



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA**
(ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO)

BRESCIA

Sede Legale: Via Bianchi, 9 – 25124 Brescia
Tel 03022901 – Fax 0302425251 – Email info@izsler.it
C.F. - P.IVA 00284840170
N. REA CCIAA di Brescia 88834

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

CAPITOLATO AMMINISTRATIVO

Premesse

Le principali normative di riferimento da seguire sono di seguito riportate:

- a) D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 – “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – PAN GPP”;
- b) D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016 - Attuazione delle Direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché del riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- c) Legge 13 agosto 2010 n.136 e ss. mm. e ii;
- d) D.P.R. n. 207 del 5.10.2010, nelle parti non-abrogate dal D. Lgs. 50/2016
- e) T.U. sulla Salute e Sicurezza sul lavoro – D.Lgs. 81/2008
- f) Codice Civile;
- g) altre disposizioni normative in materia in quanto applicabili e compatibili.

OGGETTO, BASE D’ASTA – OPZIONE E VALORE DEL CONTRATTO

Il servizio è regolato dal presente Capitolato e dal Contratto facente parte integrante e sostanziale dell’appalto del servizio di ristorazione aziendale, concernente la preparazione dei cibi presso la cucina interna dell’Istituto e la distribuzione dei pasti, nonché tutte le attività accessorie ad esso funzionali.

Il concorrente dovrà:

- disporre di adeguata struttura organizzativa e tecnica per il corretto espletamento dell’appalto e di essere a completa conoscenza di tutte le prescrizioni, provvedimenti, norme vigenti che disciplinano l’appalto in oggetto;

Capitolato Amministrativo

- garantire il servizio, in ogni caso, con propri mezzi e strutture, senza interruzioni.

I concorrenti dovranno produrre una “**proposta qualitativa ed organizzativa del servizio**”. Tale progetto, che dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante, illustrerà le caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche del servizio offerto. L'accertata incompletezza, insufficienza o non rispondenza del Progetto alle prescrizioni capitolari e, quindi, alle esigenze dell'Istituto, comporterà l'esclusione dalla gara.

Nella valutazione comparativa delle offerte tecniche saranno considerati i seguenti valori: **pertinenza, chiarezza, esaustività, livelli di dettaglio, funzionalità e coerenza con le richieste della Stazione Appaltante**. La Commissione Giudicatrice avrà facoltà di richiedere ai candidati tutti i chiarimenti di giudizio ritenuti utili per l'assunzione delle proprie determinazioni. Si raccomanda la completezza e l'esaustività della documentazione, in quanto la Commissione Giudicatrice non è obbligata a chiedere integrazioni rispetto ai documenti presentati qualora le informazioni rinvenibili non siano presenti o esaurienti.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del codice, il valore massimo stimato dell'appalto, comprensivo di opzioni, è pari a €3.705.750 (IVA esclusa), come di seguito dettagliato:

- € 1.950.500,00 (IVA esclusa), corrispondente al compenso quinquennale per l'erogazione del servizio;
- € 780.000,00 (IVA esclusa), corrispondente al 40% dell'importo quinquennale, finalizzato all'acquisizione di servizi similari ed analoghi, quali rinfresco, catering, incremento del numero di pasti erogati;
- € 780.200,00 (IVA esclusa), ai fini dell'esercizio dell'opzione di rinnovo per ulteriori 24 mesi;
- € 195.050,00 (IVA esclusa), ai fini dell'esercizio dell'opzione di proroga tempo per il tempo necessario all'espletamento di una nuova procedura di gara.

L'importo posto a base di gara è stimato in € 1.950.000,00 (IVA esclusa), corrispondente al compenso annuo pari ad € 390.000,00 (IVA esclusa) per il periodo di 5 anni, ovvero alla stima di 250 pasti giornalieri (60.000 annui) per un importo posto a base d'asta di € 6,50 a pasto (IVA esclusa).

