



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



COMUNE DI MASERADA SUL PIAVE

CAPITOLATO SPECIALE

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI CALDI DA CONSEGNARE
A DOMICILIO PER GLI UTENTI IN SITUAZIONE DI DISAGIO
DEL COMUNE DI MASERADA SUL PIAVE (TV) PER IL
PERIODO DAL 01.12.2015 AL 30.11.2016
CIG: 6397972D81**

INDICE:

ART.	1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE
ART.	2	DURATA DELLA CONCESSIONE
ART.	3	IMPORTO DELLA CONCESSIONE
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	CENTRO COTTURA
ART.	6	MENU' E DIETE SPECIALI
ART.	7	PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	8	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
ART.	9	PERSONALE
ART.	10	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	11	CONTROLLI SUL SERVIZIO
ART.	12	RESPONABILE DEL SERVIZIO
ART.	13	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	14	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	15	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	16	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	17	CAUZIONE DEFINITIVA
ART.	18	REVISIONE PREZZI
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA CONCESSIONARIA
ART.	21	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	22	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	23	DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA
ART.	24	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'appalto ha per oggetto i servizi di preparazione e consegna di pasti confezionati, servizio agli utenti che si trovino in situazione di disagio socio-sanitario, al fine di garantire al cittadino autonomia di vita nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare, cercando di prevenire, evitare e ritardare situazioni di istituzionalizzazione degli anziani.

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia per motivi legati all'età, alla malattia, a condizioni sociali disagiate.

Ciascun pasto completo, già suddiviso in monorazioni, dovrà essere fornito e veicolato in contenitori termici presso la sede Municipale del Comune di Maserada sul Piave, entro le ore 11,00 di ogni giorno, affinché personale individuato dal Comune possa provvederne alla consegna al domicilio degli utenti.

Il servizio dovrà essere fornito per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato, per un numero indicativo di pasti giornalieri variabile tra i 10 e i 25. Il servizio non dovrà subire interruzioni dovute a ferie, scioperi, eccetera. **Si precisa che nell'anno 2014 il numero medio giornaliero di pasti consegnati è stato 17.**

Eventuali variazioni sul numero dei pasti giornalieri verrà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali entro le ore 9.30 di ogni giorno lavorativo.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alle necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

Art. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà durata di 1 (un) anno, con decorrenza dal **01.12.2015** al **30.11.2016** e potrà essere rinnovato, su richiesta dell'Amministrazione comunale e con obbligo della Concessionaria di accettarlo, alle medesime modalità e condizioni, di anno in anno, per ulteriori due anni. La richiesta di rinnovo dovrà essere inviata per iscritto alla Concessionaria almeno 30 giorni naturali e consecutivi prima di ogni scadenza annuale del contratto.

Inoltre, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare una sola volta il termine del contratto per un periodo non superiore a **sei mesi**, da comunicarsi alla Concessionaria mediante PEC almeno 15 giorni prima della naturale scadenza.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi della facoltà di rinnovo e/o proroga, la Concessionaria rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

ART. 3 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Il costo unitario del pasto a base d'asta è di Euro 4,82.= IVA esclusa.

La Concessionaria dovrà fatturare i pasti consumati direttamente agli utenti beneficiari.

L'importo della Concessione è stabilito nella misura massima presunta di Euro 37.596,00= (iva esclusa) sulla base del numero indicativo dei pasti come indicato all'art. 1.

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 163/2006, è di Euro 139.105,20.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 11 del R.D. n. 2440/1923, di un eventuale rinnovo, di anno in anno, per ulteriori due anni e e di una eventuale proroga di 6 (sei) mesi).

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

In ogni caso, qualora nel corso della esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione, il contraente è tenuto ad assoggettarvisi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440/1923.

ART. 4 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- 1) la costituzione di cauzione definitiva con le modalità di cui al successivo art. 18;
- 2) la trasmissione di copia conforme della/e polizza/e specificate al successivo art. 15;
- 3) documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- 4) copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 5) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- 6) copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 7) indicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art. 12.

ART. 5 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione, la Concessionaria dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata della concessione.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede del Municipio del Comune di Maserada sul Piave (TV) tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”* approvate con D.D.R. dell'U.P.S.A.I.A. 09.08.2007, n. 381 e da ultimo aggiornate con D.G.R. n. 117 del 13 dicembre 2013.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

La Concessionaria è tenuto a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

ART. 6 - MENU' E DIETE SPECIALI

I pasti agli utenti del Servizio domiciliare dovranno essere forniti secondo un menù predisposto dalla Concessionaria e preventivamente convalidato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente sulla base delle grammature e ripartizione calorica di cui alle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente e corrispondere a quello concordato. Il Comune potrà richiedere delle variazioni sul menù a seconda delle esigenze.

Nel menù dovranno essere indicate accanto ad ogni pietanza la grammatura prevista e le calorie in considerazione della fascia d'età - adulti/anziani, in rapporto alle tabelle dietetiche e merceologiche conformi a questo tipo di utente.

