



COMUNE DI MONTICELLI BRUSATI

Provincia di Brescia

Via Della Valle n. 2 – 25040 Monticelli Brusati (BS) - codice fiscale e partita IVA 00841590177

Sito web: www.comune.monticellibrusati.bs.it

PROGETTO

PER PROCEDURA NEGOZIATA
DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI
PER CONSEGNA A DOMICILIO DI ANZIANI E DISABILI
NEL COMUNE DI MONTICELLI BRUSATI
PER IL PERIODO GENNAIO 2020 – DICEMBRE 2022
CIG 80623952D4

1. Premessa
2. Relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio
3. Disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008
4. Prospetto economico degli oneri complessivi per l'acquisizione del servizio
5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

1) PREMESSA

La disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture è dettata dal decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 di "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nel settore dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture."

L'articolo 1 del suddetto decreto legislativo 50/2016 definisce lo stesso decreto "**Codice**", pertanto, nel presente, nei documenti correlati e nei successivi atti e provvedimenti di gara, il decreto legislativo 50/2016 sarà sempre denominato, per brevità, "**Codice**".

Il comma 14 dell'articolo 23 del Codice stabilisce che "La progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti di servizio.

In caso di concorso di progettazione relativa agli appalti, la stazione appaltante può prevedere che la progettazione sia suddivisa in uno o più livelli di approfondimento di cui la stessa stazione appaltante individui requisiti e caratteristiche."

Il comma 15 dell'articolo 23 del Codice stabilisce che, per quanto attiene agli appalti di servizi, il progetto deve contenere:

- La relazione tecnico – illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- Le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 81/2008;
- Il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Con il presente, si intende dare piena applicazione alla suddetta disciplina *progettando* i servizi in esame ai sensi dell'articolo 23 del Codice.

2) RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO

Secondo l'ISTAT, gli anziani in Italia sono in continua crescita: i dati di MONTICELLI BRUSATI risultano in linea con questa tendenza. L'indice di vecchiaia è però inferiore alla media provinciale (147,40% al 2018), anche se è cresciuto proprio negli ultimi anni: siamo passati da un valore del 95% riferito all'anno 2014 per arrivare al 115% del 2018. Le variazioni della popolazione residente si combinano con l'aumento dell'età media e con il livello della natalità che non aumenta in maniera significativa: siamo, quindi, di fronte ad uno scenario demografico caratterizzato da un aumento dell'indice di vecchiaia della popolazione e, di conseguenza, è ragionevole attendersi un incremento dei bisogni e della domanda di servizi assistenziali e sanitari.

Quando si parla di popolazione anziana ci si intende riferire al numero di residenti nel Comune di MONTICELLI BRUSATI con età superiore ai 65 anni. Per meglio comprendere, in termini numerici, l'entità della popolazione, che sarà oggetto dei servizi che di seguito si descrivono, si sintetizza di seguito, con riferimento al triennio 2016 – 2017 - 2018, l'andamento anagrafico di questa fascia di età:

RESIDENTI CON ETA' SUPERIORE AI 65 ANNI			
ANNI	MASCHI	FEMMINE	TOTALI
2016	357	393	750
2017	361	403	764
2018	373	409	782

Il trend della popolazione anziana di MONTICELLI BRUSATI è, quindi, in aumento, anche se graduale.

Destinatari del servizio pasti a domicilio

Il servizio viene offerto a persone compromesse nell'autonomia, in particolare anziane o, comunque, a soggetti inabili non in grado di provvedere personalmente alla preparazione del proprio pasto.

Il servizio può essere attivato anche per quelle persone che presentano un bisogno temporaneo, ad esempio, persone che hanno subito un intervento sanitario e che, quindi, per un periodo determinato, non sono in grado di provvedere alla preparazione del pasto.

Il possesso dei requisiti necessari per accedere al servizio viene attestato da documentazione di natura sanitaria, oppure da una valutazione effettuata dall'assistente sociale comunale.

Il servizio riguarda mediamente 10/12 persone al giorno.

3) DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI AL D-LGS. 81/2008

I servizi oggetto del presente progetto di gara si svolgeranno in luoghi che non sono nella disponibilità giuridica del Comune.

