprese o di consorzi, già costituiti o costituendi, la riduzione delle garanzie sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate.

## **ART. 24 CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia degli obblighi assunti o comunque derivanti dal presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dalla normativa vigente in materia di garanzie.

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/06 e smi, il deposito cauzionale definitivo è pari 10% dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti tale percentuale, ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Detto deposito può essere costituito:

- mediante fidejussione Bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge;
- mediante Polizza Assicurativa sottoscritta dall'assicurato e dall'assicuratore rilasciata da imprese di Assicurazioni autorizzate a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni;
- mediante fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 1/1/93 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, autorizzazione che deve essere presentata in copia unitamente alla polizza.

Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative nonché le fidejussioni rilasciate dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 1/1/93 n. 385, dovranno prevedere espressamente, pena l'esclusione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c., nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente Appaltante e contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 75 del D.Lgs 163/2006).

Ai sensi dall'art. 113 comma 2 del D.Lgs 163/2006, la cauzione definitiva potrà essere rilasciata esclusivamente da azienda di credito autorizzata o assicurazioni autorizzate a norma di legge.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D.lvo 163/2006 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Nel caso di escussione della cauzione nel corso del rapporto, la ditta dovrà provvedere entro il mese successivo a reintegrare la cauzione fino all'ammontare originario.

Detto deposito dovrà rimanere vincolato per la durata di cinque anni dalla data di decorrenza del contratto e fino a quando non verrà definita ogni eventuale eccezione e controversia.

L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

## **ART. 25**

### **SPESE CONTRATTUALI E STIPULA DEL CONTRATTO**

L'impresa aggiudicataria, dovrà provvedere al versamento di tutte le spese inerenti e conseguenti (imposta di bollo, diritti fissi di segreteria, imposte di registro, ecc...), nessuna esclusa, relative alla stipula del contratto.

L'impresa aggiudicataria, al ricevimento della comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione dovrà consegnare al Comune (ufficio segreteria) tutti i documenti necessari per la stipula del contratto. La mancata consegna dei documenti richiesti, l'irregolare presentazione degli stessi, nonché la non veridicità delle dichiarazioni rilasciate in sede di gara costringerà il Comune ad annullare l'aggiudicazione, incamerando la cauzione provvisoria e affidando il servizio al concorrente che segue in graduatoria. Il Comune potrà in questa specifica situazione avvalersi del diritto di chiedere il risarcimento dei danni che potranno derivarne.

## **ART. 26**

### **CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la porzione del servizio che intende subappaltare a terzi, in misura comunque non superiore al 30% del valore dell'appalto. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari e di preparazione del pasto. Si intende subappaltabile il servizio di trasporto dei pasti. In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi aggiudicatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

## **ART. 27**

### **RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE**

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità sia civile sia penale per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone e/o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione comunale o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione della fornitura oggetto del contratto o per cause connesse alla stessa, anche se eseguita da terzi. A tal fine la ditta si impegna a stipulare con una primaria

compagnia di assicurazioni apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione comunale e dei terzi, e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio di responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

La polizza assicurativa stipulata dovrà avere indicato quale beneficiario il Comune di Bressana Bottarone, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi del presente capitolato d'appalto nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla Ditta aggiudicataria.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio della fornitura. L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e le condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione, di aver ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dell'aggiudicazione.

## **ART. 28 FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Ogni mese l'impresa appaltatrice fatturerà il proprio compenso calcolandolo sulla base dei pasti effettivamente serviti. Tale corrispettivo sarà liquidato dal Comune entro 30 giorni dal ricevimento di regolare fattura, previa verifica della regolare effettuazione del servizio, nonché nel rispetto degli ulteriori adempimenti previsti dalla specifica normativa in materia di pagamenti da parte di Amministrazioni Pubbliche (DURC – EQUITALIA).

Le fatture dovranno specificare i costi separati per la ristorazione scolastica e la ristorazione per anziani, con l'indicazione dei pasti forniti e dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, per l'esecuzione dell'appalto.

