

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO
DI SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI, DISABILE E SOGGETTI FRAGILI
PERIODO DAL 01/04/2024 AL 31/08/2027**

Art. 1

Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina il contratto per il servizio pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili per il periodo dal 01/04/2024 al 31/08/2027.

Art. 2

Modalità di espletamento del servizio

La gestione del servizio si articola come segue. Il servizio consiste nella preparazione e consegna di un pasto pronto giornaliero presso l'abitazione dell'utente che si trova in condizione di bisogno definito dall'Ufficio Servizi Sociali comunale conformemente alle linee guida pubblicate al link <https://www.ats-bg.it/web/guest/uos-igiene-della-nutrizione>.

È volto a garantire al cittadino autonomia di vita nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare, a prevenire e rimuovere situazione di bisogno e ad evitare, per quanto possibile, il ricovero definitivo in strutture residenziali.

Il servizio è rivolto a persone anziane e/o disabili e/o fragili residenti nel Comune di Alzano Lombardo, o anche temporaneamente dimoranti ove ciò sia contemplato dal regolamento comunale in materia di Servizi Sociali, con ridotta autonomia funzionale incapaci a provvedere in modo autonomo alla preparazione dei pasti, che vivono sole o con familiari non in grado di provvedere a tale necessità.

Il servizio deve essere organizzato tenendo conto che la ditta affidataria dovrà:

- Assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta o yogurt, in base alle richieste degli utenti ed in modo che possano scegliere fra almeno 4 opzioni per ciascun piatto, oltre ad acqua o vino;
- Trasmettere all'Ufficio Servizi Sociali del Comune la carta del menù contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando l'alternanza periodica;
- Attivare i pasti a domicilio per i nuovi utenti, anche il giorno stesso della richiesta, purché avanzata entro le ore 09:00, dalla comunicazione da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune che dovrà essere ritenuta valida anche se effettuata via e-mail salvo eventuali ulteriori modalità da concordare con il Comune. Nessun ordine potrà invece essere accettato dalla ditta appaltatrice se effettuato da personale diverso da quello indicato nel presente capitolato;
- Garantire lo stesso menù giornaliero a tutti gli utenti, salvo l'esigenza di garantire diete preordinate individuali adeguate alle loro esigenze e alle condizioni di salute autorizzate solo dietro prescrizione medica;
- Fornire, se richiesta dall'utente e/o dall'Ufficio Servizi Sociali comunale, una consulenza gratuita dietetico- alimentare relativa agli utenti in carico al servizio pasti a domicilio. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta affidataria possa eccepire eccezioni di sorta;
- Assicurare il servizio pasti a domicilio durante tutti i giorni feriali, sabato incluso.

- È facoltà del Comune richiedere altresì di garantire la consegna del doppio pasto nella giornata del sabato per coprire anche la domenica;
- Attivare, sospendere o disattivare il servizio pasti a domicilio solo dietro richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune, salvo i casi di particolare urgenza per cui si renda necessario la sospensione immediata del servizio;
 - Garantire la preparazione e la consegna del pasto al domicilio degli utenti con l'impiego di materiali, mezzi e personali propri;
 - Garantire la consegna del pasto doppio a legame freddo e pertanto dal confezionamento alla consegna dovrà mantenere una temperatura non superiore a 4°, procedurando questa fase nel proprio manuale di autocontrollo HACCP in modo che siano tenute sotto controllo le temperature dei cibi dalla preparazione alla consegna;
 - Garantire in ogni caso la consegna del pasto a domicilio a legame freddo oppure caldo a seconda delle esigenze organizzative dell'Ente;
 - Fornire ove richiesto agli utenti fruitori del servizio in comodato d'uso gratuito un forno a microonde.