L'aggiudicazione comporterà la concessione, da parte del soggetto aggiudicatario in favore dell'Istituto, del diritto di opzione, ovvero la possibilità di fruire del servizio per ulteriori 24 mesi alle medesime, originarie condizioni contrattuali.

L'appalto è finanziato con mezzi di bilancio. Ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 23, comma 16, ed art. 95, comma 10, del Codice, il costo relativo alla manodopera è stimato pari al 45% del valore posto a base di gara, ovvero quantificato in € 877.500,00.

ART. 1

NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE

L'erogazione dei servizi oggetto del presente appalto, è regolata in via gradata:

- a) dalle clausole del Contratto e dagli Allegati ivi richiamati, in particolare dal Capitolato Tecnico che costituiscono la manifestazione integrale delle attività e prestazioni contrattuali richieste;
- b) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 e comunque dalle norme di settore in materia di appalti pubblici;
- c) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato;
- d) **Legge 30 aprile 1962, n. 283** Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- e) **Legge 19 agosto 2016, n. 166** Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi;
- f) **Legge 25 giugno 2003, n. 155** Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale;
- g) **Decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22** Attuazione delle direttive 91/56/CEE sui rifiuti, 91/698/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio;
- h) **Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81** Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- i) **D.P.R. del 26/03/1980, n° 327** - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- j) **“Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – PAN GPP”**, promosso dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020;
- k) **Regolamento (CE) n. 1967/2006** del Commissione, del 21 dicembre 2006, relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2847/93;
- l) **Regolamento (CE) n. 509/2006** del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari;
- m) **Regolamento (CE) n. 1898/2006** della Commissione, del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Capitolato Amministrativo

- n) **Regolamento (CE) n. 824/2007 del Consiglio**, del 10 luglio 2007 e relativi regolamenti attuativi;
- o) **Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio**, del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Testo coordinato elaborato sulla base dei seguenti regolamenti: 834/2007, 889/2008, 967/2008, 1235/2008, 1254/2008, 537/2009, 710/2009, 271/2010, 471/2010, 344/2011, 426/2011, 590/2011, 1084/2011, 1267/2011, 126/2012, 203/2012, 505/2012, 508/2012 ed integrato con le principali disposizioni nazionali;
- p) **Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio** del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- q) **Regolamento delegato (UE) n. 665/2014** che completa il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna»;
- r) **Decisione (UE) 2019/70** della Commissione dell'11 gennaio 2019 che stabilisce i criteri del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) per la carta grafica e per il tessuto-carta e i prodotti in tessuto-carta;
- s) **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- t) **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- u) **Regolamento (UE) n. 2021/382** della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare;
- v) **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- w) **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

Capitolato Amministrativo

- x) **Regolamento (CE) n. 648/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativo ai detergenti e Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativo ai detergenti;
- y) **Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 174** "Attuazione della direttiva 98/8/CE in materia di immissione sul mercato di biocidi"
- z) **Decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1998, n. 392** "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59;
Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

ART. 2

COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZA

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, quantificati in € 100,00 annuali.

La presente procedura è soggetta alla predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 (Allegato 1).

Diversamente, i costi per la sicurezza legati ai rischi propri dell'impresa dovranno essere indicati nella formulazione dell'offerta economica a pena di esclusione.

ART. 3

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Il sopralluogo nei locali oggetto del servizio è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato previo appuntamento.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata tramite PEC all'indirizzo acquisti@cert.izsler.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore 12.00 di **6** giorni prima della data di scadenza fissata per la presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia

Capitolato Amministrativo

del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

L'Amministrazione aggiudicatrice rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al paragrafo 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al paragrafo 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione del certificato rilasciato dall'Amministrazione aggiudicatrice attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 4 CAUZIONE DEFINITIVA

1. Ai sensi dell'art. 103 del d.Lgs 50/2016 è richiesta cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, al netto dell'Iva, fatte salve le maggiorazioni previste dal comma 1 del sopracitato articolo in caso di ribassi superiori al 10 per cento.
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante con conseguente aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
4. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo ad avvenuta verifica positiva dell'esecuzione contrattuale.

