



COMUNE DI CASTELCOVATI

Via Chiari, 60 - 25030 CASTELCOVATI (BS)-
Telefono: 030.7080319 Fax: 030.7080304
SITO INTERNET: www.comune.castelvovati.bs.it
pec: protocollo@pec.comune.castelvovati.bs.it

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO - PERIODO DAL 01.01.2020 AL 31.12.2021 - CIG: 8030394AC2 -

INDICE

- Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**
- Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO e RINNOVI**
- Art. 3 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**
- Art. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO e IMPORTO A BASE DI GARA**
- Art. 5 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**
- Art. 6 - ELEMENTI ORGANIZZATIVI, REQUISITI E CARATTERISTICHE DEL PERSONALE**
- Art. 7 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA APPALTATRICE VERSO IL PERSONALE**
- Art. 8 - SCIOPERI DEL PERSONALE**
- Art. 9 - CONTINUITA' DELLE PRESTAZIONI**
- Art. 10 - REFERENTE E SEDE OPERATIVA**
- Art. 11 - CONTROLLI E VERIFICHE**
- Art. 12 - CESSIONE E SUBAPPALTO**
- Art. 13 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIA E GARANZIE**
- Art. 14 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**
- Art. 15 - PENALITA'**
- Art. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**
- Art. 17 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**
- Art. 18 - RISPETTO DEL D.LGS. 81/2008 - TUTELA DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.**
- Art. 19 - CLAUSOLA SOCIALE**
- Art.20 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE**
- Art. 21 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**
- Art. 22 - IPOTESI DI RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE**
- Art. 23 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO**
- Art. 24 - RIFUSIONI DANNI E SPESE**
- Art. 25 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**
- Art .26 - INFORMATIVA AI SENSI DEGLI ARTICOLI 13-14 DEL GDPR n.679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION)**
- Art. 27 - CLAUSOLA CONTRATTUALE DI DISCIPLINA DEI PROFILI RILEVANTI AI FINI DELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI**
- Art. 28 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA**
- Art. 29 - IPOTESI DI RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE**
- Art.30 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO**
- Art.31 - CONTROVERSIE**
- Art.32 - RINVII NORMATIVI**

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna pasti giornalieri presso il domicilio degli utenti fruitori, nel rispetto delle tabelle dietetiche e le altre prescrizioni della ATS di Brescia e la normativa vigente in materia di manipolazione di alimenti e ristorazione, mantenendo il legame fresco-caldo (ovvero evitando l'utilizzo di cibi precotti), secondo le modalità previste dal presente capitolato.

L'utenza è composta da persone prevalentemente anziane e/o disabili in difficoltà, come previsto dal vigente Piano socio-assistenziale, segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Castelvotati (BS).

L'appalto, con oneri e costi tutti a carico dell'impresa, comprende la preparazione (intendendosi inclusa l'approvvigionamento e la fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti), confezionamento, trasporto e consegna pasti giornalieri presso il domicilio degli utenti da parte dell'Impresa appaltatrice di un numero presunto di **circa 29 pasti giornalieri, per tutti i giorni della settimana comprese domeniche e tutti i giorni festivi infrasettimanali, con confezionamento in contenitori termici monoporzione ecocompatibili (biodegradabili o compostabili) debitamente sigillati e all'interno di appositi contenitori isotermici idonei al trasporto**. I sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

In ogni caso, l'eventuale sostituzione per legge di materiale plastico utilizzato dall'Impresa (es: bottiglia di plastica, ecc) con materiale biodegradabile o compostabile non determinerà per il Comune alcun costo aggiuntivo rispetto a quello offerto dall'Impresa in sede di gara che dovrà tenerne conto nella formulazione dell'offerta.

Il numero dei pasti sopra indicato ha valore presunto, (pur essendo avvalorato dagli ultimi dati), non è da considerarsi impegnativo per l'Ente Appaltante, in quanto il Comune si riserva la facoltà di dover modificare nel corso della durata dell'appalto la quantità di pasti necessari qualora, per sopravvenute esigenze, si verificasse la necessità di:

1. estendere il servizio ad un numero superiore di utenti rispetto a quelli preventivati;
2. diminuire il servizio a fronte di una diminuzione della richiesta;
3. revocare temporaneamente o definitivamente il servizio di cui all'oggetto nel caso di modifiche dei presupposti del servizio correlate a motivi di pubblico interesse, ovvero a causa imprevista o non prevedibile;

senza che per ciò l'Impresa aggiudicataria possa pretendere variazioni sul prezzo unitario del singolo pasto, modificare il livello qualitativo/gestionale del servizio, ovvero possa risolvere anticipatamente il contratto, né tanto meno sollevare eccezioni, vantare compensazioni, indennità o diritti di sorta.

Il servizio dovrà essere effettuato, tutti i giorni della settimana compresa la domenica e tutti i giorni festivi infrasettimanali (ivi compresa la consegna).

Lotti

Il servizio in oggetto è costituita da un unico lotto poiché la sua corretta e funzionale esecuzione ne rende necessaria la gestione unitaria a cura del medesimo operatore.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO E RINNOVI

La durata dell'appalto è di **anni 2 (due), decorrenti dall' 01/01/2020 al 31/12/2021, con facoltà di opzione di rinnovo del servizio, agli stessi patti e condizioni contrattuali, per un massimo di ulteriori anni 2 (due), e cioè sino alla data del 31.12.2023.**

L'Aggiudicatario, data la particolarità del servizio oggetto del presente appalto, è comunque tenuto ad iniziare e prestare il servizio in argomento anche in pendenza della stipulazione del contratto d'appalto in oggetto, in quanto il mancato inizio della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

La stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di rinnovare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, per un massimo di ulteriori anni 2 (due), e cioè sino al 31.12.2023 .

Tale decisione rientra nella discrezionalità dell'Amministrazione ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice. La stazione appaltante eserciterà tale facoltà comunicandola all'affidatario mediante posta elettronica certificata almeno un mese prima della scadenza del contratto originario.

Anche in caso di passaggio di gestione ad altro appaltatore alla scadenza, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, l'appaltatore gerente dovrà garantire il servizio alle stesse condizioni, fino all'assunzione del servizio da parte di un altro operatore e dovrà garantire tutte le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne dei servizi, assicurando la continuità degli stessi. In caso di mancato rispetto della presente disposizione, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere a titolo di penale l'ultima rata di pagamento, la garanzia definitiva e fatta salva la richiesta di ulteriori danni.

Art. 3 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

3.1 DESTINATARI:

I soggetti fruitori del Servizio sono persone prevalentemente anziane e/o disabili in difficoltà o comunque autorizzati da Comune, segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Castelcovati (BS).