La quantificazione presunta dei pasti è così riassumibile:

Descrizione del servizio	N° pasti (presunti) per tutto il periodo contrattuale
Servizio pasti a domicilio per anziani, disabili e/o persone fragili	21320

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà a comunicare tempestivamente ogni variazione che dovesse intervenire nel numero dei pasti da consegnare, sia nel caso di cessazioni od attivazioni, che in caso di sospensione temporanea per assenza dell'utente.

Ogni variazione del numero di pasti verrà comunicata tempestivamente e comunque entro le ore 09:00 della giornata di modifica.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero di pasti forniti, la ditta dovrà provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

La fornitura dei pasti deve essere garantita tutti i giorni dal lunedì al sabato (festivi esclusi) una volta al giorno in corrispondenza dell'orario del pranzo. È facoltà del Comune richiedere il doppio pasto giornaliero. La consegna dei pasti deve avvenire entro le ore 12:00.

La ditta affidataria riceverà gli ordini per l'esecuzione del servizio esclusivamente dal Responsabile dell'Area II Socioculturale o suoi delegati.

La ditta affidataria sarà tenuta ad eseguire solo ed esclusivamente le prestazioni riportate negli ordinativi.

I servizi verranno eseguiti in osservanza dell'orario indicato nei relativi ordini.

Art. 3 **Oneri a carico dell'appaltatore**

L'appaltatore dovrà:

- garantire l'erogazione delle prestazioni secondo gli standards previsti dal presente capitolato e dalla normativa regionale vigente, per tutto il periodo contrattuale;

- fornire al Comune informazioni, dati contabili, statistiche, necessari per la richiesta di contributi a enti pubblici o privati;
- garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;
- eseguire il servizio a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio esclusivo rischio e responsabilità, nel rispetto della normativa vigente in materia, che qui si intende tutta richiamata;
- mantenere la massima riservatezza in ordine a tutte le informazioni o dati cui viene a conoscenza in funzione del servizio espletato.

L'appaltatore dovrà assicurare l'esecuzione del servizio provvedendo a proprie spese a:

- a) acquisto delle materie prime;
- b) preparazione e la cottura del cibo;
- c) distribuzione dei pasti;
- d) pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio.

L'appaltatore dovrà assicurare la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche.

Art. 4

Oneri a carico dell'appaltante

Sono ad esclusivo carico del Comune i seguenti oneri:

1. la raccolta delle iscrizioni, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni agli utenti per le detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge;
2. la riscossione delle rette da parte delle famiglie;
3. la richiesta e la riscossione degli eventuali contributi regionali o altro legato alla struttura e al funzionamento generale del servizio;
4. la promozione e la pubblicizzazione del servizio.

Art. 5

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa affidataria in base al numero comunicato, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche, prevedendo una rotazione di quattro settimane.

I menù e le relative grammature vengono rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo;
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- La carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente

- antecedenti la cottura;
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi d'acqua;
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo lavaggio e servita a temperatura ambiente;
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- Le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate.

In particolare, si richiede altresì di:

- Cuocere le verdure a vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere lavate ed eventualmente sanificate con amuchina o bicarbonato, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo poco prima della distribuzione;
- Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- I cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici (nella preparazione dei pasti);
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto a cura e spese degli utenti medesimi.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- a) La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- b) La cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- c) La cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge n.283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda stato e conservazione. In particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'operatore economico affidatario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'A.T.S. (Agenzia di Tutela della Salute) territorialmente competente (Bergamo).

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, anatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii.

Art. 6 Continuità del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'operatore affidatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 e ss.mm.ii. "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (ss.mm.ii.).

Per scioperi del personale dipendente dell'operatore affidatario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'operatore aggiudicatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1

giorno al massimo.

Art. 7 **Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle linee guida pubblicate al link <https://www.ats-bg.it/web/guest/uos-igiene-della-nutrizione>.

Art. 8 **Igiene della produzione**

La produzione dei pasti presso il centro produzione pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii..