Capitolato Amministrativo

5. In caso di difformità da quanto richiesto dall'IZSLER, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, previo incameramento della cauzione definitiva a titolo risarcimento danni. In tal caso l'IZSLER si riserva la facoltà di affidare la fornitura ai concorrenti che seguono in graduatoria, fatti salvi i diritti al risarcimento danni.

ART. 5

STIPULAZIONE ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Con l'aggiudicatario verrà stipulato il Contratto, trascorso il termine dilatorio (c.d. stand still) e conclusi favorevolmente tutti i controlli in ordine ai requisiti di ordine generale e professionale.
2. Il Contratto, firmato digitalmente, verrà sottoscritto tramite scrittura privata, a mezzo posta elettronica certificata.
3. Il Contratto sarà soggetto a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi degli artt. 3 e 5 Tariffa, Parte Prima allegata D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131.
4. Per quanto non espressamente indicato, si rinvia integralmente all'art. 100 e seguenti del D.lgs 50/2016.

ART. 6

CLAUSOLA SOCIALE

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente (Allegato 3), come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 7

ADEMPIMENTI E VERIFICHE

Adempimenti del Gestore:

1. provvedere alla notifica della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) per l'attività di somministrazione alimentare ed a tutte le spese relative alla gestione del servizio (retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, dispositivi igienici e di sicurezza del personale, consulenze varie) – art. 6 Capitolato Tecnico.
2. includere nell'offerta tecnica una procedura di massima da applicare nel caso di eventi di forza maggiore o sciopero dei dipendenti – art. 4 Capitolato Tecnico.
3. fornire all'Istituto l'elenco dei nominativi del personale che presterà servizio presso l'Istituto, specificando le rispettive qualifiche, mansioni, orario di lavoro e settori di utilizzo e curare tutti gli adempimenti preliminari previsti nel DUVRI. Il personale della ditta deve tener un apposito registro

Capitolato Amministrativo

giornaliero delle presenze presso la portineria dell'istituto, con registrazione sia in ingresso che in uscita – art. 9 Capitolato Tecnico.

4. individuare e comunicare il nominativo del Direttore del servizio e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dell'appalto – art. 9 Capitolato Tecnico.
5. acquisire dai propri fornitori la **dichiarazione di conformità delle derrate alimentari** ai requisiti richiesti insieme con la sottoscrizione delle specifiche tecniche di tutte le derrate fornite – art. 21 Capitolato Tecnico.
6. presentare il **Piano di Autocontrollo**, ovvero l'estratto sintetico ma esaustivo del MGSA (Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare) secondo i principi del sistema HACCP, secondo i requisiti dei Reg. CE 852/04, 853/04, e 382/21; rilasciare analogha documentazione attestante l'applicazione del piano di autocontrollo e comunicare la tipologia, il numero e la frequenza dei controlli che intenderà eseguire in relazione al MGSA.

Il Gestore ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/02, dovrà produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva (monte-valle) dei prodotti alimentari utilizzati, al fine di garantire la rintracciabilità del processo-prodotto sino alla distribuzione.

Ai sensi del Reg. CE 1169/11, che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni ai consumatori, sugli alimenti, il Gestore dovrà mettere a disposizione l'etichettatura delle materie prime utilizzate e le adeguate informazioni ai consumatori sugli ingredienti utilizzati nelle ricette e sull'eventuale presenza di sostanze allergeniche – cap. 4 Capitolato Tecnico.

7. prevedere un **Piano annuale dei controlli analitici** da inviare al Committente ed in ogni caso di rettifica/integrazione.

Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati.

Il Gestore deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici almeno un controllo sulla potabilità dell'acqua di rete utilizzata per le preparazioni alimentari e i trattamenti di sanificazione, avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA.

Il Gestore è tenuto ad inviare periodicamente, secondo il piano analitico proposto, la documentazione relativa ai rapporti di prova del laboratorio, con validazione da parte del Responsabile Qualità aziendale – art. 22 Capitolato Tecnico.

8. programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva ed inviare copia dei verbali di intervento al Committente – art. 45 Capitolato Tecnico.

Capitolato Amministrativo

9. redigere la **Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute** durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2009.

Il Gestore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento – art. 49 Capitolato Tecnico.

10. fornire al Committente il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del Reg. GDPR 2016/679.

Verifiche dell'Istituto:

1. se necessario, chiedere alla ditta la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso, la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere – art. 9 Capitolato Tecnico.
2. effettuare attività di controllo (verifiche ispettive, audit di 1°/2° parte) mediante check list a punteggio presso la struttura, al fine di verificare la conformità documentale, igienico-sanitaria, di sicurezza e gestionale del servizio erogato dal Gestore per gli indicatori previsti dalle norme vigenti ed agli standard di qualità previsti dal Capitolato.
Le attività di controllo verranno effettuate n° 6 volte/anno da società di consulenza certificate ISO 9001 o da professionisti di comprovata esperienza iscritti agli albi professionali (tecnologi alimentari, agronomi, medici veterinari, biologi) accreditati dal Committente – art. 24 Capitolato Tecnico.
3. se necessario, richiedere in qualsiasi momento al Gestore certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile – art. 26 Capitolato Tecnico.
4. fornire al Gestore un piano di emergenza evacuazione dai luoghi di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro) che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura – art. 50 Capitolato Tecnico.

ART. 8

SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

Capitolato Amministrativo

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice così come modificato dalla L. 108/2021, in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

ART. 9 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. L'Istituto deve corrispondere alla ditta affidataria dell'appalto l'importo corrispondente al numero dei pasti effettivamente forniti. La variazione in meno del numero dei pasti consumati rispetto a quello stimato non dà diritto all'aggiudicatario di richiedere indennizzi a qualsiasi titolo.
2. Il prezzo del pasto si intende completamente remunerativo di tutti i servizi, comprese le prestazioni del personale, i generi alimentari, unitamente ad ogni altro onere espresso e non espresso dal Capitolato tecnico, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
3. Alla fine di ciascun mese la ditta appaltatrice emetterà due fatture:
 - a. n. pasti consumati nel mese precedente dal personale dipendente dell'IZSLER, con assoggettamento all'IVA 4%;
 - b. n. pasti consumati nel mese precedente dagli ospiti autorizzati dell'IZSLER, con assoggettamento all'IVA 10%.
4. Il pagamento del compenso mensile avverrà, a mezzo mandato, con cadenza a 60 giorni dalla data di ricevimento delle singole fatture.
5. Il riconoscimento degli eventuali interessi richiesti per il ritardato pagamento avverrà secondo le norme previste in materia.
6. Le fatture dovranno riportare l'indicazione del contratto e/o del numero d'ordine di riferimento e l'indirizzo del destinatario. Dovranno inoltre essere riportati il numero CIG indicato nel contratto, nonché le coordinate bancarie del C/C dedicato su cui dovrà essere effettuato il pagamento. La mancata o inesatta indicazione comporterà ritardi nella liquidazione e nel pagamento, con pieno esonero dell'Istituto da ogni responsabilità al riguardo.
7. Qualora il soggetto aggiudicatario sia un raggruppamento temporaneo d'impresa i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati unitariamente all'impresa mandataria o capogruppo e non distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.
8. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la Ditta potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel contratto e nei relativi allegati; qualora l'Impresa si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Istituto potrà

Capitolato Amministrativo

risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi tramite PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

9. La Ditta dovrà riconoscere all'IZSLER il corrispettivo di € 1,00 (oltre IVA) per ogni pasto erogato al personale esterno non dipendente, in particolare i dipendenti di imprese autorizzate che effettuano lavori all'interno dell'Istituto che, solo in presenza di specifica autorizzazione, potranno accedere al servizio di mensa aziendale.