Il concetto di "disponibilità giuridica" dei luoghi, che si contrappone a quella di mera disponibilità materiale, evidenzia il fatto che l'operatività della norma riguarda le operazioni commerciali di outsourcing (appalto, contratto d'opera e somministrazione, oltre alle figure attigue) che si realizzano attraverso l'esecuzione dei lavori in locali che sono e restano strettamente collegati al committente, il quale ne ha la disponibilità giuridica attraverso un titolo a ciò legittimante.

Considerato che il Ministero del Lavoro e della previdenza sociale con la Circolare 14 novembre 2007, n. 24, ha fornito l'indirizzo secondo il quale siano da ritenersi esclusi dall'ambito di obbligatorietà della redazione del D.U.V.R.I. *"le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgano in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge"*.

Parimenti l'ex AVCP, ora ANAC, con la propria Determinazione n. 3/2008 del 5 marzo 2008 premettendo che si parla di "interferenza nella circostanza in cui si verifica un 'contatto rischioso' tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti" ha richiamato ab relationem le medesime considerazioni svolte dal Ministero del Lavoro.

Pertanto, ricorrendo nel caso di specie i presupposti su richiamati, non è necessario procedere alla redazione del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali e, conseguentemente, i relativi costi sono pari a zero.

Resta inteso che l'appaltatore dovrà adottare ogni misura per ottemperare agli obblighi di legge, nonché quelli esplicitati nel capitolato e nello schema di contratto parti integranti del presente progetto, in materia di sicurezza sul lavoro, avendo altresì cura di fornire informazioni circa i rischi specifici esistenti in ciascuno dei luoghi in cui saranno chiamati ad operare e la presa visione dei relativi documenti ufficiali relativi alla valutazione dei rischi specifici.

4) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Non sono previsti costi relativi alla sicurezza come precisato e motivato al precedente punto 3).

Il numero stimato di pasti è di n. 10.140 nel periodo di riferimento.

Il numero dei pasti giornalieri è di 10/12.

Il costo unitario del pasto a base di gara è di € 4,60 esclusa IVA.

L'importo presunto del contratto è pertanto fissato a € 46.644,00 esclusa IVA determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto per il numero complessivo dei pasti stimati nel biennio.

5) CAPITOLATO SPECIALE PER FORNITURA DI PASTI PRONTI DA CONSEGNARE AL DOMICILIO DI ANZIANI E DISABILI. PERIODO: GENNAIO 2020 / DICEMBRE 2022

Il presente capitolato è parte del progetto del servizio approvato con propria determinazione a norma dei commi 14 e 15 dell'art.23 del Codice.

ART. 1 OGGETTO, DURATA, IMPORTO STIMATO

1. **Oggetto:** Il servizio in oggetto si riferisce alla fornitura di pasti preconfezionati da consegnare al domicilio di anziani e disabili di MONTICELLI BRUSATI.
2. **Durata:** l'appalto avrà la durata di tre anni: Gennaio 2020 / Dicembre 2022.
3. **Importo stimato:** Il numero stimato dei pasti per il triennio di riferimento è di 10.140, per un numero di pasti giornalieri che può oscillare tra 10/12
Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell'IVA, e comprensivo del trasporto a base di gara è fissato in € 4,60 e conseguentemente l'importo imponibile stimato dell'appalto è di € 46.644,00
La stima è indicativa e potrebbe subire modificazioni dipendenti dalle variazioni del numero di utenti. Il corrispettivo sarà quantificato a "misura" in base al numero dei pasti effettivamente erogati.
I quantitativi dei pasti potranno essere ridotti o aumentati, a norma dell'art. 106, comma 13 del D.Lgs. 50/2016, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.
Non è ammessa l'offerta al rialzo dell'importo imponibile. Tale importo è da intendersi onnicomprensivo.