L'operatore affidatario deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso devono essere forniti in copia al Comune. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di guanti monouso, o altra attrezzatura specifica per evitare il contatto diretto con le mani, è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 9 **Conservazione delle derrate**

I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in scomparti refrigeranti distinti.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e ss.mm.ii.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 10 **Caratteristiche delle materie prime**

Le caratteristiche delle derrate alimentari devono rispondere alle indicazioni previste dalle linee guida pubblicate al link <https://www.ats-bg.it/web/guest/uos-igiene-della-nutrizione> del Dipartimento di prevenzione medico - Area Igiene degli Alimenti e della Sicurezza Nutrizionale dell'A.T.S. di Bergamo, che qui si richiamano integralmente se pur non materialmente allegate.

L'operatore affidatario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

Art. 11 **Struttura del menù**

Il menù offerto dovrà avere una certa variabilità e dovrà garantire ogni giorno la scelta fra 4 primi, 4 secondi e 4 contorni. I menù dovranno essere articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

PRIMO PIATTO con le seguenti alternative:

- Piatto del giorno;
- Pasta o riso al pomodoro;
- Pasta o riso in bianco;
- Minestra/minestrina/passato.

SECONDO PIATTO con le seguenti alternative:

- Piatto del giorno costituito da carni rosse o bianche, oppure pesce;
- Alternanza tra un secondo di carne, uova, piatto freddo (tonnato, insalata di carne ...);
- Affettato;
- Formaggio;

CONTORNO con le seguenti alternative:

- Contorno del giorno;
- Verdura cotta;
- Insalata fresca e/o di stagione;
- Purea/Legumi.

DESSERT con le seguenti alternative:

- Frutta fresca;
- Frutta cotta;
- Budino/Mousse;
- Yogurt.

Si ricorda che i generi alimentari utilizzati devono essere di prima qualità o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Art. 12 **Operazioni da effettuare prima e dopo la preparazione e la distribuzione**

Ogni pasto dovrà essere confezionato in vaschette monoporzione conformi alle vigenti

leggi sanitarie. Le vaschette monoporzione dovranno essere collocate in appositi contenitori isotermici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie. Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna. L'impresa affidataria provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi. Il prezzo stabilito per ogni singolo pasto dovrà essere comprensivo del noleggio del contenitore, il quale dovrà essere fornito in buono stato e la ditta affidataria provvederà alla immediata sostituzione nel caso di danni o di usura. Per quanto concerne i pasti consegnati a legume freddo, l'impresa provvederà a collocare gli alimenti in appositi contenitori conformi per l'uso in microonde.

Art. 13

Caratteristiche del servizio di pulizia

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovranno essere rispettati i piani di pulizia appositamente predisposti dalla dall'impresa affidataria. Detti piani dovranno essere inviati all'amministrazione Comunale dietro richiesta.

Al termine delle operazioni le attrezzature presenti nel centro produzione pasti devono essere deterse e disinfettate.

I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno sempre essere mantenuti nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.

Per nessun motivo i prodotti per la pulizia dovranno sostare nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti.

L'impresa affidataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21 e ss.mm.ii.) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lvo 25 febbraio 2000 n. 174 e ss.mm.ii. sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e ss.mm.ii. sui presidi medico-chirurgici.

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti.

Art. 14

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 15

Durata contrattuale

Il contratto avrà durata dal 01.04.2024 al 31.08.2027, salvo risoluzione anticipata per i casi espressamente previsti nel capitolato d'appalto. L'appalto non potrà essere rinnovato né prorogato.

Art. 16 **Importo del contratto**

L'importo complessivo stimato dell'appalto per l'intero periodo contrattuale ammonta ad euro 130.052,00, oltre iva a norma di legge, di cui euro 0,00 quali oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso, mentre l'importo pasto a base d'asta è fissato in € 6,10, oltre iva a norma di legge, mentre il relativo numero complessivo pasti è fissato come nella tabella riepilogativa che segue:

N.	Descrizione servizio	N° pasti complessivi (presunti) per tutto il periodo contrattuale	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Affidamento Pasti per anziani, disabili e persone fragili	21320	55521100-9	P	€ 130.052,00
A) Importo totale soggetto a ribasso					€ 130.052,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara					€ 130.052,00

Detto importo è comprensivo di qualsiasi compenso dovuto per il servizio ed ogni onere aggiuntivo relativo all'esecuzione dello stesso.

