



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER PROCEDURA NEGOZIATA SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI CALDI PER ANZIANI E PERSONE BISOGNOSE PERIODO 01.06.2017 / 31.05.2018 CIG ZC61E71389

ART. 1 – OGGETTO, DURATA, IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

1. **OGGETTO:** il servizio in oggetto si riferisce alla fornitura di pasti caldi preconfezionati da consegnare, a cura di personale e con automezzi dell'Amministrazione Comunale, ad anziani o, comunque, persone non in grado di provvedere personalmente alla preparazione del proprio pasto, residenti nel Comune di Ome; il servizio viene svolto dal lunedì al venerdì (esclusi sabato, domenica e giorni festivi), per il solo pasto del pranzo;

2. **DURATA:** l'appalto avrà la durata di un anno dal **01.06.2017 al 31.05.2018**.
La fornitura potrà avere inizio anche nelle more di perfezionamento del contratto, e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

3. **IMPORTO STIMATO:** il numero stimato dei pasti per l'anno di riferimento è di 7125, per un numero di pasti giornalieri che può oscillare tra 23 e 28.

Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell'Iva, a base di gara è fissato in **€ 5,00** e conseguentemente l'importo imponibile stimato dell'appalto è di **€ 35625,00**.

Tale quantificazione è del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazioni in aumento o in diminuzione 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. L'ente appaltante pagherà solo i pasti effettivamente ordinati ed acquistati; si precisa che il Comune si riserva altresì la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di consegna, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Non è ammessa l'offerta al rialzo dell'importo imponibile e tale importo è da intendersi omnicomprensivo.

Il Committente si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto, alle stesse condizioni contrattuali e l'impresa ha l'obbligo di accettare, al solo scopo di completare la nuova procedura concorsuale per la scelta del contraente (art. 106 comma 11 del Codice).

E' vietata la cessione del contratto ed il subappalto delle prestazioni di cui al presente capitolato senza il preventivo consenso di questa Amministrazione.

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 del credito che via via maturerà l'appaltatore.

ART. 2 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

ART. 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'impresa si impegna 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;
- preparare, cucinare e confezionare, presso un Centro Cottura avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, dell'impresa, i pasti richiesti rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata per adulti;



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

- assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo, pane, contorno di verdura fresca o cotta, frutta o yogurt o dessert, ½ l di acqua naturale o frizzante, in base alle richieste degli utenti ed in modo che si possa scegliere fra almeno 4 opzioni per ciascun piatto;
- fornire diete speciali, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria, per particolari patologie (ad es. per utenti diabetici);
- trasmettere all'Ufficio Servizi Sociali del Comune la carta del menù contenente l'elenco delle portate che l'impresa intende garantire precisando l'alternanza periodica;
- individuare un proprio incaricato, di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune di Ome, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio nei riguardi del Committente;
- effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì (escluse le festività se cadono in giorno feriale);
- ogni pasto dovrà essere confezionato in vaschette monoporzionamento termosigillate. Le vaschette monoporzionamento dovranno essere collocate in appositi contenitori isotermini individuali, conformi alle vigenti leggi sanitarie, in materiale plastico rigido. Ciascun contenitore consegnato verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna.

L'impresa appaltatrice 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, che dovrà essere fornito in buono stato; la ditta aggiudicataria provvederà alla subitanea sostituzione nel caso di danni o di usura;

Le ordinazioni saranno fatte da un incaricato del Comune entro il venerdì della settimana precedente a quella di consumo dei pasti.

La consegna dei pasti dovrà avvenire presso la sede stabilita dal Comune e ubicata in Piazza Aldo Moro, entro la fascia oraria dalle ore 10,45 alle ore 11,30 salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'amministrazione Comunale e la ditta aggiudicataria.

Spetterà al Comune provvedere alla consegna a domicilio di ogni singolo pasto.

La ditta aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, la ditta appaltatrice corrisponderà al Comune di Ome l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero dei pasti richiesti per il giorno o per i giorni nei quali non è stato erogato il servizio.

La ditta aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato alla precedente art. 1, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede presso cui consegnare i pasti.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa possa eccepire eccezioni di sorta.

ART. 5 – CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

- MATERIE PRIME ALIMENTARI – Sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.
- La Ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.
- PRODUZIONE – I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina della Ditta aggiudicataria.
- CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Gli alimenti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzionamento, termosigillate.



