



COMUNE DI CREAZZO
PROVINCIA DI VICENZA
creazzo.vi@cert.ip-veneto.net

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO IN FAVORE DI PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE

Art. 1 – Premesse

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all’affidamento in concessione del servizio pasti caldi a domicilio a favore dei cittadini che non siano in grado di provvedervi autonomamente.

L’aggiudicazione sarà effettuata in unico lotto funzionale.

Il servizio è regolato dal D.Lgs n. 36/2023 e dal presente capitolato.

Il servizio è volto a dare risposte assistenziali di tipo sociale, al fine di garantire al cittadino autonomia di vita e permanenza nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare.

Art. 2 – Oggetto della concessione

La presente concessione ha per oggetto la gestione del servizio pasti caldi a domicilio a favore di persone, in prevalenza anziane, in stato di bisogno e in condizioni di limitata autonomia.

Il servizio è rivolto ai cittadini residenti nel Comune di Creazzo, ammessi ad usufruirne previa autorizzazione dell’Ufficio Interventi Sociali e sulla base delle disposizioni regolamentari del Comune.

La presente concessione ha per oggetto la gestione del servizio pasti caldi a domicilio nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione dei pasti in base anche alle diete richieste (es. semi frullata, frullata, per diabetici, ...), cottura, confezionamento dei pasti, il loro trasporto con mezzi idonei, dotati del sistema con legame “fresco-caldo”, fino alla consegna nel punto concordato con il Comune di Creazzo. Inoltre la concessione prevede la gestione amministrativa delle attivazioni, sospensioni e disdette del servizio, dei pagamenti da parte degli utenti autorizzati dal Comune ad usufruire del servizio.

Il sistema con legame “fresco-caldo” prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C al cuore del pasto, oppure della temperatura refrigerata per gli alimenti che lo richiedano, fino all’atto della loro consegna.

Di seguito si indica il valore stimato su base annua del servizio:

N. UTENTI	TOTALE PASTI ANNUI
32	11.680

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’Ente concedente. Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire variazioni a seconda delle esigenze dell’Utenza e il Concessionario ha l’obbligo di fornire il servizio senza aver titolo di richiedere la modifica delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Per questi motivi, la ditta aggiudicataria si dovrà rapportare con il competente Ufficio Comunale al fine di ricevere le attivazioni, le disdette, le indicazioni delle diete speciali, e mettere a disposizione degli utenti autorizzati a usufruire del servizio una linea telefonica affinché possano sospendere il servizio per il tempo loro necessario in caso di visite mediche, ricoveri o altri eventi.

Il servizio è affidato in concessione; pertanto il Concessionario incasserà direttamente i corrispettivi dagli Utenti. Sono in capo al Concessionario del servizio la gestione del recupero crediti e i rischi di eventuali insoluti.

Art. 3 - Finalità

Il servizio, oggetto della presente concessione, deve essere svolto a regola d’arte, allo scopo di raggiungere i seguenti

fini:

- la permanenza delle persone presso il proprio domicilio;
- l'assistenza rivolta alle persone con limitata autonomia che per motivi legati all'età e/o alla malattia, non sono in grado di garantirsi un'alimentazione adeguata
- fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

Art. 4 – Durata della concessione

La durata della presente concessione è fissata a decorrere dalla sottoscrizione del contratto per n. 3 anni, salvo i casi di risoluzione anticipata previsti nel Capitolato.

L'Amministrazione si riserva di valutare il rinnovo contrattuale di anno in anno per massimo ulteriori due anni, alle medesime condizioni di affidamento.

Il rapporto contrattuale è sottoposto alla condizione dell'esito positivo di un periodo di prova di mesi 3 (tre). Qualora il Concessionario ricorra in tre penali durante il periodo di prova, si verifica la fattispecie di prova negativa. In tal caso è facoltà insindacabile del Concedente interrompere il rapporto con l'Impresa alla scadenza del periodo di prova. In caso di esito negativo del periodo di prova, il rapporto contrattuale dovrà intendersi risolto, con affidamento dell'appalto al secondo aggiudicatario. Rimane peraltro in obbligo all'Impresa stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire, su richiesta del Concedente, nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, fino al subentro del nuovo Concessionario.