Il prezzo del servizio, alle condizioni tutte del presente atto, si intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale corrisponderà la spesa corrispondente al numero di pasti effettivamente erogati.

L'appalto è costituito da un unico lotto perché presuppone una gestione unitaria del servizio de quo, perché non risulta economicamente più conveniente suddividere l'appalto in più lotti funzionali e perché non può essere scomposto in lotti funzionali o prestazionali in quanto costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare.

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio.

Art. 17 **Direttore dell'esecuzione del contratto**

L'amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare, ove dovuto, un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa affidataria, in conformità a quanto previsto dall'art.114 del codice dei contratti e dell'allegato I.2 del codice dei contratti.

Art. 18

Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 19

Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione.

Art. 20

La sospensione dell'esecuzione del contratto

Il Direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

La sospensione della prestazione potrà essere ordinata:

- a) per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica;
- b) in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'appalto proceda utilmente a regola d'arte.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione. Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il Direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 121 del codice dei contratti.

Art. 21

La verifica di conformità

L'appalto è soggetto a verifica di conformità, per appurare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali secondo quanto disciplinato dall'art.116 del nuovo codice dei contratti e dell'allegato II.14.

Art. 22

Personale impegnato e tutela e sicurezza dei lavoratori

Per lo svolgimento delle attività relative al servizio oggetto dell'affidamento, l'impresa si avvarrà di personale qualificato idoneo allo svolgimento del servizio, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

L'Amministrazione potrà effettuare in ogni momento controlli qualitativi e quantitativi al fine di verificare che il servizio venga effettuato secondo modi e tempi stabiliti dal presente atto e secondo le disposizioni di legge in materia.

L'appaltatore assume ogni responsabilità in ordine alla regolarità del rapporto di impiego instaurato con i soggetti adibiti all'esecuzione dell'appalto.

Nell'esecuzione dell'appalto l'operatore economico si impegna al rispetto degli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nel codice.

L'operatore economico dovrà inoltre rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza), tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci e, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da lui dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Dovrà osservare e far osservare ai propri dipendenti e/o collaboratori tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo di durata del contratto, comprese le ordinanze e Regolamenti del Comune. Contratti e norme dovranno essere rispettati, se trattasi di Cooperative, anche nei confronti dei soci. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile.

In ogni caso di violazione agli obblighi suddetti da parte dell'affidatario, nei suoi confronti, la Stazione appaltante procederà in conformità con le norme della presente richiesta di preventivo e con quelle in materia. Prima dell'avvio del servizio, il soggetto affidatario è tenuto a comunicare i nominati degli operatori assegnati con indicazione dei dati anagrafici, della mansione e del titolo di studio.

Art. 23 **Inadempimenti e penalità**

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di carenza, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e comunque non superiori, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il responsabile del progetto o il Direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al Dirigente, propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Dirigente, avverso la quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa. Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla Ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra Ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la Ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Art. 24 Risoluzione

La stazione appaltante può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture regolarmente eseguiti.

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell'esecuzione o dal responsabile del progetto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'affidatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- interruzione totale del servizio programmato verificatasi, senza giustificati motivi, per almeno cinque giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'affidatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'affidatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'affidatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 25 Recesso

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta)

giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento ovvero a mezzo pec. In caso di recesso l'affidatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 e del relativo allegato II.14.

Art. 26 Pagamento delle fatture

I pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, tramite piattaforma SDI, trasmessa al seguente codice univoco ufficio: UF49YT, previa verifica della corretta esecuzione delle prestazioni.