3.2 DEFINIZIONE DEL SERVIZIO:

Il servizio dovrà consistere, con strutture, mezzi e personale propri con costi ed oneri tutti a carico dell'impresa, nella fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti, nella loro preparazione e cottura, nel loro confezionamento, nel trasporto e consegna di pasti caldi giornalieri (pranzo) presso il domicilio dell'utenza, tutti i giorni della settimana compresa la domenica e tutti i giorni festivi infrasettimanali, in cofanetti MONOPORZIONE a perdere, e saranno inseriti in contenitori isotermici e nel rispetto della separazione caldo/freddo. Ogni contenitore dovrà indicare il nome e cognome dell'utente.

Il menù offerto dovrà seguire una turnazione settimanale per 4 settimane, al fine di evitare la ricomparsa dello stesso menù nell'arco delle quattro settimane e dovrà essere adeguatamente variato sotto il profilo dietetico e qualitativo, nonché stagionalmente.

La preparazione e la cottura dei pasti sarà eseguita, a cura dell'Impresa appaltatrice in un Centro di preparazione e confezionamento (centro cottura) di cui abbia la disponibilità ubicato entro un raggio di massimo 45 Km dalla sede del Comune di Castelcovati - Via Chiari,60 (la distanza è verificabile attraverso l'utilizzo del sito web www.viamichelin.it) dal Comune di Castelcovati, adeguatamente attrezzato e conforme alla normativa vigente;

L'Impresa si impegna, nel rispetto della normativa vigente a:

- a) effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b) preparare, cucinare e confezionare i pasti (pranzo) richiesti presso un Centro di preparazione e confezionamento (centro cottura) di proprietà o in disponibilità dell'Impresa appaltatrice avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, adeguatamente attrezzato e conforme alla normativa vigente;
- c) individuare un proprio incaricato con esperienza e qualifica professionale adeguata, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Ente Appaltante entro 15 giorni dall'aggiudicazione del presente appalto, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio nei riguardi dell'Ente Appaltante;

- d) effettuare la consegna ed il trasporto dei pasti al domicilio degli utenti con mezzi e personale propri;
- e) di effettuare il servizio quotidianamente, tutti i giorni, dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali, per il periodo di durata dell'appalto ed eventuale rinnovo;
- f) di attivare il servizio per le persone segnalate su comunicazione dell'Ufficio Servizi Sociali dell'Ente Appaltante e di essere in grado di erogare il servizio per nuovi utenti entro 24 ore dalla segnalazione effettuata attraverso mail o fax al Centro Cottura;
- g) fornire all'utente la carta relativa al menù del periodo ed al personale che si occupa della distribuzione del pasto il menù per la raccolta dell'ordinativo quotidiano;
- h) assicurare un pasto (pranzo) composto da primo piatto, secondo, contorno, 2 panini (minimo gr.120 di pane), acqua, frutta fresca o cotta, dolce due volte la settimana;
- i) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti anche per quanto riguarda formati, presentazione, dimensioni, consistenza, sia delle materie prime previste per la loro realizzazione, sia del prodotto finito, con particolare riguardo alle varie esigenze degli utenti per diete speciali, in bianco, ecc. (compresi i disfagici);
- j) organizzare e realizzare il trasporto e la consegna dei pasti, con l'utilizzo di personale e mezzi propri, entrambi idonei in ottemperanza alla normativa vigente ed in modo che i tempi di consegna dei pasti a domicilio a tutti gli utenti siano adeguati all'erogazione di un ottimo servizio senza lamentele;
- k) attenersi alle prescrizione di legge nella materia oggetto dell'appalto, considerate vincolanti e obbligatorie, quindi imprescindibili anche se non espressamente descritte nel presente capitolato speciale d'appalto.

I pasti (pranzo) dovranno essere consegnati al domicilio dell'utente a partire dalle ore 11:00 alle ore 12:30, in un adeguato contenitore isotermico, contenente confezioni monoporzione secondo il menù richiesto da ogni singolo utente.

Per l'esecuzione del servizio (ivi compreso il trasporto e la consegna) l'impresa dovrà utilizzare mezzi e personale idoneo.

Il menù settimanale, predisposto su appositi moduli dell'Impresa, sarà distribuito e ritirato dal domicilio dell'utente direttamente dall'incaricato alla distribuzione, assistendo, se necessario, l'utente nella compilazione e verrà poi consegnato al centro cottura direttamente, senza nessuna rielaborazione o predisposizione di moduli riassuntivi da parte dell'ufficio servizi sociali.

L'Impresa aggiudicatrice dovrà fornire all'Ente ad inizio settimana l'elenco giornaliero degli utenti che hanno fatto richiesta del pasto, per tutta la settimana.

Il pasto prenotato potrà essere annullato dall'utente, sospeso o riattivato con comunicazione telefonica o via fax al Centro cottura entro le ore 9:30 del giorno di consegna del pasto.

E' impegno dell'Impresa adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'autorità competente dell'inizio dell'attività oggetto del presente appalto (SCIA-segnalazione certificata di inizio attività).

L'impresa per l'esecuzione del servizio deve disporre di proprio personale in numero adeguato ad assicurarne la regolare esecuzione.

Nella definizione di alcuni criteri di valutazione del Progetto di gestione la stazione appaltante si è ispirata al decreto sui criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement.

3.3 COMPOSIZIONE DEI PASTI:

Il pranzo quotidiano tipo dovrà essere così composto:

- *Primo piatto con possibilità di scelta tra almeno tre alternative;*
- *Secondo piatto possibilità di scelta tra almeno tre alternative ;*
- *Contorno con varianti cotte e crude fresche, con possibilità di scelta tra almeno tre alternative;*
- *Pane minimo gr.120 (2 panini);*
- *Acqua minerale naturale o gassata 500 ml. (no vino)*
- *Frutta di stagione o alternative (frutta cotta, yogurt, mousse, budini, ecc.)*
- *dolce due volte a settimana*

I pasti dovranno essere preparati e cotti la mattina stessa del consumo, essendo vietato l'utilizzo di precotti, garantendo il legame fresco-caldo.

I menù dovranno tenere conto delle indicazioni fornite dai LARN, IV Revisione che individua, tra l'altro, i fabbisogni giornalieri medi per pasto di energia e nutrienti per la popolazione con età ≥ 60 anni e delle conseguenti grammature dei singoli piatti.

I menù dovranno essere articolati in menù autunno/inverno primavera/estate, su almeno quattro settimane, anche al fine di privilegiare prodotti di stagione. Il menù invernale inizia da ottobre .

Ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale. DOP, IGP, STG ed equo -solidale delle materie prime.