ART.2 CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

1. Il servizio viene svolto dal lunedì alla domenica per il solo pasto del pranzo, con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori, personalizzati con nome dell'utente.
2. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata sia telefonicamente che via mail entro le ore 9.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio di durata superiore alla singola giornata verranno opportunamente segnalate attraverso mail.
3. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale, dato dal destinatario del servizio direttamente all'operatore che consegna il pasto.
4. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato, che verrà controllato dall'Ufficio Servizi Sociali Comunale
5. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia.
6. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori e stoviglie mono uso a perdere, fornite dalla Ditta, ecologiche e compostabili ;
 - d) trasporto dalla ditta a MONTICELLI BRUSATI presso il Municipio;
 - e) ogni altra prestazione prevista nel presente capitolato come da specifiche di dettaglio contenute negli articoli successivi.

ART.3 CENTRO DI PREPARAZIONE E COTTURA

1. L'appaltatore dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei e conformi alla normativa vigente.
2. Il centro cottura dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 25 Km dal Comune di MONTICELLI BRUSATI (distanza rilevabile dal sito www.viamichelin.it, percorso più rapido).
3. E' richiesta, nel centro cottura, la presenza di cucina con apposita sezione attrezzata per il cibo dietetico.

ART. 4 TRASPORTO DEI PASTI

1. L'appaltatore dovrà trasportare i pasti con veicoli muniti di requisiti, previsti dall'art 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.
2. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase di trasporto, sono quelle fissate dall'art. 31 del DPR 327/1980.
3. Il pane e la frutta lavata dovranno essere inseriti nel contenitore individuale dell'utente. Il pane all'interno di idoneo sacchetto.
4. I contenitori devono essere sanificati presso il centro di cottura.

5. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
6. E' assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.
7. I pasti forniti dovranno essere accompagnati da apposita bolla sulla quale dovranno essere indicati l'ora di consegna e il numero dei pasti consegnati (bolle depositate presso ditta assegnataria che verranno trasmesse unitamente alla fattura).

ART. 5 COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU'

1. Il servizio pasti a domicilio comprende solo la fornitura del pranzo.
2. Il pasto dovrà essere composto da:
 - a) un primo (a scelta almeno tra tre proposte)
 - b) un secondo (a scelta tra almeno tre proposte)
 - c) contorno di verdura fresca o cotta (a scelta tra almeno tre proposte)
 - d) frutta di stagione o dolce o yogurt
 - e) pane.
3. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione Comunale.
4. L'appaltatore deve assicurare le variazioni dei menù imposte da particolari patologie (ad esempio diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.
5. E' consentito tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi:
 - a) guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
 - b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d) costante non gradimento di alcuni piatti.
6. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.
7. Tutti i pasti prodotti non potranno essere inferiori alle grammature descritte nella tabella allegata.

ART. 6 QUALITA' DEI PASTI

I pasti forniti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con materie prime e prodotti alimentari che siano rispondenti alle prescrizioni vigenti in materia:
 - in ordine di preferenza locali, regionali, nazionali, di paesi dell'Unione Europea;
 - di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto;
2. essere confezionati rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni ed insudiciamento degli alimenti nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso ad una temperatura minima di 70 °C ed alle prescrizioni e raccomandazioni previste per legge;
3. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura indicati nell'offerta.
4. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
5. Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
 - a) rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura
 - b) conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti
6. Per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
 - a) grado di freschezza della materia prima;
 - b) rapido utilizzo della materia prima;
 - c) conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
 - d) conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.
7. L'impresa si impegna inoltre a fornire alimenti assenti di OGM o carni a rischio BSE.
8. Gli alimenti dovranno:
 - a) essere privi di qualsiasi anomalia per odore, gusto e stato fisico;

- b) risultare esenti, se non nei limiti consentiti dalla legge, da sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: antibiotici, sulfamidici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).
- 9 Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alla normativa vigente in materia.
- 10 L'appaltatore dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle norme vigenti.

