



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE (TV)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZI DI PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI CONFEZIONATI
PER UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DEL
COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.07.2016 AL 30.06.2019
CIG: 66411019E8**

INDICE:

ART.	1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART.	2	DURATA DELL'APPALTO
ART.	3	IMPORTO DELL'APPALTO
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	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART.	13	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	14	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	15	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	16	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	17	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	18	CAUZIONE DEFINITIVA
ART.	19	REVISIONE PREZZI
ART.	20	RECESSO
ART.	21	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	22	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	23	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	24	DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	25	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto i servizi di preparazione e consegna di pasti confezionati agli utenti del servizio di assistenza domiciliare del Comune di Santa Lucia di Piave (TV).

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 Santa Lucia di Piave (TV).

Il servizio dovrà essere fornito per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) con esclusione del sabato e della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali, senza interruzioni dovute a ferie, scioperi e varie, ecc., per circa **25 pasti giornalieri** da consegnarsi entro le ore 11:00 agli operatori del Servizio di Assistenza Domiciliare presso il Comune di Santa Lucia di Piave (TV) - Piazza 28 Ottobre 1918 n. 1 o in altro idoneo luogo nelle immediate vicinanze all'uopo indicato dalla stessa Amministrazione Comunale che ne curerà la distribuzione al domicilio degli utenti.

Eventuali variazioni sul numero dei pasti giornalieri verrà comunicato dall'Ufficio dei Servizi Sociali del Comune entro le ore 10:00 del giorno lavorativo precedente.

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

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata di 3 (tre) anni, con decorrenza **dal 01.07.2016 al 30.06.2019** e potrà essere essere oggetto di rinnovo opzionale, su richiesta dell'Amministrazione comunale e con obbligo della Ditta aggiudicataria di accettarlo, alle medesime modalità e condizioni, di anno in anno, per ulteriori 3 (tre) anni. La richiesta di rinnovo dovrà essere inviata per iscritto alla Ditta aggiudicataria almeno 30 giorni naturali e consecutivi prima di ogni scadenza annuale del contratto.

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

ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il costo unitario del pasto a base d'asta è di **Euro 5,10= IVA esclusa**. Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

L'importo triennale dell'appalto è pari ad Euro 99.450,00.= IVA esclusa Tale importo è stato determinato moltiplicando il costo unitario del pasto (Euro 5,10.= IVA esclusa) per i giorni di consegna settimanali (5), il numero di settimane nel triennio (156) e il numero stimato di utenti (25).

L'importo complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 163/2006, è di Euro 218.790,00=, IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 11 del R.D. n. 2440/1923 e dell'eventuale rinnovo di cui al precedente art. 2).

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 del presente appalto, l'aggiudicatario dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede del Municipio del Comune di Santa Lucia di 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 d'appalto e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario 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 ditta aggiudicataria 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, 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 ovvero tre o quattro scelte qualora offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- un secondo piatto tra due scelte ovvero tre o quattro scelte qualora offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- contorni vari di stagione (cotti o crudi), ovvero due o tre scelte per contorno cotto o crudo qualora offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- pane;
- frutta fresca di stagione (cotta o cruda).

Non vengono richiesti prodotti biologici.

L'ufficio Servizi Sociali del Comune provvederà entro ogni venerdì antecedente a comunicare le scelte del menù per la settimana successiva, con la possibilità di apportare, in caso di emergenze, modifiche al numero delle prenotazioni giornaliero, non oltre le ore 10.00 del giorno lavorativo precedente a quello in cui si verifichi l'evento straordinario.

La ditta 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 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 Ditta aggiudicataria 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 Ditta appaltatrice 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 ditta 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 Ditta 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 Ditta 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 Santa Lucia di 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 poste 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 isotermici forniti dall'ente appaltante (modello MINIFLORIDA 1 VANO dimensioni cm. 610x270x180). I pasti dovranno mantenere la temperatura al cuore del prodotto, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso il Municipio di Santa Lucia di Piave (TV) tassativamente entro le ore 11.00.

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 ditta appaltatrice 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. 16, comma 1 lett. a)

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici (anche quelli di proprietà del Comune di Santa Lucia di Piave) 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 ditta appaltatrice 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 dell'appalto).

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. 10 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta 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,) tale da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta 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 ditta aggiudicataria nei modi e con le modalità ritenute più idonee.

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

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

La ditta 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 ditta 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 Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

ART. 13 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile, per i pasti effettivamente forniti e dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Le fatture, intestate a Comune di Santa Lucia di Piave (TV) , Piazza 28 Ottobre 1918 n. 1, devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- ➔ riportare il **codice LIMX99 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.

Nel caso di R.T.I. la fatturazione dovrà avvenire da parte di ciascuna impresa in proporzione alla sua quota percentuale di partecipazione al R.T.I. stesso. Il fatturato verrà comunque liquidato a favore della capogruppo (salvo diverso accordo tra i componenti il RTI).

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta aggiudicataria 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 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 15 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicataria 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 Ditta aggiudicataria 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 ditta appaltatrice e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), 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 del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione del 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 Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdette 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 Ditta aggiudicataria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

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

ART. 16 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta affidataria 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 della penalità da parte della Ditta affidataria mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria 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 ditta aggiudicataria 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. 17 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Ditta affidataria 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 trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta affidataria dovrà costituire per i termini di durata dell'appalto 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 dichiari 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 dell'appalto 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 - REVISIONE PREZZI

Il costo unitario del pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta della ditta aggiudicataria, 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. 20 - 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 o telefax.

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.

In caso di recesso la ditta aggiudicataria 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. 21 - 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. 22 - 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.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 118, comma 3, D.Lgs. 163/2006, di trasmettere, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'aggiudicatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore degli affidatari.

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. 23 - 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. 24 - DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta affidataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in Santa Lucia di Piave (TV). Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di Santa Lucia di Piave (TV).

25 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente appalto 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 d'Appalto;
- 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;
- dal “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”.

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.	16	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	17	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	18	CAUZIONE DEFINITIVA
ART.	19	REVISIONE PREZZI
ART.	20	RECESSO
ART.	21	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	22	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	23	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	24	DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	25	CONTROVERSIE