I piatti dovranno essere variati evitando la ricomparsa dello stesso nell'arco di quattro settimane. Il menu offerto deve avere una variabilità mensile e dovrà garantire ogni giorno la possibilità di scelta almeno fra tre primi piatti, tre secondi e tre contorni più le alternative. Variazioni del menù saranno necessariamente apportate in caso di non gradimento o rifiuto ripetuto di alcune pietanze.

In occasione delle giornate di Natale e Pasqua dovrà essere fornito un menù per la festa. Nelle giornate di Santo Stefano, Capodanno, Epifania, Lunedì dell'Angelo e Ferragosto dovrà essere fornita la possibilità di scegliere un menù per la festa in alternativa all'ordinario.

I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo nel rispetto di tabelle dietetiche predisposte da un medico dietista appositamente incaricato dal fornitore, esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti. Le tabelle dietetiche dovranno essere depositate presso il comune all'inizio del servizio.

L'impresa dovrà predisporre i pasti secondo i menù e le tabelle dietetiche e dovrà comunicarli, comprese eventuali variazioni, al Comune, (per l'eventuale approvazione) e se richiesto, munite della necessaria certificazione da parte dell'Azienda Sanitaria competente;

Una volta alla settimana l'impresa recapiterà all'utente - in duplice copia - il menù della settimana, affinché l'utente formuli le scelte e ne riconsegna una copia all'appaltatore e ne trattienga una al proprio domicilio.

I menù potranno, anche nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che il Comune riterrà opportuno apportare, anche su proposta dell'utenza, nel rispetto degli eventuali limiti vincolanti espressi dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria competente. In questo caso il concessionario dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di

variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

3.3.1 - Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria si impegna altresì a:

- 1) garantire la fornitura di pasti a favore di quegli utenti che, per esigenze specifiche o per patologie certificate, su segnalazione dei servizi sociali comunali, abbiano la necessità di scegliere diete leggere o speciali a scopo terapeutico (es: iposodiche, liquide, per diabetici, celiaci, allergici, dietetiche, ecc), e diete "in bianco";
- 2) deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano);
- 3) garantire la fornitura agli utenti del servizio, nelle festività del S. Natale, Capodanno, Epifania, S. Pasqua, Lunedì dell'Angelo e Ferragosto, nonché in altre espressamente indicate dalla Committente, sino ad un massimo di tredici annue, un pasto speciale per ricorrenze,

senza che per questo l'Impresa aggiudicataria possa richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

3.4 - QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME:

L'Impresa dovrà utilizzare materie prime e prodotti alimentari, che siano rispondenti alle prescrizioni dell'ordinamento in materia.

La quantità e la varietà dei cibi devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo e quantitativo adatta per il consumo delle persone anziane, inoltre dovranno essere ben cotte e di facile masticazione ed assimilazione.

L'impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

L'impresa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

3.4.1 L'impresa utilizzerà prodotti, in ordine di preferenza:

- a) locali, regionali (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle Province limitrofe di Bergamo, Milano, Verona, Cremona, Mantova, Piacenza, Sondrio, Trento) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero");
- b) nazionali, di paesi dell'Unione Europea;
- c) in ogni caso di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto, derivate preferibilmente da coltivazioni biologiche;
 - sono prodotti biologici, esclusivamente quelli prodotti con sistemi di coltura che osservano il Regolamento CEE 834/2007 e riportano sull'etichetta di confezionamento le indicazioni di controllo, seguite dal marchio di uno degli organismi di controllo autorizzati espressamente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- d) prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali in sostituzione di alimenti convenzionali.
 - tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e

devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;

3.4.2 Gli alimenti dovranno:

- a) dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.
- b) risultare esenti, se non nei limiti consentiti dalla legge, da sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: materiali pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- c) per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alla normativa vigente in materia;
- d) devono presentare i requisiti di conformità alla normativa vigente, con particolare riguardo all'etichettatura ed alla tracciabilità del prodotto.

3.4.3 L'impresa si atterrà alle seguenti prescrizioni:

- **Fonti proteiche:** è consigliabile alternare l' utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga adeguatamente rappresentata;
- **Carni:** vanno utilizzate alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, bovina, di vitello, tacchino, suino. La filiera corta ed il prodotto italiano sono da preferire. Le carni dovranno essere fresche (non surgelate o congelate) e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti. Nelle cucine convenzionali, a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta etc.);
- **Pesce:** va data la preferenza ai pesci freschissimi o surgelati, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. Il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- **Tonno:** al naturale o all' olio d' oliva;
- **Formaggi:** utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;
- **Formaggio da grattugia :** dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- **Uova:** se si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. le uova non potranno provenire da allevamenti in gabbia;
- Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia;
- **Legumi:** freschi o surgelati o secchi da utilizzare anche in abbinamento (pasta, riso, orzo, etc);
- **Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all' uovo o pasta fresca speciale (ripiena). e prodotta con le modalità previste dalla legge. La pasta non dovrà presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche o nere; bottatura o bolle d'aria. Dovrà essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di qualsiasi tipo, o da muffe, o da altri agenti infestanti. I formati di pasta utilizzati dovranno essere adeguati all'età degli utenti ed essere offerta una vasta gamma di formati per garantire l' alternanza quotidiana. Nel caso di pasta integrale, si richiede che sia proveniente da coltivazione biologica;
- **Riso:** il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l' utilizzo di risi nazionali: Arboreo, Vialone etc.;
- **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati;
- **Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera, vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e

cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Non devono essere utilizzate quelle in scatola. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

- **Purè di patate:** preferibilmente preparato con patate fresche;

- **Frutta:** deve essere presente ogni giorno e deve essere fresca e di stagione, priva di difetti visibili e in buono stato di conservazione. L'uso di prodotti locali garantisce il minor tempo trascorso tra raccolta e consumo, quindi migliori proprietà nutritive del prodotto. Favorisce inoltre il rispetto delle abitudini alimentari locali.

La fornitura deve essere corredata da denominazione e sede della ditta confezionatrice, tipo e varietà del prodotto fornito, eventuale calibratura e provenienza.

Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Limitare quella in scatola o le puree già pronte;

- **Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata e di facile masticazione. Il pane fornito deve essere a ridotto contenuto di sale (come promosso dalla Regione Lombardia attraverso l'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute" e dall'A.T.S. di Brescia). Evitare il pane riscaldato o surgelato;

- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato;

- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali;

- **Dolci :** orientare la scelta su dolci artigianali, semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati. Nel periodo estivo potrà essere distribuito del gelato di buona qualità e di produzione industriale;

- **Budini:** devono essere conformi alla normativa vigente, in confezioni originali, senza additivi e conservanti;

- **Marmellata:** Dovrà essere ottenuta per la concentrazione della polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non dovrà essere alterata, colorata con sostanza diversa da quella del frutto con il quale è preparata e non dovrà contenere sostanze estranee alla composizione del frutto o essere aromatizzata con essenze artificiali;

- **Erbe aromatiche ed aromi:** utilizzare erbe aromatiche fresche ed aromi naturali;

-**Sale** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Lombardia e dell'Asl di Brescia, per la prevenzione del rischio di patologie derivanti dall'uso eccessivo del sale. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato;

- **Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato;

-**Condimenti:** sono da utilizzare :

-olio extra vergine di oliva, burro;

- solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta;

- **Prodotti alimentari di origine esotica** devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;

- **Acqua :** acqua minerale naturale E' preferibile scegliere acque medio minerali con residuo fisso (quantità di minerali disciolta) compreso tra 500 mg/l e 1500 mg/l;

- **Prodotti a Marchio Controllato :** l'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP: Parmigiano reggiano o Grana padano;

Le caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Comune.

Il concessionario dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle normative vigenti.

3.4.3 - Alimenti non consentiti:

Non devono essere utilizzati:

- il dado da brodo contenente glutammato;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di semi vari, olio di palma, similari e derivati;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- di prodotti in confezioni non integre;
- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi.

3.4.4 - Lavorazioni del giorno antecedente:

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, l'Impresa potrà svolgere le seguenti lavorazioni:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;
- b) pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
- c) cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successive conservazioni in luogo asciutto e riparato;
- d) cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

3.4.5 - Lavorazioni di giornata

Nel giorno della distribuzione dei pasti, il concessionario potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- a) ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura;
- b) preparazione del pane;
- c) impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;
- d) macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
- e) cottura degli alimenti in modo che non trascorrono più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
- f) si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestroni e verdure.

3.4.6 – Conservazione

Il concessionario ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati.

Il concessionario assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

3.4.7 – Sprechi alimentari

In ottemperanza a quanto previsto dalle *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari e prevedere modalità di recupero e procedure per ridistribuire le eccedenze ad organizzazioni caritatevoli, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare.

3.5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali e le attrezzature adibiti alla preparazione, consegna e trasporto dei pasti da parte dell'Impresa appaltatrice, dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene e salute pubblica.

E' riservata all'Amministrazione comunale la facoltà di inviare, periodicamente, propri funzionari e/o incaricati per controlli sulla preparazione dei pasti, sia per quanto riguarda la qualità che la quantità delle vivande e le modalità di regolare espletamento del servizio.

3.6 - ADDETTI ALLA REFEZIONE

Gli addetti alla preparazione e confezionamento pasti dovranno essere in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio.

Detto personale dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e la prevenzione di rischi di infortunio.

Tali addetti durante il servizio dovranno indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienico dei pasti.

Ogni onere inerente agli addetti farà carico all'Impresa appaltatrice che dovrà garantire il rispetto di ogni norma e prescrizione in tema di prevenzione infortuni, assumendo ogni responsabilità per eventi che dovessero verificarsi durante od in connessione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

3.7 - ADDETTI AL TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

Il personale utilizzato per la conduzione dei mezzi dovrà essere di sicuro e comprovato affidamento, in possesso di idonea patente di guida e dovrà portare in evidenza idoneo cartellino di riconoscimento, recante nome, cognome e fotografia e numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

Detto personale dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e la prevenzione di rischi di infortunio.

Il personale dovrà effettuare le prestazioni con diligenza, riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti.

Ogni onere inerente agli addetti farà carico all'Impresa appaltatrice che dovrà garantire il rispetto di ogni norma e prescrizione in tema di prevenzione infortuni, assumendo ogni responsabilità per eventi che dovessero verificarsi durante od in connessione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'impresa dovrà trasportare e consegnare i pasti con veicoli muniti di requisiti, previsti dall'articolo 43 del DPR 327/1980 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.

In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980.

3.8 – SISTEMA HACCP

L'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo di mettere a punto un sistema H.A.C.C.P. conforme alla normativa vigente, al fine di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le adeguate procedure di sicurezza igienica.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche, a carico dell'Impresa, non meno di due volte l'anno, su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici e attrezzature utilizzate, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla competente A.T.S..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il concessionario dovrà provvedere alle opportune modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.T.S., NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

L'ente Appaltante si riserva di effettuare ulteriori controlli tramite personale incaricato dal Responsabile dell'Area Servizi Sociali ed è obbligo dell'Impresa Appaltatrice di conservare per almeno 72 ore campioni di alimenti serviti.

Art. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO e IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto per la durata prevista di anni 2 (due), dal 01 gennaio 2020 al 31 dicembre 2021, e per tutti i servizi oggetto dell'appalto viene stimato in €. 127.194,00 (centonovantasettemilacentonovantaquattro/00) (IVA 10% esclusa) (di cui per costo della manodopera, approssimativamente in circa : €.69.300,00 - CCNL - Pubblici esercizi) .Tale valore è definito dal prezzo posto a base di gara (€.6,00, esclusa IVA 10%) moltiplicato per il numero dei pasti presunti per il biennio n.21.199. La stazione appaltante si riserva la facoltà del ricorso all'opzione di rinnovo del servizio, ai medesimi patti e condizioni, per un massimo di ulteriori anni 2 (due) e cioè sino e cioè sino alla data del 31/12/2023).

Le imprese partecipanti dovranno presentare un'offerta economica, contenente l'indicazione del ribasso percentuale rispetto al prezzo unitario del pasto di €. 6,00 (IVA 10% esclusa), posto a base di gara.

Gli oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso, risultano essere pari a zero, in quanto non sono presenti interferenze e non sussiste la necessità di procedere alla predisposizione del DUVRI .

L'offerta del prezzo non potrà essere formulata alla pari o in aumento.

L'operatore, nell'offerta economica, dovrà indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto oltre che del prezzo per l'acquisto delle materie prime, della successiva preparazione e cottura del pasto, del suo confezionamento negli appositi contenitori (sempre a carico dell'Impresa), del trasporto dalla sede del centro cottura al domicilio dell'utente, di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa, nonché di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sul servizio oggetto dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo.

Nel caso in cui il Comune decida di avvalersi **della facoltà dell'opzione di rinnovo per un massimo di ulteriori anni 2 (due)**, agli stessi patti e condizioni contrattuali, **il valore complessivo massimo dell'appalto viene stimato in €.254.388,00 (duecentocinquantaquattrotrecentottantotto/00) (IVA 10% esclusa)**, (di cui complessivamente per costo della manodopera, approssimativamente circa: €.138.600,00). Gli oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso, risultano essere pari a zero.