ART. 7 LAVORAZIONI DEL GIORNO ANTECEDENTE

1. Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, l'appaltatore 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 successiva conservazione 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 30 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.
2. Non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

ART. 8 LAVORAZIONI DI GIORNATA

1. Nel giorno della distribuzione dei pasti, l'appaltatore 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 trascorran più di due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai +65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
2. L'appaltatore si impegna a non effettuare la precottura ed ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

ART.9 CONSERVAZIONE E IGIENE DI PRODUZIONE

1. L'appaltatore assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini, frigoriferi che dovranno essere ben ventilati e illuminati.
2. L'appaltatore assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ed adeguata temperatura di conservazione.
3. Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:
 - a) la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
 - b) la lotta contro gli animali infestanti;
 - c) l'igiene personale;
 - d) la formazione del personale;
 - e) le caratteristiche delle attrezzature;
 - f) le caratteristiche dei locali;
 - g) rifornimento idrico;
 - h) modalità arrivo merci;
 - i) qualifica dei fornitori;
 - j) modalità di lavoro;
 - k) modalità conservazione alimenti;
 - l) modalità trasporto alimenti;
 - m) è vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ART.10 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO - HACCP

1. La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (D.L. 155/97).
2. L'appaltatore ha l'obbligo di attivare un sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

ART.11 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

1. l'acquisto e la gestione delle materie prime;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire o ai menù previsti) ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. Il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. La responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. La qualità delle materie prime;
6. Il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
7. L'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
8. L'allestimento del/dei centri di cottura, che dovrà/anno essere operativi fin dall'inizio dell'appalto ed assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;
9. Le ispezioni periodiche (almeno mensili) presso tutti i centri di distribuzione da parte di un responsabile della ditta per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazioni di disservizi di vario genere;
10. La conservazione in frigo di 200 grammi dei prodotti somministrati giornalmente in sacchetti sterili per un minimo di 72 ore successive alla preparazione ad una temperatura tra 0 e 4° C;

ART. 12 INTERRUZIONI

1. Nel caso non possa essere assicurata l'ordinaria erogazione del servizio a causa di scioperi o altri accadimenti imprevedibili, stazione appaltante ed appaltatore devono darsi avviso entro le ore 12 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.
2. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore, non imputabili a stazione appaltante ed appaltatore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed imprevedibile al di fuori del controllo di stazione appaltante ed appaltatore, quali, a titolo di esempio: terremoti, alluvioni, altri eventi calamitosi.

ART. 13 PERSONALE

1. Il personale dell'appaltatore adibito ai servizi di preparazione, cottura, conservazione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.
2. L'appaltatore dovrà disporre nel proprio organico di un dietista cui spetta di sovrintendere la produzione quotidiana di diete speciali richieste dall'utenza.
3. L'appaltatore dovrà indicare il nominativo di un referente reperibile in qualsiasi momento per ogni necessità inerente il servizio.
4. L'appaltatore è obbligato a rispettare ed applicare nei confronti dei lavoratori occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro nonché dalle vigenti disposizioni legislative in materia previdenziale, assistenziale ed antinfortunistica.
5. E' inoltre obbligato a rispettare quanto disposto dalla L.12 marzo 1999, n.68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".
6. L'appaltatore è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 14 CONTROLLI

1. L'appaltatore soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.
2. La Ditta appaltatrice concorderà con l'Amministrazione un piano igienico di controllo basato sulle seguenti prescrizioni:
 - a) non meno di tre volte l'anno, prelievo di un pasto da sottoporre ad indagine microbiologica per accertarne: conta batterica totale, batteri conformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
 - b) non meno di tre volte l'anno, prelievo di un campione di materie prime per la ricerca dei fitofarmaci;
 - c) non meno di tre volte l'anno, tampone eseguito su attrezzature, utensili, superfici, contenitori di trasporto.
3. Il costo delle analisi è a carico dell'appaltatore.