Art. 5 – Importo stimato della concessione

L'importo della concessione, per il periodo di affidamento di n. 3 anni a decorrere dalla sottoscrizione del contratto, più il rinnovo contrattuale di anno in anno per massimo ulteriori due anni, è stimato in complessivi € 460.192,00 di cui € 5.200,00 per oneri della sicurezza, oltre a IVA nella misura di legge.

La procedura di scelta del contraente è la procedura aperta prevista dall'art. 71 del D.Lgs n. 36/2023 e il criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come previsto dall'art. 108, comma 2, pt. a), del D.Lgs n. 36/2023.

L'importo a base di gara è determinato in € 7,88 (IVA esclusa) per singolo pasto.

Il costo di ogni singolo pasto (IVA esclusa), come descritto dall'art. 9 del presente Capitolato, è da ritenersi comprensivo, oltre che del prezzo per l'acquisto delle materie prime, della sua successiva preparazione, cottura e confezionamento, del costo della manodopera, del trasporto dal centro di cottura al punto di consegna concordato con il Comune di Creazzo, nonché di tutti gli altri oneri, a carico del Concessionario, ivi compresi anche quelli non previsti nel presente Capitolato.

Quindi il prezzo proposto dalla ditta aggiudicataria della concessione, si intende accettato dalla stessa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, è invariabile e indipendente da qualsiasi eventualità per tutta la durata del contratto, a eccezione dell'adeguamento come descritto nell'art. 6 del presente capitolato.

Art. 6 – Aggiornamento prezzi

La revisione del prezzo è ammessa ai sensi dell'art 60 e 192 del D.Lgs. n. 36/2023, decorso un anno dalla data di avvio del servizio.

Il prezzo di cui sopra potrà essere rivisto, a favore del Concessionario o dell'Amministrazione comunale, ai sensi dell'art.192 c.1 del D.Lgs. n. 36/2023, in seguito al verificarsi di fatti non riconducibili al Concessionario che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario previsto nel relativo piano.

L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al precedente periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

La revisione del prezzo non ha efficacia retroattiva e viene effettuata, qualora ne ricorrano i presupposti, su richiesta scritta e adeguatamente documentata della parte interessata, a seguito di apposita istruttoria da parte del Comune.

In caso di eccessiva onerosità, sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari e imprevedibili, la Ditta potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 e con gli effetti stabiliti dall'art. 1458 del C. C. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto.

Il Concessionario, qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta, dovrà dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

Art. 7 – Modalità di erogazione del servizio

7.1 – Confezionamento

Il confezionamento dei pasti prodotti deve essere del tipo “a legume fresco – caldo” e dovrà essere immediatamente successivo alla cottura.

I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo, tenendo conto anche del tempo necessario per il loro trasporto.

Per il trasporto dei brodi dovranno essere utilizzate vaschette dotate di coperchio sigillabile a tenuta ermetica. I contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura, od altri prodotti di maggior pregio.

Per il pane, il grana grattugiato e la frutta fresca, questi dovranno essere confezionati a parte, in contenitori separati igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

La ditta si impegna a utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia: pertanto la stessa si impegna a effettuare regolare manutenzione degli stessi, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione. Devono essere utilizzati sistemi di imballo, o altri accorgimenti idonei, atti a evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi.

7.2 – Trasporto

Il trasporto dei pasti dal centro cottura al punto concordato con il Comune per la consegna dei pasti deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legume fresco- caldo e del legume fresco-freddo. I pasti devono essere collocati in appositi contenitori termici in grado di mantenere la temperatura per pasti caldi non inferiore a 65°C, e per pasti freddi, a seconda degli alimenti, compresa tra +4°C e +10° C. Il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabili, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti ed essere muniti di idonea attestazione sanitaria.

Dovranno, inoltre, assicurare un'adeguata protezione dei cibi trasportati, riparandoli da insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni. E' vietata la promiscuità di carico fra sostanze alimentari e fra sostanze alimentari e non alimentari che possano inquinare i prodotti o alterarne le caratteristiche, salvo impiego di confezioni o imballaggi atti a evitare tali rischi. La pulizia interna degli automezzi dovrà avvenire giornalmente; settimanalmente dovrà essere effettuata una disinfezione di tutte le parti interne del cassone con prodotto disinfettante.