ART. 10

PENALI

Qualora si verificano inadempienze del Gestore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, vengono applicate le seguenti penalità in relazione alla gravità delle stesse:

Penale in €	Tipologia
1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero
1.000,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature
1.000,00	In caso di derrate non conformi alle Tabelle Merceologiche
2.000,00	In caso di derrate non conformi ai limiti microbiologici previsti
3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate
1.000,00	Per mancata conservazione dei campioni ad uso interno
3.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia
1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa
5.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
500,00	In caso di ritardo di inizio servizio
1.000,00	Per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza nel menu giornaliero
2.000,00	Per carenza igienica degli ambienti in relazione al piano di sanificazione
1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e negli allegati tecnici
3.000,00	Per mancata applicazione del Piano di Autocontrollo
2.000,00	Per carenza di personale durante il servizio
1.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione
1.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale

ART. 11

POLIZZE ASSICURATIVE

Capitolato Amministrativo

1. Il Gestore, affidatario del servizio, riconosce di aver attivato e di mantenere in vigore un'adeguata assicurazione per la responsabilità civile, che copra relativamente alla attività oggetto del presente appalto i seguenti rischi:

- morte, lesioni personali, e danneggiamenti a cose ed animali arrecati a terzi ivi incluso il Committente, i suoi dipendenti e tutti coloro che a qualsiasi titolo collaborano con il Committente, con un massimale unico di € 2.000.000 per sinistro. La suddetta copertura dovrà essere estesa anche ai danni subiti dai dipendenti del Gestore e da tutti coloro che collaborano con il Gestore con un massimale unico di € 2.000.000 per Sinistro.

- danni patrimoniali, economici e/o professionali arrecati al Committente per un massimale unico per sinistro e per anno di € 2.000.000.

I suddetti massimali e le condizioni di polizza devono essere tali da coprire le conseguenze economiche e pecuniarie derivanti da qualsiasi danno fisico (materiale, immateriale, diretto, indiretto) e/o patrimoniale di cui il Gestore debba rispondere quale civilmente responsabile a titolo di risarcimento per capitale, interessi, spese per fatto proprio o dei suoi dipendenti o subfornitori o genericamente collaboratori, in conseguenza di un qualsiasi fatto verificatosi in relazione alla prestazione oggetto del presente Capitolato.

2. La polizza deve prevedere la copertura sia nella fase dell'esecuzione della prestazione oggetto del presente appalto, sia nella fase seguente alla stessa per i danni che potessero emergere successivamente all'ultimazione della prestazione ma riconducibili al periodo dell'esecuzione.

A maggior chiarimento si precisa che le suddette coperture devono essere estese ai danni causati a software, file di dati, documenti o altro materiale utilizzati dal Gestore nell'erogazione delle prestazioni.

3. L'assicurazione deve essere stipulata con una compagnia assicurativa primaria ed avere un elevato livello in termini di garanzie e condizioni assicurative con franchigie minime che in ogni caso rimarranno esclusivamente a carico del Gestore.

Il Gestore su richiesta del Committente si impegna a rilasciare qualsiasi documentazione relativa alla polizza stipulata (copia della polizza, certificato attestante le coperture suindicate...) e, ad ogni scadenza, il Gestore consegnerà al Committente copia delle quietanze attestanti il rinnovo delle coperture suindicate o altro analogo documento; in caso di fallimento o ammissione alla procedura di amministrazione controllata, cessazione o cessione dell'azienda o di ramo d'azienda, fusione o scissione del Gestore, ecc., il Gestore dovrà confermare tempestivamente al Committente il mantenimento dell'operatività dell'assicurazione.

4. Le assicurazioni devono essere mantenute per tutta la durata dell'Appalto.

5. In nessun caso le disposizioni del presente articolo possono essere interpretate come una limitazione della responsabilità del Gestore.

ART. 12

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. La ditta affidataria assume su di sé gli **obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari** di cui alla L. 136 del 13/08/2010 e ss. mm. ii.
2. La ditta deve comunicare a questo Istituto gli estremi identificativi di uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, entro sette giorni dalla loro accensione. In entrambi i casi le coordinate del conto corrente dovranno essere trasmesse insieme alle generalità, al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso (art. 3 comma 7).