Il menù dovrà essere strutturato a rotazione settimanale (minimo quattro settimane), differenziato giornalmente e stagionalmente (in base alla stagionalità dei prodotti), e verrà utilizzato per le ordinazioni giornaliere.

Il menù dovrà prevedere:

- Un primo piatto tra due scelte qualora offerto dalla Concessionaria in sede di gara;
- Un secondo piatto tra due scelte qualora offerto dalla Concessionaria in sede di gara;
- Contorni vari di stagione (cotti o crudi), ovvero due scelte per contorno cotto o crudo qualora offerto dalla Concessionaria in sede di gara;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione (cotta o cruda) e/o dolce - yogurt ecc.;

Non vengono richiesti prodotti biologici.

L'ufficio Servizi Sociali del Comune provvederà a comunicare le scelte del menù per la settimana successiva entro il giorno concordato con la Concessionaria.

La Concessionaria dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti (es: utenti diabetici).

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione dell'utente su presentazione di apposito certificato medico.

La Concessionaria dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 7 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà tenere conto delle indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti di cui alle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”* approvate con D.D.R. dell'U.P.S.A.I.A. 09.08.2007, n. 381 e da ultimo aggiornate con D.G.R. n. 117 del 13 dicembre 2013.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso.
- Consegnare la frutta lavata a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura a vapore o al forno;
- Adottare le necessarie cautele per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo (aggiungendo una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura).

Non devono essere utilizzati:

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

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere protette con materiale idoneo per alimenti.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dai Regg. CE 852 e 853 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La Concessionaria in base al Reg. CE 852 e 853 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei

pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dal Reg. CE 1181/2006, dal Reg. UE 37/2010, dal Reg. CE 396/2005 e dal Reg. CE 1333/2008.

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

La Concessionaria dovrà garantire una scorta minima di derrate alimentari e di materiali vari tali da permettere la sostituzione di partite di derrate non idonee, o per fronteggiare situazioni di emergenza (quali ritardi di consegne, difficoltà nei trasporti, ecc.) e comunque in quantità variabile a seconda della tipologia e dei tempi consigliabili per la loro utilizzazione.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La Concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, dandone comunicazione scritta all'utente.

La Concessionaria è tenuta a conservare giornalmente, presso il centro cottura, il campione dell'intero pasto comprensivo di ogni portata. I campioni devono essere posti in contenitori sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°/+4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "Pasti Anziani - Comune di Maserada sul Piave - Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e data di produzione".

ART. 8 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- Il cibo dovrà essere consegnato con contenitori termici in monorazione a perdere idonei a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973;
- Il pane e la frutta dovranno essere posti in contenitori igienicamente idonei. La verdura cruda o cotta dovrà essere posta in contenitori monorazione separata rispetto al secondo piatto.

La distribuzione dei pasti negli appositi contenitori monorazione deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione al fine di conservare le caratteristiche qualitative dei pasti medesimi.

I pasti, confezionati in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo, dovranno essere trasportati in contenitori plastici coibentati isotermitici. Questi dovranno mantenere la temperatura al cuore del prodotto, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

La Concessionaria sar  tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso il Municipio di Maserada sul Piave. Dovr  inoltre fornire al personale incaricato dal Comune ad effettuare la consegna dei pasti al domicilio di ciascun utente, i contenitori coibentati isotermitici adatti al trasporto a mezzo automobile.

Il pasto nella sua completezza dovr  giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilit .

Il trasporto dei pasti ordinati dovr  avvenire con idonei contenitori e automezzi muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura non inferiore a + 60 C e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10 C fino alla somministrazione dei pasti, e siano in possesso delle seguenti caratteristiche:

- essere di facile pulizia e quindi presentare superfici e materiali idonei;
- assicurare adeguata protezione ai cibi trasportati, riparandoli da contaminazioni, insudiciamenti o danni che possano essere causati da fattori esterni;
- essere sempre in perfette condizioni di efficienza, pulizia, igiene e sicurezza.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione. Gli automezzi dovranno essere destinati all'esclusivo trasporto di sostanze alimentari e imballaggi delle stesse. Durante il servizio di trasporto i contenitori portavivande non potranno essere aperti.

Qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda potr  essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovr  avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sar  sottoscritto da un incaricato del Comune che ne conserver  copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione dell'Ente appaltante, la Concessionaria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti, decorsi inutilmente i quali si applicher  la penale di cui all'art. 16, comma 1 lett. a)

La Concessionaria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 9 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Concessionaria avr  l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione).

Tutto il personale dipender  ad ogni effetto dall'impresa. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale dell'impresa dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 10 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Per scioperi del personale dipendente della Concessionaria, la Concessionaria stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc,) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Concessionaria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

ART. 11 - CONTROLLI SUL SERVIZIO

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento il regolare e puntuale svolgimento del servizio nonché il rispetto degli oneri posti a carico della Concessionaria nei modi e con le modalità ritenute più idonee.

Il Comune provvederà alla vigilanza ed al controllo del servizio gestito in concessione tramite l'Ufficio Comunale Servizi Sociali il quale sarà portavoce di tutte le disposizioni che l'Amministrazione Comunale volesse impartire in ordine allo svolgimento del servizio.