In ogni caso, qualora le fatture pervengano anteriormente al citato accertamento, il termine di cui sopra decorrerà solo dopo il completamento del menzionato accertamento.

L'accertamento di conformità dovrà concludersi entro 30 giorni dalla consegna della merce/esecuzione del servizio.

L'appaltatore si impegna a presentare contestualmente all'emissione di ogni fattura i prospetti di servizio debitamente sottoscritti riportanti il numero di pasti effettivamente erogati. I prospetti di servizio dovranno essere trasmessi su carta intestata dell'impresa affidataria.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso dall'amministrazione qualora difficoltà tecniche, attribuibili alla piattaforma informatica degli enti previdenziali e non attribuibili all'amministrazione medesima, impediscano l'acquisizione del DURC.

Il pagamento avverrà previo accertamento della regolarità previdenziale della Ditta. I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice CIG relativo al servizio di cui trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla stazione appaltante, dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il pagamento verrà effettuato previo accertamento della regolarità del servizio. L'accertamento deve concludersi entro 30 giorni dalla consegna dalla esecuzione del servizio.

Art. 27 Revisione prezzi del servizio

È ammessa la revisione del prezzo d'appalto.

La revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, non prevedibili al momento della formulazione dell'offerta, che determinano una variazione del costo dell'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente.

La richiesta di revisione del prezzo dovrà essere formulata dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto e sarà oggetto di riscontro entro il termine di giorni 30 decorrenti dalla richiesta medesima, con apposito provvedimento che, a seguito della predetta istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo da corrispondere.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo (FOI).

Art. 28 **Responsabilità verso terzi**

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo è a carico dell'appaltatore, che terrà, perciò, indenne a tale titolo l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

L'Appaltatore è unico responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme inerenti alle attività oggetto dell'appalto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiama la normativa vigente in materia.

Per le finalità di cui sopra l'appaltatore è tenuto a possedere un'adeguata polizza assicurativa ai sensi dell'articolo successivo.

Art. 29 **Obblighi assicurativi**

La polizza di responsabilità civile, obbligatoriamente stipulata dall'appaltatore, dovrà prevedere:

- massimale unico per danni a terzi non inferiore ad € 1.500.000,00;
- massimali per danni a prestatori d'opera non inferiori a € 1.500.000,00 per sinistro ed € 1.500.000,00 per persona danneggiata.

La mancata presentazione, al più tardi in sede di stipula del contratto ovvero entro la data di avvio dell'esecuzione, della polizza, determina la revoca dell'affidamento.

Art. 30 **Divieto di cessione del contratto. Subappalto**

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il concorrente può dichiarare, nella documentazione di gara, le parti di servizio che intende eventualmente subappaltare.

Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi della integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera. Il subappaltatore deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione degli stessi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 31

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'affidatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'affidatario uscente.

Art. 32 Foro competente

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta affidataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio. Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, sarà competente il foro di Bergamo.

Art. 33 Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato dall'Amministrazione Comunale di Alzano Lombardo, ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa affidataria dell'appalto.

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento". L'indirizzo url del sito comunale in cui il menzionato "Regolamento" è pubblicato, all'interno della sezione "Amministrazione trasparente" sottosezione di primo livello "disposizioni generali sottosezione di secondo livello "atti generali" è il seguente: www.comune.alzano.bg.it .

Art. 34 Normativa di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici e al regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Alzano Lombardo.

L'affidatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che sono o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Art. 35 Privacy

Facendo riferimento all'art. 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, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Alzano Lombardo ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: protocollo@pec.comune.alzano.bg.it tel. 0354289000, fax 0354289034;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer ([RPD-DPO](#)) è il signor

Mangili Luigi ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: dpo-cloudassistance@pec.it Telefono: 331 430 6559;

- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Alzano Lombardo implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 36/2023 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n.11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del regolamento (UE) 2016/679.

Letto, accettato e sottoscritto.

Luogo e data

Il Concorrente
Il Legale rappresentante