I mezzi utilizzati dalla ditta per la veicolazione dei pasti dovranno essere mezzi a ridotto impatto ambientale (veicoli euro 6, o elettrici o vetture ibride)”, debbono rispondere ai requisiti stabiliti nella normativa vigente in materia ed essere in numero sufficiente per consentire le consegne dei pasti, secondo i tempi e le modalità stabilite nel presente appalto.

Devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, conformi alle normative vigenti. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e altri prodotti non alimentari.

Tutti gli oneri (IVA nella misura di legge, imposte e tasse) relativi al trasporto dei pasti confezionati come sopra indicato, si intendono compresi nel prezzo unitario offerto in sede di gara.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di regolare registrazione sanitaria, e quant'altro previsto dalla normativa vigente.

Il trasporto dei pasti e i contenitori impiegati dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui al punto 4.13 “veicolazione dei pasti a domicilio in monoporzione” delle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

7.3 – Consegna

I pasti dovranno essere consegnati al punto concordato con il Comune tra le ore 11,30 e le ore 12,00. I contenitori utilizzati per il servizio dovranno essere prelevati quotidianamente dal Concessionario.

Art. 8 – Modalità di preparazione e cottura dei pasti

8.1 – Centro cottura

Il Concessionario dovrà disporre di un centro di cottura con capacità di produzione e organizzazione adeguate all'entità della presente concessione.

Il centro di cottura dovrà essere situato in una località ad adeguata distanza dalla sede del Comune di Creazzo, in modo da garantire il rispetto degli standard previsti dalle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione nelle strutture residenziali

extraospedaliere di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022, e da consentire la consegna dei pasti al domicilio dei singoli utenti entro gli orari prefissati.

Il centro di cottura deve presentare i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e dall'allegato B della D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

In corso di esecuzione, per esigenze straordinarie, temporanee e motivate, può essere utilizzato un diverso centro di cottura previa espressa autorizzazione del Comune.

8.2 – Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime

Il Concessionario garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione e consegna degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i requisiti di igiene previsti dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione. E' necessario disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione.

Le celle positive e negative dovranno essere in numero sufficiente per la gestione delle derrate destinate al servizio veicolato, nonché allo stoccaggio delle derrate delle cucine interne.

Tra le celle positive, oltre alle celle di carni bianche, carni rosse, frutta e verdura, formaggi e salumi/affettati, celle di scongelamento, celle di mantenimento freddi semilavorati, saranno necessarie una cella per lo stoccaggio temporaneo e la cella rifiuti.

8.3 – Conservazione delle derrate alimentari

I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopra indicato.

Gli imballi e i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria a esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere eliminati.

I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

Il Concessionario 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.

8.4 Preparazione, cottura dei pasti e confezionamento

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata del consumo, presso il centro cottura indicato dal concessionario. La ditta si impegna a utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione. Devono essere utilizzati sistemi o altri accorgimenti idonei, atti a evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi.

I pasti preparati devono corrispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi.

Il Concessionario deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo).

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

Il Concessionario è tenuto a osservare le seguenti prescrizioni:

- il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzione termo sigillate come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati al di fuori del centro di produzione e con etichetta che riporti la data di confezionamento e la data di consegna;
- il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzione con materiale idoneo e riposto insieme alla frutta nell'apposito scomparto del contenitore isotermico separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.

La preparazione dei pasti avverrà con il sistema del “legame fresco caldo”. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzionamento termo sigillate. Nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici, dotati di sistemi attivi per la tenuta del calore, idonei a mantenere la temperatura degli alimenti a un livello non inferiore a 65°, che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo del giorno stesso, salvo quello riferito al giorno festivo successivo che va conservato in modi idonei a cura dell'utente.

Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e riposti nei singoli contenitori isotermici per il confezionamento del pasto per ogni Utente. I primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento. Il formaggio sarà consegnato a parte in confezioni monodose sigillate.

Art. 9 – Menù

Ogni pasto sarà composto, di norma, da:

- un pezzo di pane
- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- un frutto di stagione o frutta cotta o yogurt o mousse di frutta.

