



**PROVINCIA DI TREVISO**

**STAZIONE UNICA APPALTANTE  
AREA BENI E SERVIZI**



**COMUNE DI CORNUDA**

**CAPITOLATO SPECIALE**

---

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
PER ANZIANI E PERSONE IN DIFFICOLTA'  
RESIDENTI NEL COMUNE DI CORNUDA (TV)  
PER IL PERIODO DAL 01.04.2018 AL 31.03.2021  
CIG: 7353637D36**

---

## **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	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	7	MENU' E DIETE SPECIALI
ART.	8	PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	9	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
ART.	10	PERSONALE
ART.	11	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	12	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	13	CONTROLLI SUL SERVIZIO
ART.	14	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART.	15	FATTURAZIONE E PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI
ART.	16	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	17	PENALITA' E CLAUSOLE RISOLUTIVE
ART.	18	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA CONCESSIONARIA
ART.	21	DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE - SUBAPPALTO
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

La concessione ha per oggetto i servizi di preparazione e consegna, presso la sede del Comune di Cornuda, di pasti confezionati, il servizio è rivolto ad 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 Cornuda.

Il servizio dovrà essere fornito per sei giorni alla settimana (dal lunedì al sabato) con esclusione della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali, senza interruzioni dovute a ferie, scioperi e varie, ecc., per circa **35 pasti giornalieri** da consegnarsi entro e non oltre le ore 11:00 agli operatori del Servizio di Assistenza Domiciliare presso il Comune di Cornuda - Piazza Giovanni XXIII n. 1, o in altro idoneo luogo nelle immediate vicinanze all'uopo indicato dalla stessa Amministrazione Comunale, che ne cureranno la distribuzione a domicilio degli utenti.

Eventuali variazioni sul numero dei pasti giornalieri verrà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali entro le ore 9.00 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 3 (tre) anni, con decorrenza dal 01.04.2018 al 31.03.2021 sempre fatta salva la necessità di una decorrenza successiva qualora l'espletamento della gara e/o l'esecuzione dei successivi controlli si protraggano oltre il termine.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il termine del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per il periodo massimo di 1 (un) anno, da comunicarsi alla Ditta mediante fax o PEC almeno 15 giorni prima della naturale scadenza.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi della facoltà di proroga, la Ditta 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 4,50.= IVA esclusa. Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

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

L'importo presunto della Concessione, per i 3 anni, è pari ad Euro 147.420,00= (iva esclusa) sulla base del numero indicativo dei pasti come indicato all'art. 1.

**L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è di Euro 211.302,00= IVA esclusa. (comprensivo dell'eventuale proroga di 1 anno e del 10% in aumento ex art. 175, comma 4, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016).**

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.

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

**Al presente contratto non si applica il termine dello "stand still" ai sensi dell'art. 32, comma 10, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016.**

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:

- la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 18;
- la trasmissione di copia conforme della/e polizza/e specificate al successivo art. 15;
- documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- 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;
- copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- copia della carta di circolazione e del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- indicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art. 12.
- trasmissione dell'elenco di tutti i fornitori e prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio;

#### 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 Cornuda (TV) tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere"* 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 tenuta 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 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

In generale si fa riferimento alle seguenti 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 garantire l'alternanza quotidiana e la facilità di masticazione.

**Riso:** Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato. Per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

**Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

**Carni conservate:** possono essere utilizzati prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia.

**Pesce:** il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, ecc.).

**Tonno e sgombro:** possono essere proposti al naturale o all'olio d'oliva.

**Formaggio:** Utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, limitare l'uso di formaggini.

**Uova:** nel caso si utilizzino uova fresche, preferire quelle di categoria A extra in confezioni originali conformi alle norme vigenti. 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:** Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

**Verdure ortaggi:** vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Non devono essere utilizzate verdure in scatola. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

**Purè di patate:** deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

**Frutta:** deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. Limitare l'uso di frutta in scatola e di puree già pronte all'uso preferendo il frullato di frutta fresca.

**Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

**Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta o ai cereali.

**Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e polvere per budino.

**Aromi:** utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

**Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

☞☞ Olio extra vergine di oliva (da preferire); olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

☞☞ Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta aggiudicataria si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

#### **ART. 7 - 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 quattro scelte;
- Un secondo piatto tra quattro scelte;
- Contorni vari di stagione (cotti o crudi) quattro scelte per contorno cotto o crudo;
- 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 o che assumono farmaci particolari).

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.

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

#### **ART. 8 - 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" 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 Cornuda - Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e data di produzione".

## ART. 9 - 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 sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso il Municipio di Cornuda Dovrà 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 dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà 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 potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato del Comune che ne conserverà 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 applicherà la penale di cui all'art. 17, 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. 10 - PERSONALE**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Concessionaria avrà 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 dipenderà 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. 11 - 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. 12 - 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 dalla Concessionaria stessa, alla 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 trattenute sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Trova applicazione l'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 13 - 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. 14 - 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. 15 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI**

La Concessionaria dovrà proporre in sede di offerta tecnico-qualitativa la modalità di pagamento del servizio da parte dell'utenza 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.