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutta la durata dell'appalto.

L'importo come sopra stimato non vincola, in nessun modo, l'Amministrazione comunale, la quale sarà tenuta a corrispondere, all'impresa aggiudicataria unicamente l'importo delle prestazioni richieste dall'Amministrazione ed effettuate dall'Aggiudicatario.

Il numero presuntivo dei pasti non è da considerarsi impegnativo per l'Ente Appaltante, in quanto l'utenza che usufruisce del servizio può subire variazioni, in aumento o in diminuzione, ovvero può essere revocato temporaneamente o definitivamente dall'Ente Appaltante per altra causa imprevista o non prevedibile, senza che per ciò il fornitore possa pretendere variazioni sul prezzo unitario del singolo pasto, ovvero possano costituire motivo per l'Impresa aggiudicataria di risolvere anticipatamente il contratto, né tanto meno per vantare compensazioni o diritti di sorta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni delle prestazioni, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. n.50/2016 e fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo contrattuale, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

L'Amministrazione e l'impresa aggiudicataria hanno la facoltà di convenire l'affidamento di ulteriori prestazioni connesse all'oggetto principale dell'appalto e/o l'affidamento di ulteriori servizi analoghi, in conformità alla legislazione vigente.

Il Comune in merito alla presenza dei rischi da interferenze, considerata la tipologia del servizio offerto per il quale non sussiste la possibilità di rischi interferenti, e quindi non è applicabile la redazione del DUVRI e, di conseguenza, precisa che i relativi oneri economici risultano pari a zero in quanto i rischi attengono unicamente agli aspetti organizzativi e gestionali propri dell'impresa.

Le modalità di redazione e di presentazione dell'offerta sono stabilite nel bando/disciplinare di gara.

Art.5 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art.95 del D.Lgs n.50/2016, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto/qualità prezzo, secondo i criteri di valutazione descritti nel bando/disciplinare di gara, e **mediante massimo ribasso percentuale da applicare all'importo posto a base d'asta.**

Il punteggio complessivo assegnabile viene fissato in 100 così ripartito: n.70 punti all'offerta tecnica e n.30 punti all'offerta economica.

Le modalità di presentazione dell'offerta sono indicate nel bando/disciplinare di gara.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'impresa aggiudicataria per l'esecuzione, a perfetta regola d'arte, dei servizi appaltati nonché inclusivo di qualsiasi altro onere, espresso o non espresso nel presente capitolato d'appalto o nel bando/disciplinare di gara, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo offerto dovrà ritenersi comprensivo e remunerativo dell'attività del coordinatore e/o referente individuato dalla Ditta.

Nessun compenso è dovuto per la partecipazione alla gara, né potrà essere richiesto o riconosciuto per effetto di aggiudicazione parziale od anche nel caso in cui l'Amministrazione non intendesse procedere ad alcuna aggiudicazione.

L'Amministrazione potrà richiedere all'impresa aggiudicataria modifiche parziali dei servizi offerti e pattuire eventuali differenze in più o in meno prima della stipulazione del relativo contratto.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'impresa aggiudicataria per l'esecuzione, a perfetta regola d'arte, dei servizi appaltati nonché inclusivo di qualsiasi altro onere, espresso o non espresso nel presente capitolato speciale d'appalto e nel bando/disciplinare di gara, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo offerto dovrà ritenersi comprensivo e remunerativo dell'attività del coordinatore e/o referente individuato dalla Ditta.

Nessun compenso è dovuto per la partecipazione alla gara, né potrà essere richiesto o riconosciuto per effetto di aggiudicazione parziale od anche nel caso in cui l'Amministrazione non intendesse procedere ad alcuna aggiudicazione.

Per quanto attiene ai costi della sicurezza derivanti da "interferenze", dalle valutazioni effettuate anche ai sensi dell'art.26, comma 5, del D.Lgs. n.81/2008, i costi della sicurezza derivanti da "interferenze" sono stati stimati dal Comune, allo stato attuale, pari a zero.

Art.6 - ELEMENTI ORGANIZZATIVI, REQUISITI E CARATTERISTICHE DEL PERSONALE

L'Impresa aggiudicataria si impegna a trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro i 10 giorni precedenti l'avvio del servizio, l'elenco del personale operante con l'indicazione della relativa qualifica, distinguendo il personale addetto alla preparazione da quello incaricato per la distribuzione. Ogni variazione di detto elenco dovrà essere comunicata all'Amministrazione entro sette giorni.

L'Impresa appaltatrice dovrà altresì impegnarsi a sostituire quel personale che abbia commesso gravi negligenze o che, in base a valutazione motivata dell'Amministrazione Comunale, abbia disatteso le prescrizioni sopra indicate.

Art. 7 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA APPALTATRICE VERSO IL PERSONALE

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'Impresa aggiudicataria.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato, assunto e registrato nei regolari libri paga e matricola, in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'Impresa appaltatrice, sia nei confronti del committente, che nei confronti di terzi.

L'appaltatore dovrà osservare, nei confronti dei dipendenti e/o soci, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro, stabiliti nella normativa vigente, nonché derivanti dal contratto collettivo di lavoro nazionale ed eventuali contratti integrativi o da altre forme di contratto previste dalla normativa vigente. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa indipendentemente dalla sua natura, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

L'Impresa si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro locali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci. E' vietata in ogni caso e per qualsiasi operatore impiegato, l'applicazione di regolamenti o di altre norme interne che stabiliscano condizioni peggiorative rispetto alle disposizioni del Contratto Collettivo.

L'Impresa garantisce inoltre la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Il mancato rispetto di tali condizioni è causa di risoluzione del contratto.

Art. 8 - SCIOPERI DEL PERSONALE

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità e non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato, se non per comprovate causa di forza maggiore. Il servizio in quanto destinato a persone non autosufficienti costituisce servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge n.146/1990 e pertanto deve essere garantito anche in caso di sciopero.

Art. 9- CONTINUITA' DELLE PRESTAZIONI

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare la continuità della prestazione del medesimo operatore presso gli utenti segnalati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 10 - REFERENTE E SEDE OPERATIVA

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare per iscritto, oltre al nominativo del personale impiegato nel servizio, anche il nome e il recapito telefonico di un Coordinatore/referente, in grado di assumere le decisioni necessarie ad assicurare la tempestiva sostituzione degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari, al quale fare riferimento per tutte le comunicazioni di servizio necessarie.

Altresì l'Impresa affidataria dovrà comunicare preventivamente per iscritto ogni eventuale variazione intervenuta relativamente ai dati in precedenza comunicati.

Il servizio di coordinamento va inteso come elemento complementare alle prestazioni e pertanto l'Amministrazione Comunale non riconoscerà nessun corrispettivo specifico.