4. L'appaltatore, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuto a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente capitolato ed alla vigente normativa.
5. La stazione appaltante si riserva di svolgere ispezioni ed ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.
6. La ditta dovrà garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

ART. 15 APPLICAZIONE DELLE NORME SULLA SICUREZZA SUL LAVORO

1. L'appaltatore assicura lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro e si assume ogni responsabilità ed onere nei confronti del committente o di terzi nei casi di mancata adozione dei provvedimenti per la salvaguardia delle persone coinvolte nella gestione del servizio.
2. L'appaltatore si impegna a trasmettere al committente, entro venti giorni dall'aggiudicazione definitiva, la documentazione attestante la nomina e la relativa comunicazione agli enti preposti del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e del medico del lavoro competente, nonché copia del piano di sicurezza ex D.lgs. 81/08.
3. L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale e/o dei soci lavoratori, avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi. Si impegna, altresì, all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone regolare riscontro al committente.
4. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
5. Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti. Il committente è esonerato dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso ai dipendenti dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.
6. Con riferimento agli oneri per la sicurezza, di cui al comma 5 dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, si dà atto che sono pari a zero, in quanto non esistono rischi da interferenze. Ciò poiché le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgono in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge¹

ART. 16 PAGAMENTI

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate sulla base del numero dei pasti forniti e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura elettronica (Codice univoco ufficio: **UFKKUZ**), previo controllo dell'esattezza e completezza della stessa da parte dell'ufficio Servizi Sociali competente e del controllo d'ufficio della regolarità del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

ART. 17 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI EX ART. 3, L. 136/2010: ADEMPIMENTI E OBBLIGHI DEL CONTRAENTE

1. In applicazione dell'art. 3, comma 8, della L. 136/2010, e ss.mm.ii., il contraente assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria, all'atto dell'incarico.
2. Qualora nel corso del rapporto contrattuale si dovesse, per qualsiasi ragione, procedere all'accensione di un nuovo conto corrente da dedicare alla presente commessa, il contraente si impegna, ex art. 3, comma 7, della L. 136/2010, e ss.mm.ii., a comunicare al Comune, entro 7 (sette) giorni, dall'accensione sia gli estremi identificativi del conto corrente stesso, sia i dati relativi alle persone che possono operare sullo stesso.
3. Il Codice Identificativo di Gara CIG (ANAC) del servizio in oggetto è 80623952D4

ART. 18 RESPONSABILITA'

1. L'appaltatore è l'unico responsabile per ogni danno o richiesta di risarcimento, che possa intervenire per eventi verificatesi a causa dell'erogazione del servizio.
2. L'appaltatore a copertura dei rischi di cui sopra, sia per danni a terzi che per danni alla stazione appaltante stipulerà adeguata polizza assicurativa con massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 per singolo sinistro ed euro 1.000.000,00 per persona (RCT).
3. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

¹ Cfr. Determinazione ANAC n. 3/2008 del 05 marzo 2008.

Relativamente alla polizza RCO il massimale non dovrà essere inferiore a euro 1.500.000,00 unico per singolo sinistro ed a euro 1.000.000,00 per persona.

ART. 19 PENALITA'

- 1 In caso di violazione delle caratteristiche qualitative e quantitative della prestazione, come definite nel presente capitolato, la stazione appaltante commina una penalità all'appaltatore come da seguente tabella:

violazione	penale
In caso di violazione dell'obbligo in materia di sicurezza sul lavoro	500,00
In caso di sospensione del servizio senza darne avviso e adeguata motivazione	1.000,00
In caso di valori che compromettano la sicurezza dei cibi in base alle analisi microbiologiche di cui al precedente art. 14 lettera a	1.000,00
In caso di valori oltre la soglia consentita di presenza di fitofarmaci nelle materie prime in base alle analisi di cui al precedente art. 14 lettera b	500,00
In caso di valori che non garantiscano l'igiene delle attrezzature, utensili e contenitori in base alle analisi di cui al precedente art. 14 lettera c	500,00
In caso di violazione delle norme e condizioni previste dal Capitolato speciale e/o dalla documentazione di gara	500,00

2. L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicato all'appaltatore tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R. L'appaltatore, entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della raccomandata, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltata in contraddittorio dal Committente il quale, entro i seguenti 10 giorni lavorativi, contro-deduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.
3. L'applicazione della penale avviene mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno solare, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
4. Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'appaltatore, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti, oltre che alla eventuale risoluzione del contratto.

ART. 20 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO

1. E' vietata la cessione del contratto ed il subappalto delle prestazioni di cui al presente capitolato senza il preventivo consenso di questa Amministrazione.
2. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106, comma 13, del Codice ed a tal fine il Committente **non accetta** preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione di credito che via via maturerà l'appaltatore.