I menù così predisposti dovranno ottenere l'apposita validazione da parte del Servizio Igiene degli alimenti dell'Azienda ULSS 8 Berica.

Per la composizione e la modalità di preparazione dei pasti dovranno essere osservate le “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l'utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni, all'interno dei quali sistemare i contenitori monoporzionamento termo sigillati delle singole preparazioni, di caratteristiche tali da garantire un adeguato mantenimento della temperatura dei cibi e, dotati di scomparti interni in grado di tenere separati i cibi caldi da quelli freddi.

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere valido per tutti i giorni della settimana;
- essere strutturato in almeno quattro settimane a rotazione;
- essere organizzato in due versioni, una estiva e una invernale (il menù invernale inizia il 1° ottobre e termina il 31 maggio, il menù estivo inizia il 1° giugno e termina il 30 settembre);
- al pasto va aggiunto, due volte alla settimana, come alternativa alla frutta, anche il dolce;
- i piatti proposti giornalmente dovranno tenere conto del minimo delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche. L'aggiudicatario, pur rispettando i minimi dietetici, può offrire grammature maggiori;
- il menù deve essere strutturato tra un primo a scelta fra tre (di cui uno deve essere sempre o minestrina o passato di verdura con pasta), un secondo a scelta fra tre e un contorno a scelta fra tre e per la carne, a richiesta può essere fornita carne tritata o hamburger;
- la quantità e la varietà dei pasti devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo adatta al consumo da parte di persone anziane e disabili; le vivande devono essere quindi ben cotte e facilmente assimilabili;
- il menù dovrà comprendere piatti della tradizione veneta tipo pasta e fagioli e piatti più complessi come lasagne, cannelloni o altro;
- in ogni settimana nel secondo piatto dovrà essere presente una pietanza o due a base di pesce, tre a base di carnee una a base di uova; il formaggio dovrà essere presente come alternativa fissa, il prosciutto o altri affettati una o due volte a settimana, inoltre dovrà essere consentita la scelta due volte alla settimana del purè di frutta monoporzionamento variando il gusto;
- il Comune si riserva il diritto di chiedere, motivandone le ragioni, la modifica del menù, anche a seguito di rilievi espressi dagli Utenti;
- una volta alla settimana sarà recapitato all'Utente, in duplice copia, il menù della settimana, affinché egli formuli le scelte e ne consegna una copia alla Ditta e l'altra la trattenga al proprio domicilio;
- è vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- in occasione delle festività di Natale, Capodanno, Pasqua il Concessionario dovrà predisporre dei menù particolari, comprensivi di dolce e biglietto di auguri;
- nel giorno del compleanno dell'Utente, il pasto dovrà essere comprensivo di dolce e accompagnato da un biglietto di auguri.

L'aggiudicatario si assume la responsabilità circa l'idoneità delle derrate, la buona qualità delle stesse, nonché la loro rispondenza alle norme vigenti, con controlli effettuati dallo stesso e dai competenti Uffici Sanitari.

Art. 10 – Diete speciali

La Ditta aggiudicataria, inoltre, quando richiesto dall'Amministrazione Comunale, dovrà garantire la preparazione di diete speciali personalizzate adeguate agli Utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti sempre documentate da certificazione sanitaria (es. dieta per diabetici, dieta semi frullata e frullata...).

La formulazione della dieta speciale dovrà essere effettuata da personale competente (es. dietista, servizi specialistici dell'ULSS). A questo proposito si richiede che le preparazioni sostitutive siano il più possibile aderenti al menù giornaliero generale.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale della Ditta incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali diete saranno fornite e conteggiate allo stesso prezzo unitario previsto per gli altri posti forniti, cioè indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

Art. 11 – Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 12 – Controlli da parte dell'Ente, verifiche di conformità

Ai sensi dell'art. 116 del D.Lgs n. 36/2023 l'esecuzione dell'appalto è soggetto a verifica di conformità, al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel presente capitolato.

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di competenza, e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà alla Stazione appaltante a mezzo di personale all'uopo incaricato. In particolare la Stazione appaltante designerà il responsabile dell'esecuzione del contratto, il cui nominativo sarà comunicato alla Ditta aggiudicataria.

