

# COMUNE DI PONTIDA

PROVINCIA DI BERGAMO

## CAPITOLATO SPECIALE

### PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI

**“FORNITURA DI PASTI PER GLI ANZIANI E DISABILI O PERSONE IN DIFFICOLTA’ DEL COMUNE DI PONTIDA”.**

**PERIODO 01 LUGLIO 2023 – 31 DICEMBRE 2025**

#### **ART. 1 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

Oggetto dell'affidamento è il servizio di preparazione e fornitura dei pasti per le persone residenti nel territorio comunale, anziani e disabili, in particolari condizioni legate allo stato di salute, a situazioni di disagio sociale o all’età, non sono in grado – anche temporaneamente – di provvedere alla propria alimentazione o non sono in grado di farlo regolarmente ed in modo adeguato.

Il fabbisogno è stimato di n. 2.400 pasti per ciascun anno, per la durata dell'affidamento di 2 (due) anni e 5 ( CINQUE ) mesi decorrenti dal 01/07/2023 e fino al 31 dicembre 2025.

Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base della media dell'ultimo anno. Detto numero ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno specifico dell'Amministrazione Comunale che ha, pertanto, facoltà di ridurre, o di aumentare il predetto numero, per cui la Ditta affidataria sarà compensata sulla base del prezzo offerto e non potrà pretendere particolari indennità.

L'affidamento potrà essere prorogato, a giudizio insindacabile della PA, con obbligo di accettazione della Ditta affidataria, alle medesime modalità e condizioni.

#### **ART. 2 DESCRIZIONE DELLA FORNITURA**

Ogni pasto dovrà essere composto da: un primo, un secondo, un contorno, pane e un frutto di stagione o dolce, e dovrà essere preparato utilizzando prodotti di prima scelta e qualità.

La Ditta affidataria del servizio dovrà proporre il menù variabile mensilmente nonché a seconda del periodo dell’anno (estate/ inverno) e dovrà garantire, ogni giorno, la possibilità di scelta fra tre diversi primi piatti, tre secondi piatti e tre contorni.

La scelta del menu dovrà essere proposta sulla base delle linee guida stabilite dall’ASST e adattate alle specifiche esigenze dell’utenza, su segnalazione dell'Ufficio Assistenza comunale.

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

La Ditta dovrà inoltre assicurare “menu in bianco” e “diete speciali” in presenza di particolari esigenze di alcuni Utenti, che dovranno essere certificate dal medico di medicina generale.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto o lo stato fisico.

E’ consigliabile alternare l’utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata una volta a settimana.

#### **Alcune indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:**

- ✓ Pasta: deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all’uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E’ raccomandabile variare i formati per garantirne l’alternanza quotidiana,
- ✓ Riso: parboiled, mentre per un uso comune è da favorire i risi nazionali,

Firma per accettazione \_\_\_\_\_

- ✓ Gnocchi: di patate freschi o surgelati,
- ✓ Carni: vanno alternate le parti magre tra pollo, coniglio, tacchino, vitellone,
- ✓ Pesce: va data preferenza a pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci,
- ✓ Tonno: al naturale o all'olio d'oliva,
- ✓ Formaggio: preferibilmente esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, limitare l'uso di formaggini mentre preferire i formaggi DOP,
- ✓ Uova: se si usano uova fresche preferire quelle di categ. A extra. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali,
- ✓ Legumi: freschi o surgelati o secchi, da utilizzare anche in abbinamento con pasta o riso,
- ✓ Verdure: devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte (in inverno preferibile la verdura cotta), o surgelate. Non devono essere utilizzate quelle in scatola,
- ✓ Pure di patate: se ne consiglia la preparazione con patate fresche (non in polvere, né in fiocchi),
- ✓ Frutta: preferibilmente di stagione. Limitare quella in scatola o le puree già pronte,
- ✓ Pane: fresco di giornata e di facile masticazione. Evitare quello riscaldato o surgelato,
- ✓ Yogurt: intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali,
- ✓ Dolci: preferibilmente semplici, da proporre comunque in modo limitato, evitando i preconfezionati,
- ✓ Aromi: utilizzare quelli freschi,
- ✓ Sale e estratti di brodo: con moderazione, preferendo il sale iodurato/iodato e l'utilizzo degli aromi freschi in alternativa per insaporire i patti. Sono invece da evitare gli estratti per brodo di glutammato monosodico,
- ✓ Conserve: sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di conservanti,
- ✓ Condimenti: da utilizzare olio extra vergine di oliva (da preferire), olio monoseme, di mais o di girasole, burro (solo in piccole quantità, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature).