ART. 21 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Insorgendo controversie, l'appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire le disposizioni impartite dal committente.
2. Qualora l'appaltatore non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal contratto, sarà facoltà committente di procedere ad incamerare, per intero, la cauzione definitiva ed alla risoluzione del contratto stesso, con onere a carico dell'appaltatore della rifusione di ogni spesa e danno recato.
3. Il Comune potrà procedere di diritto (*ipso iure*) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio o di reiterata inosservanza delle condizioni previste dal presente capitolato quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le seguenti:
- espletamento del servizio appaltato mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato;
 - reiterate scorrettezze comportamentali degli operatori dell'appaltatore nei riguardi degli utenti nonché del personale dipendente del committente;
 - apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
 - non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
 - mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per lo svolgimento delle attività appaltate;
 - impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario, con riferimento a quanto espressamente stabilito dai precedenti articoli del presente capitolato;

- g. in caso di altre gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità dei servizi;
 - h. quando a carico di qualcuno degli amministratori dell'appaltatore sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
 - i. in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
 - j. in caso di cessione totale o parziale del contratto;
 - k. dopo n. 3 contestazioni formali nell'arco del medesimo anno contrattuale, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni dell'appaltatore;
 - l. l'applicazione di n. 3 penali nel corso del medesimo anno contrattuale danno titolo al committente di richiedere la risoluzione del contratto;
 - m. mancato rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 136/2010, cui si fa riferimento al precedente art. 25;
 - n. mancato rispetto degli obblighi di comportamento di cui al combinato disposto dell'all'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013 Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165;
 - o. in ogni altra ipotesi di grave violazione ai principi di buona fede e correttezza nell'esecuzione del presente contratto.
4. Nell'ipotesi di risoluzione, il committente si rivarrà dei danni sulla cauzione e avrà diritto di affidare a terzi la parte rimanente dei servizi oggetto del contratto, in danno dell'aggiudicataria inadempiente, su cui graveranno, tra l'altro, i costi del nuovo affidamento del servizio e dell'esecuzione dello stesso.
 5. L'esecuzione in danno non esimerà l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avranno motivato la risoluzione.
 6. L'esercizio del recesso o della facoltà di avvalersi della risoluzione di diritto dovranno essere comunicate dal committente all'appaltatore mediante lettera raccomandata A.R. o posta certificata. Nulla sarà dovuto all'appaltatore nel caso di recesso o di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.
 7. Infine, in applicazione del comma 13 dell'art. 1 del DL 95/2012, ss.mm.ii, cosiddetta spending review, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, il committente si riserva di far ricorso al recesso anticipato in presenza delle condizioni ivi previste, cioè, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A., ai sensi dell'*articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488*, successivamente alla stipula del predetto contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche, tale da rispettare il limite, di cui all'*articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488*.

ART. 22 OBBLIGO DI RISERVATEZZA

1. L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli e comunicarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non utilizzarli a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Tale obbligo sussiste anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale. L'appaltatore è, inoltre, responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza previsti dal Regolamento 679/2016/UE, da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse di ogni tipo.
2. A tal fine assume, con la sottoscrizione del contratto, la qualifica di responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 29 del citato Decreto.
3. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.
4. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'appaltatore, nonché i concetti, le idee e le metodologie e le esperienze tecniche che l'appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.
5. Il Committente, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltatore nello svolgimento del rapporto contrattuale.
6. L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento 679/2016/UE indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della predetta normativa.

ART. 23 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del servizio nel corso del rapporto contrattuale, il foro competente è quello di Brescia.

ART. 24 DISPOSIZIONI FINALI, RINVIO E DIRITTO APPLICABILE

1. Le presenti condizioni contrattuali sono impegnative per entrambe le parti dopo l'aggiudicazione e la conseguente stipula del contratto.
2. Ogni modifica al presente documento dovrà risultare da apposito atto scritto, debitamente sottoscritto dalle parti.
3. Per quanto non espressamente previsto in questa sede, si rinvia a quanto disposto in materia dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Laura Cortesi