E' previsto il controllo tecnico ispettivo e igienico sanitario, svolto da incaricati dell'Amministrazione comunale e comprendente: l'ispezione del centro cottura, dei mezzi adibiti al trasporto e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; la corrispondenza quantitativa e qualitativa degli alimenti e la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali, riservandosi la facoltà di sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio; il rispetto dei tempi di consegna dei pasti trasportati.

Eventuali segnalazioni conseguenti ai controlli sopra descritti saranno inviate dalla Stazione appaltante alla Ditta aggiudicataria, la quale potrà presentare eventuali controdeduzioni entro 8 giorni.

Al fine di tenere monitorato il gradimento dell'utenza, la Ditta dovrà periodicamente rilevare l'apprezzamento del servizio da parte dell'utenza. I dati raccolti dovranno essere elaborati e poi trasmessi al Comune.

La Stazione appaltante, sulla base delle segnalazioni ricevute e delle controdeduzioni, qualora si riscontrassero inadempienze per cause da imputarsi alla Ditta, provvederà alle diffide e all'applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

Art. 13 – Disposizioni di natura igienico sanitari/autocontrollo

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

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, 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.

Il Centro di Cottura deve essere dotato di un piano di autocontrollo, costantemente aggiornato, secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e deve, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, con cadenza annuale, al Comune copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi della vigente normativa relativi alle fasi di

preparazione dei pasti. La Ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui al D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. (21G00034) (GU Serie Generale n.60 del 11-03-2021) entrato in vigore il 26/03/2021.

Art. 14 – Organizzazione del servizio

La quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti autorizzati a fruire del servizio da parte dell'Ufficio Interventi Sociali.

Le prestazioni vengono effettuate dal lunedì al venerdì, con consegna il venerdì del pasto per il sabato e la domenica. Nel caso di più giorni festivi consecutivi, il Concessionario si impegna a fornire i pasti in modo da assicurare l'idonea conservazione fino a 3 giorni dalla consegna, e se necessario si impegna a effettuare le prestazioni nel giorno, pur festivo, oltre la seconda festività.

Il servizio in oggetto è da considerarsi a ogni effetto un servizio essenziale di pubblico interesse e, come tale, per nessun motivo potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nella direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri 27.01.1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale anche ai sensi dell'art. 1 della Legge n. 146 del 12.06.1990 "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In caso di sciopero del personale dipendente dell'aggiudicatario, pur dovendo quest'ultimo rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero del personale, la ditta dovrà comunque assicurare la fornitura dei pasti a domicilio trattandosi di un servizio di pubblico interesse, dandone immediata comunicazione all'Ufficio comunale competente.

Nel caso di interruzione di energia elettrica, mancata erogazione del gas o in presenza di gravi guasti agli impianti ai mezzi di trasporto, per cui non fosse possibile fornire i pasti caldi per più di due giorni consecutivi, la ditta, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, potrà fornire in sostituzione corrispondenti piatti freddi.

Oltre i due giorni, in ogni caso, la ditta dovrà attivarsi con ogni mezzo a propria disposizione, per provvedere senza ritardi alla somministrazione regolare dei pasti.

Art. 15 – Progetto di gestione

Lo svolgimento del servizio dovrà avvenire conformemente a quanto previsto nel progetto di gestione elaborato dall'aggiudicatario e allegato alla sua offerta. Il progetto deve essere coerente con le finalità del servizio e rispettoso delle indicazioni e dei criteri organizzativi e gestionali riportati nel presente capitolato. Il progetto proposto in sede di gara rappresenta parte integrante, insieme al capitolato, del contratto che disciplina il servizio e i rapporti tra Comune e Concessionario.

Art. 16 - Personale

Coordinatore del servizio

Il coordinamento e il controllo di tutte le operazioni e attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, dovranno essere affidati dalla ditta aggiudicataria a un suo Responsabile di servizio, in possesso di esperienza e qualifica professionale adeguate, specifica nell'ambito dei pasti caldi a domicilio (oggetto della presente procedura), opportunamente comprovate e idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'Ufficio Interventi Sociali del Comune prima dell'inizio del servizio.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine a:

- garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti e attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.