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

Il pasto di ogni anziano dovrà essere trasportato e consegnato in apposito contenitore termico, a cura della Ditta Aggiudicataria, presso il Comune di Ome.

E) DOTAZIONI PER IL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il personale.

ART. 6 - GARANZIE

La ditta aggiudicataria deve:

- disporre di un autonomo centro di cottura
- effettuare a proprie spese il servizio di autocontrollo HACCP
- utilizzare solo personale dipendente, professionalmente adeguato
- essere in regola con le norme relative alla assicurazione obbligatoria e la prevenzione degli infortuni del personale dipendente, oltre che al versamento dei relativi contributi.
- Essere in possesso di tutte le licenze ed autorizzazioni sanitarie previste dalla Legge, incluse quelle relative all'idoneità ed agibilità dei locali nei quali si confezionano i pasti.

ART. 7 - 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. 8 - CAUZIONE

1. A garanzia di tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato, la ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione pari al 10% dell'importo dell'appalto mediante fidejussione bancaria o assicurativa a favore del Comune rilasciata da Impresa di Assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio di ramo cauzioni, ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio di Assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.02.1959 e successive modificazioni, nonché della lettera c) dell'art. 1 della Legge n.348/82.



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

2. Tale fidejussione dovrà avere validità fino 30 giugno 2018 e contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e l'impegno del fideiussore ad erogare al Comune le somme dovute dietro semplice richiesta entro 15 (quindici) giorni dalla medesima.

3. La cauzione non potrà essere svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e la ditta appaltatrice, sempre che all'Amministrazione Comunale non competeva il diritto di incameramento della cauzione o parte della stessa. In ogni caso resta al Comune pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale l'Amministrazione Comunale dovesse risultare creditrice a qualsiasi titolo.

Sulla Ditta appaltatrice graverà l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'affidamento dell'appalto, di reintegrare a proprie spese la cauzione ogni volta che ciò si rendesse necessario, entro il termine stabilito nel provvedimento e comunque non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di notifica del provvedimento stesso.

ART. 9 - NORME IGIENICHE

1. La ditta aggiudicataria predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativamente all'esecuzione delle forniture ed alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e deve renderne disponibile al Committente la documentazione.

ART. 10 – PERSONALE

Il personale impiegato alla preparazione, cottura, conservazione dei pasti deve possedere adeguata professionalità e deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi nonché sulle norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'appaltatore dovrà disporre nel proprio organico di un dietista cui spetta di sovrintendere la produzione quotidiana di diete speciali richieste dall'utenza.

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.

E' inoltre obbligato a rispettare quanto disposto dalla L. 12.03.1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'appaltatore è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio.

ART. 11 - 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 due 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.



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

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. 12 – SICUREZZA

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 legge. Non è quindi applicabile la redazione del DUVRI (Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del DLgs 81/2008).

Art. 13 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA

La Ditta è responsabile verso il Comune del buon andamento delle forniture.

In particolare l'aggiudicatario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Aggiudicatario, quanto dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti allo svolgimento delle attività oggetto del Contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

L'appaltatore a copertura dei rischi di cui sopra, sia per danni a terzi che per danni alla stazione appaltante stipulerà apposita polizza assicurativa con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per singolo sinistro ed € 1.000.000,00 per persona (RCT), polizza con massimale non inferiore a € 1.500.000,00 unico per singolo sinistro ed € 1.000.000,00 per persona (RCO).

La Ditta si obbliga altresì a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa azione o molestia e da danni diretti o indiretti che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di essa, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta e in ogni caso da questa rimborsate.

ART. 14 - PENALITA'

La Ditta aggiudicataria, senza esclusione di eventuali conseguenze penali, è soggetta a penalità quando non rispetta quanto previsto nel presente atto.



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

Fermo restando i casi che determinano la risoluzione o la rescissione del contratto, i competenti uffici procedono immediatamente alla contestazione formale dei fatti rilevati invitando la Ditta aggiudicataria a formulare le proprie contro deduzioni entro dieci giorni.

Nel caso la Ditta aggiudicataria non adempia a tali incombenze o nel termine prefissato fornisca elementi giudicati inidonei a giustificare le inadempienze contestate, si disporrà, a titolo di penale, il trattenimento del 10% del compenso, dovuto per il mese in corso, relativo al servizio oggetto della contestazione.

La suddetta penale è prevista per ogni contestazione non ritenuta giustificata, complessivamente intesa, riferita cioè a uno o più motivi.