Art. 11 - CONTROLLI E VERIFICHE

L'Impresa soggiace ai controlli svolti dal Comune sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di effettuare o di far effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente capitolato.

In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelievi ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.

I controlli potranno aver luogo in qualsiasi momento, anche senza preavviso.

I risultati delle analisi effettuati dall'Impresa secondo quanto disposto al precedente punto 3.8 rubricato "Sistema HACCP" dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

Ove dai controlli e/o analisi eseguite (anche di quelle eventualmente effettuate dal Comune) emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico - sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior prezzo per un nuovo appalto.

Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'amministrazione e da un responsabile dell'Impresa, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione sul verbale.

Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati all'Impresa appaltatrice, con invito a presentare entro 10 giorni le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente capitolo.

Inoltre è possibile che l'Amministrazione Comunale verifichi attraverso strumenti appropriati (questionari, sondaggi, ecc.), con cadenza minima annua, il gradimento di pasto degli utenti. In caso di riscontro negativo l'Amministrazione Comunale applicherà le più adeguate sanzioni.

Art. 12 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto di cedere e subappaltare l'attività di preparazione e confezionamento dei pasti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione Comunale. Nel caso di trasformazioni d'Impresa, fusioni o scissioni societarie, il subentro nel contratto deve essere autorizzato dall'Amministrazione Comunale che può esprimersi a sua discrezione: in caso di mancata autorizzazione, il contraente resta obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il subappalto è ammesso solo con riferimento al trasporto e consegna pasti al domicilio dell'utente.

Quanto sopra è esteso alle imprese controllate e collegate di cui all'art. 2359 C.C. ovvero aderenti allo stesso raggruppamento e non precedentemente indicate in sede di presentazione dell'offerta.

Art. 13 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIA E GARANZIE

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dall'Impresa aggiudicataria in proprio nome, per proprio conto, ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri

dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. L'Amministrazione Comunale rimane pertanto esentata da ogni azione, giudiziale o stragiudiziale, da chiunque instaurata.

L'Impresa risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

L'Impresa, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'Amministrazione Comunale, per quanto funzionali allo svolgimento del servizio.

L'Impresa assume l'impegno a stipulare idonea assicurazione a copertura delle responsabilità civili per danni causati o subiti dai propri dipendenti, dai lavoratori interinali, dai lavoratori parasubordinati, dai frequentatori dei servizi, dai non dipendenti che partecipano alle attività e in ogni caso verso terzi, con massimali minimi non inferiori a:

RCT	per sinistro	€1.500.000,00
	per persona	€1.500.000,00
	per danni a cose	€1.500.000,00
RCO	per sinistro	€1.500.000,00
	per persona	€1.500.000,00

L'Impresa appaltatrice risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni molestia e responsabilità relativa.

In alternativa alla specifica polizza di cui sopra l'impresa aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto di appalto.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione Comunale in contraddittorio con i rappresentanti dell'Impresa. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione Comunale stessa, senza che l'Impresa possa sollevare eccezione alcuna.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale copia della polizza prima dell'inizio del servizio nonché copia degli eventuali successivi aggiornamenti.

ART.14 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'impresa partecipante è tenuta a prestare una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) del prezzo a base di gara indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, secondo le previsioni di cui all'art.93 del D.Lgs n. 50/2016.

L'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto dovrà presentare la cauzione definitiva pari al 10 % dell'importo netto di aggiudicazione, costituita nelle forme previste dall'art 103 del D. Lgs. n. 50/2016, fatte salve le riduzioni previste dall'art.93 comma 7 del D.Lgs 50/2016.

La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

Tale cauzione definitiva dovrà restare vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita all'impresa soltanto a conclusione del rapporto contrattuale, dopo che sarà stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Ai sensi dell'art. 103, comma 4, del d.lgs. n. 50/2016, la garanzia definitiva deve prevedere espressamente:

- a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- b) la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
- c) l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'Amministrazione Aggiudicatrice può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà effettuata utilizzando i ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, di documentazione in originale o in copia autentica, attestante la completa e regolare esecuzione del servizio.

Art. 15 - PENALITA'

L'Ente Appaltatore applicherà, con atto del Responsabile Area Affari generali, senza pregiudizio per ogni altra azione in merito al presente Capitolato Speciale, le seguenti sanzioni penali nei casi in cui:

- a) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti senza giustificato motivo o mancanza di preavviso: € 250,00;
- b) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche previste o ai menù dichiarati o manchevolezze relative alle quantità e/o grammature (verificando quest'ultime su almeno n.10 pesate della stessa portata): € 500,00;
- c) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediato reintegro: € 500,00
- d) inosservanza delle specifiche tecniche relative a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale in merito al confezionamento, stoccaggio, condizioni igienico-sanitarie del Centro Cottura e del personale addetto, rispetto dei criteri relativi alla sicurezza sul lavoro: da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.000,00 per ciascuna delle violazioni accertate a seconda della gravità;

Le violazioni di cui sopra dovranno essere contestate per iscritto all'Impresa Appaltatrice da parte del Responsabile dell'Area Servizi Sociali dell'Ente Appaltante.

Le contestazioni in merito a quanto sopra verranno formulate dall'Ufficio competente per iscritto a mezzo raccomandata R.R e, sempre per iscritto, l'Affidatario potrà produrre le proprie controdeduzioni entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, si provvederà a determinare la relativa penale.

Il Comune provvederà al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento della fattura emessa nel mese nel quale è assunto il provvedimento di infrazione dall'Affidatario.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati risultino superiori.

Nel caso l'appaltatore richieda la risoluzione del contratto, sarà facoltà del Comune incamerare l'intera cauzione prestata, fatto salvo il diritto alla rifusione dei danni e delle spese sostenute per l'ammontare eventualmente non coperto dalla cauzione definitiva prestata per la stipula del contratto d'appalto.

ART. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre alle ipotesi di risoluzione espressamente previste dalla normativa vigente (in particolare si rinvia a quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016), l'Amministrazione Comunale, nei casi previsti di seguito, può procedere alla risoluzione del contratto di appalto senza che l'Impresa appaltatrice possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

- a) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione Comunale;
- b) mancato rispetto degli obblighi di cui all'art.7 del presente capitolato;
- c) arbitraria e ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'Impresa appaltatrice del servizio oggetto del presente capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
- d) nelle ipotesi previste all'art. 12 del presente capitolato;
- e) frode;
- f) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- g) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- h) assegnazione di personale non corrispondente alle qualifiche professionali dichiarate in sede di gara;

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta all'Impresa alcun indennizzo e l'Amministrazione Comunale ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.