## **ART. 29 RESPONSABILITA' E RELATIVE PENALITA' A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nella esecuzione dei servizi tutte le cautele necessarie per garantire nell'esercizio delle sue funzioni, l'incolumità degli addetti ai lavori.

L'impresa appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che risultassero

causati dalla stessa nell'esecuzione del presente appalto. L'impresa in tal caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Qualora nella nell'esecuzione dei servizi previsti nel presente capitolato d'appalto si verificassero gravi inadempienze, il Comune, dopo aver comunicato almeno una volta per iscritto l'inadempienza rilevata, potrà senza ulteriore avviso, applicare le sotto indicate penali:

1. Da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 500,00 per la non corrispondenza delle grammature indicate
2. Da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 300,00 per la non corrispondenza delle temperature;
3. Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00 per la non corretta esecuzione dei servizi, per il loro non completamento, per il ritardo (non giustificato) nell'esecuzione dei servizi nei poli di distribuzione;
4. Da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 300,00 per numero insufficiente dei pasti rispetto ai quantitativi prenotati;
5. Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00 per variazione del menù senza accordo con il Comune;
6. Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00 per il mancato preavviso nel caso di sciopero (secondo le modalità previste dall'art. 16) o guasti tali da impedire la preparazione dei pasti;
7. Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00 per l'accertata presenza di elevata carica batterica (accertata da un laboratorio della struttura pubblica) nelle forniture;
8. Da un minimo di € 1.000,00 ad un massimo di € 2.000,00 per persistente mancanza di igiene rilevabile con almeno due contestazione nell'arco di 30 giorni;
9. Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00 per alimenti non conformi al capitolato;
10. Per le infrazioni alle norme del Capitolato e del contratto per le quali non è stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata dal Responsabile del servizio secondo gravità, partendo da un minimo di € 150,00 fino ad un massimo di € 1.500,00.

Qualora la ditta ripeta le sopraccitate inadempienze in modo continuo giustificando così le ripetute applicazioni delle suddette penali, il contratto si intenderà risolto.

Il contratto si intende altresì risolto qualora sussistano le sotto indicate condizioni:

1. l'impresa venga dichiarata fallita e negli altri casi espressamente previsti come causa di rescissione della legge,
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della impresa appaltatrice;
3. utilizzo di derrate alimentari in grave violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle caratteristiche merceologiche ed alle condizioni igieniche;
4. casi di grave e comprovata intossicazione alimentare;
5. per violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente;
6. quando vengano meno i requisiti previsti dalle leggi in vigore per l'esercizio dell'attività;
7. per sopravvenuta condanna definitiva del Legale Rappresentante e/o Responsabile Tecnico per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
8. quando vengano meno i requisiti di ordine generale previsti dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici
9. in caso di accertato subappalto non costituito in conformità a quanto disposto dal presente capitolato;

In tutti i casi previsti nel presente articolo, l'impresa appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

## **ART. 30 FORO COMPETENTE**

Le controversie che dovessero insorgere in relazione all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto saranno devolute all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territoriale competente sarà esclusivamente quello di Voghera.

## **ART. 31 RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. 196/2003.

Ai sensi e per gli effetti della citata normativa, all'Ente compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nei plichi dell'offerta vengono acquisiti ai fini della partecipazione ed in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica della idoneità morale e delle capacità tecnico-economiche e finanziarie del concorrente all'aggiudicazione ed esecuzione del contratto;
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini della stipula e dell'esecuzione del Contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi del Codice sulla Privacy.

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi e temporali di volta in volta individuati.

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione di gara;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti, ai sensi della Legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui alla citato D. Lgs. 196/2003.

Acquisite le suddette informazioni, ai sensi del citato D. Lgs. n. 196/2003, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente.

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs. 163/2006, è il geom. Lovati Luca – Responsabile della Servizio di Polizia Locale.

Per quanto non disposto dal presente capitolato e dal bando si rinvia al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e alla normativa vigente in materia.