Tutte le comunicazioni di cui sopra sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ex art. 47 D.P.R. n. 445/2000 da inviarsi a mezzo posta o fax corredata da copia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In pendenza della comunicazione dei dati di cui sopra, l'Istituto non eseguirà alcun pagamento a favore dell'appaltatore. Di conseguenza, i termini di pagamento si intenderanno sospesi.

3. La ditta si impegna altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta.

ART. 13

CODICE DI COMPORTAMENTO IZSLER – PATTO DI INTEGRITÀ

1. Il committente informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti di cui al Codice di Comportamento, quale dichiarazione dei valori, insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità, nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, ecc.), approvato con deliberazione del CDA n. 13 del 30.10.2017, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 54 del D.Lgs n. 165/2001 così come sostituito dall'art. 1, comma 44 della L. 190/2012 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica Amministrazione", documento che integra e specifica il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR n. 62/2013.
2. Le norme contenute nel Codice si applicano, fra l'altro, ai collaboratori e consulenti con qualsiasi tipologia di contratto e/o incarico, conferito a qualsiasi titolo (art. 2, comma 2, lett. f)), nonché al personale a qualsiasi titolo di operatori economici fornitori di beni, servizi o lavori (art. 2, comma 2, lett. h).
3. Tutti i fornitori, quali soggetti terzi, sono tenuti nei rapporti con il Committente ad uniformare la loro condotta ai criteri fondati sugli aspetti etici della gestione dei contratti definiti nel Codice di

Capitolato Amministrativo

Comportamento, tenendo presente che la violazione dello stesso comporterà la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale in essere, nonché il pieno diritto del Committente di chiedere ed ottenere il risarcimento dei danni patiti per la lesione della sua immagine ed onorabilità.

4. I fornitori dovranno altresì, attenersi a quanto previsto dal DPR 16.04.2013, N. 62 avente ad oggetto il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’art. 54 del D.Lgs 30 marzo 2001, n. 165” che al comma 3 dell’art. 2 stabilisce che le pubbliche amministrazioni estendono gli obblighi di condotta previsti dal presente codice nei confronti di imprese fornitrici di beni e servizi.
5. A tal fine, nel caso di violazione degli obblighi derivante dal citato codice, il committente potrà procedere alla risoluzione o decadenza del rapporto contrattuale.
6. Il Codice è reperibile sul sito internet aziendale: www.izsler.it, nella sezione “Amministrazione Trasparente” – “Disposizioni generali” – sotto-sezione di primo livello “Atti generali”, sotto-sezione di secondo livello “Codice Disciplinare e codice di condotta”.
7. L’operatore economico dovrà accettare il PATTO DI INTEGRITÀ IN MATERIA DI CONTRATTI PUBBLICI DI REGIONE LOMBARDIA, che si allega al presente capitolato, come da dichiarazione da rendere in fase di autocertificazione.

ART. 14

OBBLIGHI DI RISERVATEZZA E SEGRETEZZA – TUTELA DELLA PRIVACY

1. Si rinvia, quanto ai principi applicabili e alle modalità di trattamento dei dati personali alle norme del nuovo regolamento europeo n. 2016/679 del 26.04.2016 entrato in vigore il 25.05.2018 in quanto direttamente applicabili, “relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati)”.
2. Con D.Lgs n. 101 del 10.08.2018 è stato, tra l’altro, adeguato il vigente codice della privacy alle nuove disposizioni comunitarie in materia.
3. L’IZSLER garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell’Interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all’identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.
4. Tutti i dati personali e sensibili comunicati dal soggetto Interessato, sono trattati sulla base di uno o più dei seguenti presupposti di liceità:
 - il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (art. 6.1, lett. b) Reg. 679/2016);
 - il trattamento è necessario per adempiere a un obbligo legale (art. 6.1, lett. c) Reg. 679/2016);
 - il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che deve essere proporzionato alla finalità perseguita, rispettare

l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevedere misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato (art. 9.2, lett. g) Reg. 679/2016).