### **ART. 3 MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto osservando ogni regola tecnica e igienico-sanitaria, avendo riguardo alla condizione delle persone cui i pasti sono destinati.

I pasti dovranno essere cucinati secondo il metodo del **legame refrigerato** (c.d. "cook and chill") che prevede un sistema di catering basato sulla completa cottura dell'alimento, seguita dal rapido raffreddamento e conservazione a bassa temperatura e successivo idoneo riscaldamento in prossimità del momento del consumo.

Per garantire la corretta applicazione di tale sistema, saranno a carico della Ditta affidataria i seguenti obblighi:

- messa a disposizione degli Utenti che ne siano sprovvisti di un forno a microonde, di facile utilizzo, a titolo di comodato gratuito;
- consegna, installazione del forno a microonde al domicilio dell'Utente e formazione del medesimo Utente per il corretto utilizzo del forno, nonché il ritiro alla cessazione del servizio;
- registrazione dei forni a microonde messi a disposizione, nonché tenuta di un registro da cui risulta a chi sono stati consegnati, la data di consegna e di ritiro;
- stesura delle istruzioni base sull'utilizzo del forno consegnato e predisposizione della dichiarazione di responsabilità sul corretto utilizzo del forno da parte dell'Utente del servizio.

### **ART. 4 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

I pasti dovranno essere confezionati in cofanetti monoporzione con coperchi ermetici, a perdere (esclusi il pane e il frutto); tali cofanetti saranno inseriti in contenitori isotermeici. La fornitura e il costo dei cofanetti e dei contenitori saranno a carico della Ditta affidataria del servizio.

Ogni contenitore dovrà indicare il nome e cognome dell'Utente.

La Ditta, inoltre, si farà carico delle operazioni di detergenza e sanificazione dei contenitori.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. E' fatto obbligo alla Ditta affidataria di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

Al fine di ottimizzare i tempi di consegna, potrà essere valutata l'opportunità di utilizzare dei contenitori isotermeici che possono contenere 2 pasti. L'acquisto di tali contenitori sarà a carico della Ditta affidataria.

#### **ART. 5 ORARIO E LUOGO DI CONSEGNA DEI PASTI**

La consegna dei pasti prenotati dovrà avvenire presso il Comune di Pontida, al recapito di ogni singolo utente, dal Lunedì al Venerdì, entro le ore 12,00 per tutti i mesi dell'anno, escluse le festività.

Per eventuali richieste da parte degli Utenti del pasto per la giornata del Sabato, la Ditta dovrà fornire, il giorno prima, il pasto richiesto che va conservato in modo idoneo a cura dell'Utente.

Al fine di razionalizzare le risorse, i giorni e gli orari di consegna potranno essere oggetto di revisione previo accordo tra le parti.

La consegna dei pasti prenotati al domicilio degli Utenti sarà a carico della ditta appaltatrice.

#### **ART. 6 PRENOTAZIONE DEI PASTI**

L'attivazione di ulteriori pasti e la disdetta temporanea o definitiva degli Utenti sarà comunicata alla Ditta almeno un giorno lavorativo precedente all'attivazione o cessazione del servizio, da parte del Servizio Sociale Comunale.

#### **ART. 7 AUTOCONTROLLO**

La Ditta affidataria del servizio è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal Regolamento della comunità Europea 29/04/2004 n. 852/2004. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, indicate all'art. 5 del citato Regolamento, dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento e preparazione dei pasti, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i criteri del sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza e i risultati delle procedure indicate all'art. 5 del Regolamento.

Nell'ambito della suddetta procedura la Ditta affidataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della ditta stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune.

#### **ART. 8 ACCERTAMENTI E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO**

La Ditta affidataria dovrà indicare il nominativo della persona che curerà i rapporti con l'Ufficio Assistenza del Comune di Pontida e con gli organi di controllo del servizio offerto.

L'Amministrazione Comunale si riserva ampie facoltà di controllo sul servizio svolto dalla Ditta affidataria con particolare riferimento alla verifica dei livelli qualitativi, quantitativi e di

soddisfazione dell'Utente. Altresì la PA si riserva verifiche periodiche, a campione, sui pasti consegnati, senza preavviso, mediante il responsabile del Servizio. Le caratteristiche e i requisiti dichiarati in sede di offerta dovranno essere rispettati per tutto il periodo di svolgimento del servizio.

#### **ART. 9 CORRISPETTIVO**

Alla Ditta affidataria del servizio verrà corrisposto, per ciascun pasto fornito, il prezzo unitario proposto.