Il Comune provvederà altresì a verificare che la quantità di pasti giornalmente consegnati, come riportato sul documento di trasporto, coincida con il numero di utenti che giornalmente beneficiano del servizio.

La Concessionaria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Concessionaria è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'aggiudicatario qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

La Concessionaria deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Reg. CE 852/2004.

ART. 12 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Concessionaria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

ART. 13 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La Concessionaria dovrà proporre in sede di offerta tecnico-qualitativa la modalità di pagamento anticipato del servizio da parte dell'utente e la relativa modalità di fatturazione, prevedendo la possibilità di scelta tra più modalità di pagamento.

Qualora l'utente che usufruisce del servizio sia inadempiente si potrà procedere alla sospensione del servizio, previo accordo con i Servizi Sociali comunali.

Qualora offerto in gara, la Concessionaria dovrà garantire di poter consegnare i pasti caldi anche per le emergenze sociali, comunicate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune, in tempo utile nella stessa giornata. Per l'attivazione sarà sufficiente la richiesta del Comune.

Per gli eventuali pasti per utenti in situazione di emergenza sociale, eccedenti quelli eventualmente offerti gratuitamente dalla Concessionaria, che il Comune deciderà di assumere come spesa a proprio carico, dandone formale comunicazione alla Concessionaria, la stessa dovrà presentare fattura, intestata al Comune di Maserada sul Piave (TV), Viale A. Caccianiga, 77, che dovrà riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio. Inoltre, dovrà:

→ riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;

→ indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo il Concessionario dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Ai sensi del 6 comma dell'art.118 del D.Lgs 12.4.2006 e ss.mm.ii., i pagamenti sono subordinati alla verifica di regolarità contributiva, mediante acquisizione di apposito DURC.

ART. 14 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La Concessionaria è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico della Concessionaria l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa Concessionaria e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

La Concessionaria dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto, l'oggetto stesso della concessione (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica

appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa della concessione (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Concessionaria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. La Concessionaria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

La Concessionaria ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 15 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Concessionaria riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

- a) in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, qualora la ditta appaltatrice non provveda **entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica** ad integrare il numero dei pasti: Euro 100,00.= per ogni mancato reintegro;
- b) in caso di consegna di menu diverso da quello prenotato dall'utente: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- c) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- d) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti all'art. 10, in caso di sciopero: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- e) per non conformità delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del mantenimento dei pasti, con una tolleranza di +/- 3° C: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- f) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- g) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- h) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 200,00.= per ogni inosservanza;
- i) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 7, ultimo comma: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- j) per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 200,00.= per ogni inosservanza;
- k) se offerti, per ogni servizio aggiuntivo offerto e non prestato: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- l) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 50,00.= per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 8 (otto) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero delle penalità da parte della Concessionaria mediante escussione della Cauzione definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Concessionaria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- › accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- › cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- › gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- › nel caso in il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'amministrazione provinciale di compensare l'eventuale credito della Concessionaria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 16 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Concessionaria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante rivalsa sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 17 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Concessionaria dovrà costituire per i termini di durata della concessione una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 113 del D. Lgs. 163/2006.

La garanzia potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- ◆ rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

- ◆ rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- ◆ impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008.

In caso di R.T.I.:

› Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

› Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 113, co. 4, del D.Lgs. 163/2006, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'aggiudicazione della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 18 - REVISIONE PREZZI

Il costo unitario del pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta della Concessionaria, in base alla rilevazione di cui all'art. 7, co. 4, lett. c. del D.Lgs. 163/2006 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 19 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

ART. 20 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 116 del D.Lgs. 163/2006, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia

presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 21 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Il subappalto è **consentito limitatamente all'attività di trasporto pasti** ed è sottoposto alle seguenti condizioni:

- › che i concorrenti, all'atto dell'offerta, abbiano indicato di subappaltare tale attività;
- › che l'aggiudicatario provveda al deposito del contratto di subappalto presso il Comune almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni; in tal caso, l'aggiudicatario dovrà allegare alla copia autentica del contratto la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 c.c. con il titolare del subappalto. Analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di raggruppamento temporaneo, società o consorzio;
- › che al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Comune, l'aggiudicatario trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D. Lgs. 163/2006;
- › che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.;

Si precisa che l'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Ai sensi dell'articolo 118, comma 4, D.Lgs. n. 163/2006, l'aggiudicatario deve praticare per i servizi affidati in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al 20 % (venti per cento).

Si applicano, in quanto compatibili, le altre disposizioni dell'articolo sopra richiamato.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

ART. 22 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale della Ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 23 - DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA

La Concessionaria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in Maserada sul Piave (TV).

ART. 24 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa alla presente concessione è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D.Lgs. 163/2006, limitatamente agli artt. applicabili ai servizi dell'allegato II B;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili ai servizi dell'allegato II B;
- delle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	13	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	15	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	16	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	17	CAUZIONE DEFINITIVA
ART.	18	REVISIONE PREZZI
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	21	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	22	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	23	DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA
ART.	24	CONTROVERSIE