#### **ART. 16 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

E' obbligo del prestatore del servizio stipulare con Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data del presente appalto, specifica polizza assicurativa di RCTO (Responsabilità Civile verso Terzi e verso prestatori d'Opera), avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del Rischio", il medesimo oggetto del presente servizio, con massimale unico e per sinistro non inferiore ad Euro 5.000.000,00, e con validità non inferiore alla durata del servizio. E' ammessa la copertura annuale della polizza con le specifiche che seguono più avanti.

La polizza dovrà inoltre espressamente riportare:

1. il pagamento della polizza in forma FLAT ovvero unico, annuo, senza regolazione del premio a fine periodo assicurativo. In alternativa l'indicazione che il mancato pagamento della regolazione non influisce sulla efficacia della copertura assicurativa;
2. annoverare tra i terzi la Stazione Appaltante, tutti i suoi dipendenti e tutti coloro che prestano la loro attività per l'esecuzione del servizio;
3. annoverare tra gli assicurati, tutte le società partecipanti al servizio oggetto del presente appalto, compresi i propri dipendenti e tutti coloro che partecipano alle attività a qualsiasi titolo;
4. riportare espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora;
5. che le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno essere opponibile alla Stazione Appaltante.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCTO, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del presente appalto, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri né limiti per massimale annuo.

La polizza e/o l'appendice di precisazione, dovrà essere posta in visione alla Stazione Appaltante prima dell'inizio delle attività, in originale o copia conforme e debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento. Le quietanze di rinnovo della copertura, dovranno essere consegnate in

originale o in copia conforma alla Stazione Appaltante, nei 30 giorni successivi il termine di ogni periodo assicurativo, debitamente quietanzate dall'assicuratore per conferma di pagamento.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

## ART. 17 - PENALITA' E CLAUSOLE RISOLUTIVE

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. 11, 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. 8, 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.

Il Concessionario entro 10 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della formale contestazione da parte del Comune notifica allo stesso le proprie ragioni e difese. Entro i successivi 10 giorni naturali e consecutivi l'Ente notifica al Concessionario il provvedimento di archiviazione, ovvero il provvedimento di irrogazione delle penali e/o la decadenza della concessione. Sono fatti salvi eventuali diversi termini del procedimento.

Ferma restando l'applicazione della penale, qualora il Concessionario non risolva l'infrazione contestatagli nel termine stabilito, l'Ente potrà provvedere all'esecuzione del servizio con successivo addebito al Concessionario delle spese sostenute e con eventuale prelievo dell'importo addebitato sulla cauzione.

Il Concessionario deve procedere al pagamento delle penalità comminate tramite versamento alla Tesoreria comunale entro 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento del provvedimento. Qualora il Concessionario, entro tale termine, non effettui il pagamento, l'ammontare delle penali sarà prelevato dalla cauzione.

Il pagamento delle penalità non esonera il Concessionario dal risarcire l'eventuale danno arrecato al Comune, o a terzi, in dipendenza del proprio inadempimento.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

il Comune, anche in presenza di un solo inadempimento da parte del Concessionario, potrà risolvere il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- non aver iniziato il servizio entro 2 giorni naturali e consecutivi dalla data fissata (art. 2);
- mancato reintegro della garanzia decorsi 15 giorni naturali e consecutivi termine di cui all'art. 18, comma 5;
- scioglimento, cessazione, fallimento del Concessionario o apertura di altra procedura concorsuale;
- sospensione o abbandono del servizio in gestione, senza giusta causa;
- in caso di subaffidamento in violazione delle disposizioni di cui all'art. 21.

La risoluzione del contratto si perfeziona nel momento in cui il Concessionario riceve la comunicazione da parte del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Allo scopo il Comune diffida il Concessionario a non effettuare alcuna ulteriore attività inerente il servizio e procede all'immediata acquisizione della documentazione riguardante la gestione redigendo apposito verbale in contraddittorio con il Concessionario.

Rimane ferma la responsabilità del Concessionario per ogni danno conseguente all'inadempimento salve le ulteriori responsabilità.

In caso di risoluzione del contratto per colpa del Concessionario, il Comune ha diritto di introitare per intero l'ammontare della cauzione e di adottare tutte le disposizioni necessarie a garantire il servizio.

#### **ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA**

La Ditta affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 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 di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

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. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto 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. 19 - RECESSO**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico o giusta causa, in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di 120 (centoventi) giorni consecutivi, da comunicarsi alla Concessionaria mediante PEC.

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

In caso di recesso la Concessionaria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

#### **ART. 20 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA CONCESSIONARIA**

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

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016, 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. 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 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE - SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di sub-concedere o 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.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 22 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA**

Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 175 e 176 del D. Lgs. 50/2016.

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 Cornuda (TV). Qualora non vi provveda, il domicilio si intende eletto presso l'Ufficio del Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Cornuda (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. n. 50 del 18 aprile 2016, limitatamente agli articoli applicabili ai servizi dell'Allegato IX, art. 142, comma 5-bis;
- 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.	11	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	12	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	17	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	18	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	21	DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE - SUBAPPALTO
ART.	22	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	23	DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA
ART.	24	CONTROVERSIE