Il costo unitario di ciascun pasto sarà comprensivo di tutti gli obblighi, spese e condizioni di cui al presente capitolato.

Il corrispettivo dovuto alla Ditta affidataria sarà pagato entro 30 (trenta ) giorni dal ricevimento della fattura relativa ai pasti effettivamente erogati nel mese precedente, previa verifica della regolarità contributiva mediante l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva. In caso di inottemperanza agli obblighi in materia di contribuzioni, accertata dal Comune di Pontida o ad esso segnalata dagli Enti preposti, il medesimo comunicherà alla Ditta affidataria e agli Enti preposti, l'inadempienza accertata.

Con il pagamento del corrispettivo si intendono remunerati dal Comune di Pontida tutte le prestazioni, le spese, i rischi e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio da parte della Ditta affidataria, nonché qualsiasi onere espresso e/o non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il Comune di Pontida provvederà ad introitare le somme dovute dai singoli beneficiari del servizio.

L'eventuale variazione, in aumento o in diminuzione, del numero complessivo dei pasti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

#### **ART. 10 OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA DEL SERVIZIO**

La Ditta affidataria si impegna altresì:

- a corrispondere al proprio personale il trattamento economico previsto dalle norme contrattuali vigenti;
- al rispetto delle disposizioni di legge per quanto concerne le assicurazioni obbligatorie professionali, assistenziali, infortunistiche, e in materia di igiene del lavoro;
- ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Amministrazione e di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti o non, nella gestione del servizio;
- ad assicurare, in ogni circostanza, la regolarità, la puntualità e la continuità del servizio;
- a porre in essere tutti gli adempimenti obbligatori derivanti dall'attuazione della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, articoli 3, 4, 5, 6, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, nei confronti di tutti gli operatori del sistema;
- assicurare che il proprio personale addetto al servizio sia in possesso dei requisiti professionali per lo svolgimento dello stesso;
- l'applicazione ed il rispetto di tutto quanto previsto dal presente Capitolato;
- garantire che il personale sia capace ed idoneo fisicamente e di essere in possesso della documentazione sanitaria richiesta dalla normativa vigente per le specifiche mansioni svolte dal personale impiegato;
- assicurare l'osservanza scrupolosa di tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle normative vigenti;
- assumersi tutte le spese, gli oneri e i rischi derivanti dall'affidamento del servizio, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento dello stesso al fine di un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste;

- garantire che i propri operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale, attuino i programmi e gli indirizzi dei servizi come concordati;
- assicurare che il servizio, oggetto del presente affidamento, venga svolto con la massima diligenza, correttezza e responsabilità, nonché in ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in materia di appalto, di sicurezza e diritto del lavoro, nonché secondo le modalità, termini e indicazioni contenute nel presente Capitolato, pena la risoluzione di diritto del contratto;
- assicurare la consegna dei pasti con proprio mezzo e proprio personale. Nel caso di calamità naturale o altre cause di forza maggiore, per le quali dovessero verificarsi forti ritardi o mancata consegna, non sarà addebitata alcuna penalità alla Ditta che ha però l'obbligo di darne immediata comunicazione al Comune. Nel caso di interruzione di energia elettrica o per mancata erogazione di gas o per gravi guasti agli impianti, per cui non fosse possibile fornire i pasti, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, corrispondenti piatti freddi. Tale problematica non dovrà durare più di due giorni;
- assicurare che negli spostamenti necessari per lo svolgimento del servizio l'operatore utilizzi i mezzi di proprietà della Ditta, in capo alla quale competeranno tutte le spese e tutti i costi inerenti nonché tutti gli obblighi assicurativi e di legge;
- assicurare che le attrezzature utilizzate la preparazione dei pasti siano adeguate alla tipologia e categoria della fornitura in appalto;
- assumere tutte le spese per l'acquisto di materiali ed attrezzature d'uso e di gestione, confezionamento, trasporto e loro manutenzione, nonché qualsiasi altra spesa non prevista nel presente capitolato ma necessaria per la regolare e completa attuazione del servizio;
- garantire che nel redigere la propria offerta si è tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro;
- assicurare costante e fattiva collaborazione con il personale dipendente del Comune di Pontida ed in particolare con il personale dell'Ufficio Assistenza;
- assicurare che il proprio personale agisca in ogni occasione con la diligenza professionale del caso e mantenga l'assoluta riservatezza su fatti e circostanze e in generale su informazioni di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio, con divieto di divulgazione o utilizzo a qualsiasi titolo, ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, nonché assicurare la vigilanza sull'operato degli incaricati del trattamento dei dati;
- adeguarsi ad eventuali prescrizioni date dal Comune di Pontida, anche tramite l'Assistente Sociale Comunale, che possono derivare anche dall'attività di verifica esercitata dal Comune sullo svolgimento del servizio. La mancata ottemperanza alle prescrizioni, previa diffida formale, costituisce presupposto per sospendere i pagamenti, ovvero nei casi più gravi e al persistere dell'inottemperanza, per la risoluzione del contratto;
- provvedere alla sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio anche a seguito analisi e valutazione motivata del Comune di Pontida;
- impegnarsi ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato;
- farsi carico di tutti gli oneri dell'attività conseguente ed inerente il servizio, anche se non espressamente richiamati nel presente Capitolato;
- l'osservanza della normativa in materia di informazione, protezione e sicurezza dell'impiego e delle condizioni di lavoro, esonerando il Comune di Pontida da qualsiasi responsabilità in merito;
- garantire l'osservanza delle norme civili, previdenziali, assistenziali, antinfortunistiche e assicurazioni obbligatorie nonché delle norme contrattuali nei confronti del proprio personale, sollevando il Comune di Pontida da qualsiasi obbligo, responsabilità e da ogni