La stazione appaltante si riserva di applicare l'art. 110 del D. Lgs. 50/2016, per cui, in caso di fallimento dell'aggiudicatario o dell'impresa mandataria nel caso di raggruppamento, ovvero in caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, la Stazione appaltante può interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il tempo rimanente.

Art. 17 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Il prezzo applicato per il servizio dovrà essere unico e comprensivo degli oneri riflessi, di assicurazione, ecc.; è esclusa solo l'IVA in misura di legge.

Il prezzo unitario proposto si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di servizio difforme da quanto concordato, l'Amministrazione, oltre a richiedere l'immediata e perfetta esecuzione dell'ordine, sospenderà il pagamento fino a regolare esecuzione.

Le fatture, da emettere con cadenza mensile posticipata, in base al numero dei pasti effettivamente erogati, verranno ammesse al pagamento nei termini di legge decorrenti dalla data della loro ricezione, salvo nei casi di contestazioni che interrompono tale termine sino alla loro definizione e, comunque, a seguito di riscontro della regolarità contributiva (DURC), ai sensi dell'art. 16 – comma 10 – della Legge n. 2/2009. L'esito negativo delle verifiche di cui sopra interrompe i termini di ammissione al pagamento delle fatture.

Le fatture ammesse al pagamento verranno liquidate mediante mandato, entro 30 giorni dalla data di acquisizione al Protocollo del Comune della fattura stessa. Gli importi verranno versati, tramite bonifici bancari, sul conto corrente dedicato comunicato dalla Cooperativa, nel rispetto dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 (Tracciabilità dei flussi finanziari). I pagamenti si intendono senza spese per l'Amministrazione e pertanto le commissioni bancarie di bonifico sono a carico del creditore.

La fattura dovrà essere intestata al Comune di Castelcovati, dovrà contenere il periodo del servizio nonché tutti i dati per il pagamento, il numero e la data della determinazione dirigenziale di affidamento del servizio, compreso il numero di CIG assegnato per il presente servizio.

Inoltre, ai fini della liquidazione della fattura, l'impresa dovrà trasmettere, anche via mail, un elenco analitico contenente i nominativi degli utenti che usufruiscono dei pasti e del numero dei pasti a ciascuno di essi erogati nel mese di riferimento della fattura.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l'ammontare delle fatture presentate; si riserva inoltre di irrogare le eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti.

Inoltre, in ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3/4/2013, questa amministrazione potrà accettare solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato "A" del citato DM n. 55/2013.

Per l'adempimento di detta formalità l'Amministrazione comunale ha individuato nel seguente CODICE UNIVOCO UFFICIO: **S1K8XM**, il Codice Univoco dell'Ufficio Segreteria deputato alla ricezione delle fatture nascenti dal presente contratto. Il Codice Univoco Ufficio è una informazione obbligatoria, oltre al CIG ed agli altri dati richiesti, della fattura elettronica e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SdI), gestito dall'Agenzia delle entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'ufficio destinatario.

A completamento del quadro regolamentare, si segnala che l'allegato B "Regole tecniche" al citato DM 55/2013, contiene le modalità di emissione e trasmissione della fattura elettronica alla Pubblica amministrazione per mezzo dello SdI, mentre l'allegato C "Linee guida" del medesimo decreto, riguarda le operazioni per la gestione dell'intero processo di fatturazione.

ART. 18 - RISPETTO DEL D.LGS. 81/2008 – TUTELA DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di ottemperare a tutti gli obblighi e le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro contenuti nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione ed attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sul soggetto accreditato, rendendone sollevate le amministrazioni Comunali dell'ambito distrettuale, nonché il personale preposto alla direzione e sorveglianza.

Stante la tipologia del servizio che non avviene all'interno della Stazione appaltante e la sua esecuzione non avviene in luoghi in cui l'Ente ha la disponibilità giuridica, non si ravvisano rischi di interferenza tali da rendere necessaria la predisposizione del Documento Unico Rischi Interferenza (DUVRI) e non ci sono costi conseguenti.

Restano immutati gli obblighi dell'aggiudicatario in merito alla sicurezza del lavoro di cui al D. Lgs.81/2008 e s.m.i., ed è onere dell'Impresa elaborare, relativamente ai propri costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi (DUVRI) e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

Art. 19 - CLAUSOLA SOCIALE

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 è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, 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.

L'elenco del personale attualmente impiegato nel servizio pasti a domicilio è riportato al capo 22 del bando/disciplinare.

Art. 20- OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Codice di Comportamento: Il concorrente, in caso di aggiudicazione, dovrà sottostare agli obblighi derivanti dall'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici"; la violazione di tali obblighi costituirà causa di risoluzione del contratto di appalto.

Norme Anticorruzione: Ai sensi dell'art.53, c.16 ter, del D.LGS.165/2001, in caso di aggiudicazione, al momento della stipula del contratto di appalto, il contraente dovrà attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 21 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa appaltatrice è formalmente obbligata, ai sensi dell'art. 3 della legge 13.8.2010 n. 136 e s.m.i. a garantire la piena tracciabilità di tutti i flussi finanziari relativi al presente appalto del servizio di trasporto scolastico, utilizzando allo scopo un apposito conto corrente dedicato e comunque assicurando il più pieno rispetto delle regole stabilite dalla fonte normativa richiamata.

L'appaltatore dovrà indicare il numero di conto corrente dedicato ed il soggetto deputato ad operare su tale conto corrente (nome, cognome, data e luogo di nascita, riferimenti amministrativi e Codice fiscale).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni relative al presente appalto, secondo le previsioni recate dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 (nel testo risultante dagli artt. 6 e 7 del D. L. n. 187/2010) determina la risoluzione di diritto del presente contratto, senza necessità di messa in mora e senza che l'Impresa inadempiente abbia titolo a qualsiasi forma di indennizzo o ristoro.

Parimenti, qualora l'Impresa abbia notizia, in relazione all'esecuzione del presente contratto, dell'inadempimento di proprie controparti agli obblighi di tracciabilità finanziaria stabiliti dalla L. 136/2010, procederà all'immediata risoluzione del correlativo rapporto contrattuale, informandone contestualmente il Comune sottoscrittore del contratto e la Prefettura competente.

L'Impresa appaltatrice s'impegna ad inserire nei contratti sottoscritti con eventuali subappaltatori o subcontraenti del presente servizio, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i..

Art. 22 – IPOTESI DI RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016, la Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, ha la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo e qualunque sia lo stato di esecuzione del servizio.