5. In elenco, le finalità per cui i dati personali dell'Interessato verranno trattati:
 - per l'inserimento nelle anagrafiche e nei database informatici aziendali;
 - per la gestione di obblighi di natura contabile e fiscale;
 - per la gestione degli oneri derivanti dalla stipulazione del contratto;
 - per la rendicontazione nei confronti degli Enti ai quali la normativa riconosce poteri di monitoraggio e controllo; per ottemperare a specifiche richieste dell'Interessato.
6. I dati personali dell'Interessato, nei casi in cui risultasse necessario, potranno essere comunicati (con tale termine intendendosi il darne conoscenza ad uno o più soggetti determinati):
 - i soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizioni di legge, normativa secondaria, comunitaria, nonché di contrattazione collettiva (secondo le prescrizioni del Regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari approvato dalla Regione Lombardia);
 - agli uffici postali, a spedizionieri e a corrieri per l'invio di documentazione e/o materiale;
 - a istituti bancari per la gestione d'incassi e pagamenti derivanti dall'esecuzione dei contratti.
7. Si rende edotto l'Interessato che il conferimento dei dati personali oggetto della presente informativa risulta essere necessario al fine di poter erogare le prescrizioni del contratto stipulato. Nell'eventualità in cui tali dati non venissero correttamente forniti non sarà possibile dare corso alle obbligazioni contrattuali.
8. Si comunica che verrà richiesto specifico ed espresso consenso nell'eventualità in cui si verificasse la necessità di una comunicazione di dati a soggetti terzi non espressamente indicati.
9. I dati personali relativi allo stato di salute non vengono in alcun caso diffusi (con tale termine intendendosi il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati).
10. L'Istituto dichiara che i dati personali dell'Interessato oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo necessario a rispettare i termini di conservazione stabiliti nel Massimario di scarto e comunque non superiori a quelli necessari per la gestione dei possibili ricorsi/contenziosi.
11. Base giuridica del trattamento: Consenso dell'interessato ex art 6 GDPR
12. Con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali ai fini della liceità dello stesso ex art. 6 del GDPR. Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali da parte di IZSLER per le finalità sopra descritte.

Capitolato Amministrativo

13. La ditta aggiudicataria dovrà essere nominata, con provvedimento separato, responsabile del trattamento dei dati ex articolo 29 del regolamento UE 2016/679, per le attività collegate con l'esecuzione del contratto.

ART. 15

RISOLUZIONE – RECESSO

1. In aggiunta alle fattispecie previste dal codice civile in materia, il contratto potrà essere, altresì, risolto in seguito ad una semplice dichiarazione di questa Stazione Appaltante, nei seguenti casi:
 - violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n.136 del 13 agosto 2010;
 - inosservanza del codice di comportamento IZSLER e del Patto di integrità in materia di contratti pubblici di Regione Lombardia.
2. La risoluzione di diritto del contratto comporterà l'incameramento della cauzione definitiva e il risarcimento del danno subito.
3. L'Amministrazione ha diritto di recedere qualora il servizio di cui trattasi divenga acquisibile mediante una sopravvenuta convenzione Consip che preveda condizioni di maggior vantaggio economico per l'Amministrazione stessa e l'Appaltatore non acconsenta alle conseguenti modifiche delle condizioni economiche offerte in sede di gara.

ART. 16

SPESE E IMPOSTE

1. Tutte le spese inerenti la stipula della Convenzione, ivi comprese quelle relative all'eventuale registrazione, sono a carico del Gestore.

ART. 17

FORO COMPETENTE

1. Per tutte le controversie eventualmente insorte è competente il Foro di Brescia.

ART. 18

ALLEGATI

1. Elenco personale in servizio
2. Attestato di avvenuto sopralluogo
3. DUVRI
4. Planimetria Locali Ristorazione (formato DWG)
5. Inventario attrezzature
6. Regolamento zona isolamento
7. Inventario minuterie
8. Questionario tecnico