controversia derivante e conseguente il rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta affidataria ed il proprio personale;

- garantire l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci le condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali del lavoro e dagli accordi integrativi territoriali nonché di rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, per tutta la durata dell'affidamento;
- assumersi ogni onere relativo agli obblighi assicurativi, previdenziali ed antinfortunistici relativi al personale per cui la Ditta ne è la sola responsabile;
- sollevare il Comune di Pontida da ogni e qualsiasi responsabilità per il mancato rispetto di qualsiasi obbligo di legge e contrattuale, assunti verso terzi nello svolgimento del servizio oggetto di contratto;
- sollevare il Comune di Pontida da qualsiasi danno, di qualunque natura e per qualsiasi motivo comunque causato dal personale della Ditta, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento del servizio;
- esonerare il Comune di Pontida da qualsiasi responsabilità per eventuali danni e infortuni che il personale impiegato dovesse subire;
- accettare che nessun rapporto di lavoro subordinato possa costituirsi tra il Comune di Pontida e il personale della Ditta affidataria;
- impegnarsi a segnalare tempestivamente al Comune di Pontida qualsiasi problema, inconveniente, disfunzione, danno o altro di qualsiasi natura e di prestarsi a tutti gli accertamenti del caso;
- di assumere, qualora aggiudicatario del servizio, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii. pena la risoluzione del contratto. A tal fine la Ditta comunicherà al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del succitato art. 3 e delle generalità delle persone delegate ad operare su di essi.

Al suddetto affidamento sarà attribuito un codice CIG che dovrà essere riportato su tutti i documenti attinenti al presente affidamento nonché sulle fatture emesse dalla Ditta.

#### **ART. 11 CAUZIONE**

La Ditta affidataria del servizio dovrà versare una cauzione, prima della stipula del contratto, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, secondo le modalità previste dal D. Lgs. n. 50/2016 e ciò a garanzia della regolare esecuzione del servizio. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto, fino a che non sia stata definita ogni eventuale controversia.

#### **ART. 12 PENALITA'**

Il Comune di Pontida, in via generale, in caso di inadempienze, mancanze o danni accertati e imputabili alla Ditta affidataria, dopo aver notificato gli addebiti stessi alla medesima, oltre al risarcimento del danno, applicherà una penale nella misura del 20% calcolata sull'ammontare dei danni accertati.

In particolare, la Ditta affidataria, sarà soggetta alle seguenti penali:

- a) per utilizzo o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente e/o parassitologicamente: penale di Euro 1.000,00;
- b) per fornitura di pasti non corrispondenti a quanto previsto dalla scelte indicate nel menu: Euro 100,00;
- c) per la mancata consegna di pasti o anche di una pietanza: Euro 100,00;
- d) per condizioni igieniche carenti verificate o in produzione, o in fase di distribuzione nei contenitori, o in fase di trasporto alla Sede Municipale di Pontida, o per presenza di corpi estranei: Euro 1.000,00.

La Ditta affidataria conviene che l'unica formalità preliminare all'applicazione delle penali consiste nella contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza l'appaltatore ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di 8 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

Il Comune, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate, ne dà comunicazione alla Ditta affidataria entro il termine di 30 giorni; in caso contrario, le controdeduzioni si intendono non accolte e la Ditta dovrà provvedere al pagamento della penale entro ulteriori 30 giorni.