1. Il Committente si riserva di applicare alla Ditta appaltatrice penali in seguito al rilevamento di:

- a. inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara e dei suoi allegati;
- b. reclami documentati generati da utenti o generati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
- c. reclami fondati, ripetuti oltre 5 volte nell'arco dell'anno, ricevuti da utenti e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.

In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Committente si riserva di applicare le seguenti penali:

1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto a quanto prenotato € 30,00
2. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime € 250,00 alla prima infrazione, con progressione per le successive, fino ad € 500,00;
3. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro: Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative € 250,00;
4. Cibi e contenitori: evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche, necessarie per la preparazione o la fornitura dei cibi € 250,00 per ogni rilevazione;
5. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario € 250,00;
6. Ogni mancato rispetto delle norme sul personale comporta una penale di € 200,00 alla prima infrazione, con progressione per le successive, fino ad € 400,00
7. Per ogni altro requisito del presente Capitolato tecnico non rispettato € 200,00.

Le penali suddette saranno comunque applicate qualora si riscontrassero anche violazioni alle norme legislative.

ART. 15 MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLA PENALITA'

L'ammontare della penalità è addebitato sui crediti della Ditta aggiudicataria derivanti dall'incarico.

Le penalità sono notificate alla Ditta aggiudicataria in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora e ogni atto o procedimento giudiziale.

Art. 16 – CORRISPETTIVI

Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni.

Tale pagamento sarà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della fattura, previo accertamento della regolarità contributiva tramite DURC, indispensabile per poter procedere alla liquidazione. Le fatture dovranno essere emesse mensilmente ed intestate come segue:

COMUNE DI OME

Piazza Aldo Moro n. 1

25050 – OME (BS)

Cod. fiscale e P.IVA 00841600174

Codice univoco per la fatturazione: UF9FT2

Le parti si danno reciprocamente atto della rispondenza delle condizioni sui termini di pagamento alla corretta prassi commerciale, ai sensi del Decreto Legislativo 231/2002.



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

Art. 17 – STIPULA DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 32 – comma 14 – del D. Lgs. 50/2016 trattandosi di importo inferiore ad € 40000,00 il contratto sarà conformato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio nel quale sarà richiamato l'obbligo della tracciabilità dei pagamenti con l'indicazione del CIG che individua la fornitura stessa.

Art. 18 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. In particolare i pagamenti in dipendenza del presente contratto sia in acconto, sia a saldo, sono effettuati mediante accredito su conto corrente bancario o postale dedicato acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A. ai sensi dell'art. 3 della citata L. 136/2010 come modificato con D.L. 12.11.2010 n. 187.

L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare a questa stazione appaltante, tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla sua 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 su di esso.

In tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A., sarà avviata la comunicazione e la procedura per la clausola risolutiva espressa di cui al successivo articolo.

Il Codice Identificativo di Gara (CIG) del servizio in oggetto è ZC61E71389.

ART. 19 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA IN CASO DI MANCATO ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 13.08.2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni, trova applicazione la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A. o con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ART. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà soggetto a risoluzione nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo cause di forza maggiore
- frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali
- subappalto o cessione del contratto
- intossicazione alimentare dovuta ad accertata imperizia della Ditta aggiudicataria
- interruzione non motivata del servizio
- impiego di personale non dipendente dalla Ditta aggiudicataria

La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, inviata con posta certificata indirizzata alla Ditta, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni. Qualora la Ditta volesse recedere dal contratto prima della naturale scadenza, per giustificato motivo, come tale riconosciuto dal Comune, dovrà fare richiesta motivata con posta certificata indirizzata al Responsabile di Area almeno 1 (un) mese prima dell'eventuale interruzione della fornitura. In tale periodo la Ditta dovrà comunque garantire l'esecuzione della fornitura.

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,



COMUNE DI OME

Provincia di Brescia

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. 21 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 D. Lgs. 196/2003 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 D. Lgs. 196/2003, indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della predetta normativa.

Art. 22 - RICHIAMO ALLE LEGGI GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono, in quanto applicabili le norme del Codice Civile.

Art. 23 - DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del presente atto, la Ditta elegge il proprio domicilio legale presso la sede del Comune.

Art. 24- AUTORITA' GIUDIZIARIA

Le controversie non definibili in via amministrativa saranno devolute al giudice ordinario con sede in Brescia.

Ome, lì