Il recesso, con preavviso di 20 gg., ha effetto dal giorno del ricevimento da parte dell'Appaltatore, a definitiva e completa tacitazione di ogni suo diritto e pretesa, sarà riconosciuto esclusivamente il pagamento delle prestazioni correttamente eseguite fino al momento della ricezione della comunicazione di recesso.

ART. 23 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora l'aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenerne, a titolo di penale, tutto il

deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'aggiudicatario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

ART. 24 - RIFUSIONI DANNI E SPESE

Per ottenere il rimborso delle spese, il pagamento delle penalità e la rifusione dei danni, la Stazione Appaltante potrà avvalersi di trattenute sui crediti per servizi già eseguiti o sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dall'avviso della Stazione Appaltante, pena la risoluzione del contratto stesso.

Art. 25 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, informiamo che Comune di Castelcovati con sede in Via Chiari, 60 - 25030 Castelcovati (BS), in qualità di Titolare del trattamento, tratta i dati personali da forniti dai partecipanti per iscritto, (e-mail/pec) o verbalmente e liberamente comunicati (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE).

Il Comune di Castelcovati 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.

Data Protection Officer (DPO) / Responsabile della Protezione dei dati (RPD) (Art. 13.1.b Regolamento 679/2016/UE)

Il Data Protection Officer/Responsabile della Protezione dei dati individuato dall'ente è il seguente soggetto:

DPO	P.IVA	Via/Piazza	CAP	Comune	Nominativo del DPO
LTA S.r.l.	14243311009	Via della Conciliazione n. 10	00193	Roma	Ghirardini Daniela

Il Data Protection Officer è reperibile presso la sede del Comune di Castelcovati in Via Chiari, 60 - 25030 Castelcovati (BS). In caso di istanze/comunicazione scritte da inviarsi in modalità digitale il Data Protection Officer può essere contattato utilizzando i recapiti istituzionali dell'ente (protocollo@pec.comune.castelcovati.bs.it) indicati sul sito web dell'Ente.

ART.26 - INFORMATIVA AI SENSI DEGLI ARTICOLI 13-14 DEL GDPR n.679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION)

La richiesta di partecipazione alla presente procedura di gara comporta il consenso inequivocabile dell'interessato a partecipare alla gara a che i dati personali che lo riguardano siano oggetto di trattamento.

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n.679/2016 ed in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e degli altri soggetti in materia di trattamento di dati personali, si informa che:

- il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti;
- i dati potranno essere comunicati a qualsiasi altro soggetto terzo, qualora detta comunicazione sia necessaria in funzione degli adempimenti, diritti e obblighi connessi e conseguenti alla presente gara , ivi incluso l'ambito di prevenzione/repressione di qualsiasi attività illecita;
- i dati potranno essere comunicati ai soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizioni di legge, normativa secondaria, comunitaria, nonché di contrattazione collettiva;

- il conferimento dei dati per le finalità di cui al primo alinea sono obbligatori in quanto rispondono alla necessità di ottemperare ad obblighi normativamente stabiliti in tema di procedimenti ad evidenza pubblica relativi all'affidamento dei contratti di appalto;
- il soggetto Interessato ha sempre il diritto di proporre un reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali per l'esercizio dei suoi diritti o per qualsiasi altra questione relativa al trattamento dei suoi dati personali.
- il Comune di Castelvati garantisce in ogni momento all'interessato, che ne presenti istanza in forma scritta, l'esercizio dei diritti allo stesso riconosciuti dagli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n.679/2016.
- il Comune di Castelvati dichiara che i dati personali dell'Interessato oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo necessario a rispettare i termini di conservazione stabiliti nel Piano di conservazione dei Comuni Italiani (ANCI 2005) e comunque non superiori a quelli necessari per la gestione dei possibili ricorsi/contenziosi.
- il soggetto Interessato ha sempre il diritto di proporre un reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali per l'esercizio dei suoi diritti o per qualsiasi altra questione relativa al trattamento dei suoi dati personali.
- titolare del trattamento dei dati è il Comune di Castelvati, avente sede legale in Castelvati (BS), 25030- Via Chiari n.60;

ART. 27 – CLAUSOLA CONTRATTUALE DI DISCIPLINA DEI PROFILI RILEVANTI AI FINI DELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai fini della regolare esecuzione del contratto, l'aggiudicatario/il contraente dovrà necessariamente trattare dati personali per conto del Comune di Castelvati (BS).

Per tale motivo, in osservanza di quanto stabilito dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 28 del Regolamento (UE) n.679/2016 e dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 196/2003 e s.m.i., l'aggiudicatario/il contraente, all'atto della sottoscrizione del contratto, verrà designato quale Responsabile "esterno" del Trattamento, assumendo gli obblighi e le responsabilità connesse a tale ruolo. Relativamente a detto trattamento, si precisa che il Titolare è il Comune di Castelvati.

A seguito della designazione, l'aggiudicatario/contraente dovrà impegnarsi all'osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali adottando le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati personali che dovranno essere correttamente trattati. A tal fine il contraente, prima dell'avvio delle attività, dovrà provvedere alla designazione degli "Incaricati del Trattamento" che saranno coinvolti nella realizzazione delle attività oggetto dell'appalto e comportanti il trattamento di dati personali, comunicando i relativi nominativi all'appaltante e dovrà garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, con particolare riferimento alle misure organizzative, tecniche ed informatiche adottate per minimizzare i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

ART. 28 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni e i documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l'esecuzione del contratto o comunque in relazione ad esso, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; detti obblighi sono estesi a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto.

Gli obblighi concernono sia i dati personali e sensibili, sia informazioni che, se divulgate, comprometterebbero o ridurrebbero la sicurezza.

Gli obblighi di riservatezza di cui al presente articolo rimarranno vincolati oltre la data di conclusione del contratto e fino a quando i vincoli di riservatezza non siano venuti meno ex lege e le informazioni sulla sicurezza non siano superate.

Art. 29 – IPOTESI DI RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50\2016, la Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, ha la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo e qualunque sia lo stato di esecuzione del servizio. Il recesso, con preavviso di 20 gg., ha effetto dal giorno del ricevimento da parte dell'Appaltatore, a definitiva e completa tacitazione di ogni suo diritto e pretesa, sarà riconosciuto esclusivamente il pagamento delle prestazioni correttamente eseguite fino al momento della ricezione della comunicazione di recesso.

ART. 30 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora l'aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'aggiudicatario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

Art. 31 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti nella applicazione del presente contratto e che non dovesse essere risolta tra le parti è competente il Foro di Brescia.

Art. 32 -RINVII NORMATIVI

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si fa riferimento al bando/disciplinare di gara ed alle norme vigenti, in quanto applicabili, in materia di appalti pubblici di servizi.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA GENERALE
(*Dott.ssa Maria Giuseppa Fazio*)