L'importo della penalità sarà versato dalla Ditta su Iban Comunale.

In caso di mancato pagamento della penale, il Comune procede alla riscossione coattiva.

In caso di scioperi del personale alle dipendenze della Ditta affidataria, la stessa dovrà comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, previa comunicazione al Comune.

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

### **ART. 13 ASSICURAZIONI**

Ai sensi dell'art. 2051 del Codice Civile e delle altre norme di Legge in materia, la Ditta affidataria del servizio si assume ogni responsabilità per danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è obbligata a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita/e polizza/e assicurativa/e a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente affidamento (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativi-modificativi).

In particolare, detta polizza tiene indenne la Ditta, compresi i relativi dipendenti, collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la Ditta possa arrecare, inclusi i danni da interruzione del servizio, da trattamento dei dati personali, ecc. Il massimale della polizza assicurativa di cui sopra non deve essere inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00 Euro).

Resta inteso che qualora, per qualsiasi causa, venga meno la copertura assicurativa prestata e la stessa non venga ripristinata, il Comune di Pontida ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Copia della polizza dovrà essere depositata contestualmente alla sottoscrizione del contratto. La mancata presentazione della polizza non darà luogo a contratto.

Resta inteso che, qualora nello svolgimento del servizio si verificano irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, la Ditta deve darne, in ogni caso, tempestiva comunicazione al Responsabile del Servizio, e comunque prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

### **ART. 14 DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto espresso divieto di cedere o subappaltare, anche parzialmente, il servizio affidato, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione Comunale.

### **ART. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di inosservanza delle norme previste dal presente capitolato, l'Ufficio Comunale competente, dopo aver diffidato la Ditta affidataria ad adempiere agli obblighi contrattuali in un termine perentorio, potrà far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio, recuperando le spese sostenute, anche per eventuale maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di aggiudicazione.

In caso di recidiva negli adempimenti agli obblighi assunti dalla Ditta affidataria, il Comune avrà la facoltà, dopo due contestazioni scritte, di risolvere il contratto in corso, salvo il risarcimento del danno da parte dell'impresa aggiudicataria inadempiente.

In particolare, il Comune di Pontida potrà decidere la risoluzione del contratto, trattenendo la cauzione quale penale, e salvo il risarcimento del danno causato da parte dell'impresa inadempiente, nei seguenti casi:

a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte del Comune di Pontida;

b) sospensione, abbandono, o mancata effettuazione del servizio.

In caso di grave inadempimento contrattuale, è facoltà del Comune di sospendere i pagamenti delle fatture, in applicazione e per gli effetti di cui all'art. 1460 del C.C.

Qualora la Ditta affidataria receda dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giusta causa o giustificato motivo, il Comune potrà rivalersi su tutto il deposito cauzionale a titolo di penale. Inoltre, verrà addebitata alla Ditta la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta concorrente a titolo di risarcimento del danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

#### **ART. 16 DURATA**

Il presente affidamento avrà la durata di 2 (due) anni e 5 (cinque) mesi decorrenti dal 01 luglio 2023 e fino al 31 dicembre 2025.

#### **ART. 17 CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti inerenti al presente capitolato e al contratto che non si siano potute definire con le procedure dell'accordo bonario saranno attribuite alla competenza esclusiva del Foro di BERGAMO.

#### **ART. 18 TUTELA DELLA PRIVACY**

Il Comune di Pontida è titolare del trattamento dei dati personali dei soggetti destinatari del servizio di cui trattasi, ivi compresi i dati sensibili; con la stipula del contratto la Ditta affidataria è nominata responsabile del trattamento dei dati personali predetti, che dovrà agire nel rispetto dei principi di cui alla normativa vigente in materia (D. Lgs. 196/2003).

#### **ART. 19 NORME DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato speciale si fa esplicito rinvio alle Leggi ed ai Regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

#### **ART. 20 DISPOSIZIONI VARIE**

a) Nel termine che verrà indicato dal Comune di Pontida, la Ditta affidataria sarà tenuta a costituire la cauzione, pari al 10% dell'importo contrattuale, ed ad intervenire alla sottoscrizione del relativo contratto munita, come detto, anche della polizza assicurativa.

b) Sono a carico della Ditta affidataria tutte le spese per la stipulazione e per la registrazione del contratto.

\_\_\_\_\_ ° \_\_\_\_\_ ° \_\_\_\_\_