Il responsabile deve essere reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge il servizio e dovrà garantire il corretto andamento dello stesso in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Ha la funzione di "referente unico" nei confronti del Comune, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidatigli (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi) e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente a incontri di verifica sul funzionamento del servizio.

Composizione staff di servizio

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, esperienza, capace fisicamente, valido, qualità atte a garantire il corretto svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti nel settore.

La ditta Concessionaria dovrà avere obbligatoriamente per tutta la durata dell'appalto alle proprie dipendenze o con altra forma di rapporto di collaborazione: un dietista e/o tecnologo alimentare; un Responsabile Qualità; un Responsabile di cucina; cuochi diplomati.

Il Responsabile di cucina (capo-cuoco/capo struttura) preposto al coordinamento della preparazione dei pasti, deve essere in possesso di verificata esperienza nell'ambito della preparazione di pasti caldi a domicilio.

La ditta è, altresì, obbligata all'osservanza della Legge n. 68/1999 (diritto al lavoro dei disabili) e in particolar modo della L. 9/12/1977, n. 903 e 10/04/1991, n. 125, norme in materia di parità uomo/donna sul lavoro.

Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro della Categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Qualora il concessionario sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.

La ditta aggiudicatrice assicurerà, al proprio personale dipendente, i diritti previsti nel contratto di categoria e nello statuto dei lavoratori.

La ditta aggiudicatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. I criteri, in base ai quali dovrebbe venir costruito l'organico, in numero di unità di personale, dovranno, tra le altre cose, tenere conto anche:

- a) del numero di pasti da produrre giornalmente e settimanalmente;
- b) della tipologia dei menù, delle diete speciali e del loro confezionamento;
- c) degli orari e dei tempi di trasporto e consegna nei termini previsti nel presente Capitolato.

Nella definizione dell'organico si dovrà considerare la necessità di avere un numero di unità di personale tale da consentire lo svolgimento ottimale del servizio anche in caso di assenza improvvisa di una unità di personale.

La composizione del personale dovrà essere costantemente garantita per l'intera durata della concessione.

Il Comune si riserva, in ogni momento e a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente risolte dalla ditta aggiudicatrice.

La ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione medesima, ai sensi dell'art. 1676 del Codice Civile.

Controlli sulla salute del personale addetto

Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti di idoneità sanitaria. Esso dovrà essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prestazioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni dovranno essere recepite dalla ditta appaltatrice.

Igiene del personale

Il personale, in servizio nel Centro Cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale, secondo le prescrizioni contenute nel manuale di autocontrollo proprio del centro di cottura, attenendosi inoltre alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

Il personale incaricato del servizio e del trasporto dei pasti deve essere munito di cartellino completo di fotografia personale, riportante il nome dell'azienda e l'identificazione del personale addetto al servizio, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008, curare l'igiene personale ed essere dotato di abbigliamento e ausili previsti dalla legislazione vigente con riferimento alle normative di igiene e antinfortunistica.

Formazione e aggiornamento professionale

Il Concessionario dovrà assicurare al proprio personale un programma costantemente aggiornato di attività di formazione su varie tematiche, per tutta la durata del presente appalto.

Obblighi assicurativi

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali riguardanti le maestranze addette ai lavori relative alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente e sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti dei suddetti lavoratori tutte le norme vigenti per le assicurazioni sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge, dai contratti collettivi e accordi integrativi previsti per le imprese della categoria. La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale e assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo al Comune di dichiarare la risoluzione del contratto.

La Ditta risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta appaltatrice da parte di società assicuratrici.

Obblighi in materia di sicurezza sul lavoro

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D. Lgs. n. 81/2008 (s.m.i.) nonché di quelle antinfortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevato e indenne il Comune.

Art. 17 – Attivazione e svolgimento del servizio

Il Servizio Sociale Comunale rileva i bisogni, valuta le situazioni e la richiesta di attivazione del servizio pasti caldi a domicilio.

Il Concessionario riceve dal Committente l'autorizzazione all'erogazione del servizio, in cui sono stabiliti il numero dei pasti, su base settimanale per Utente, i giorni richiesti e la durata del servizio.

Le prestazioni, ordinariamente, sono richieste con un preavviso di tre giorni, a eccezione dei casi giudicati di particolare urgenza, per i quali la richiesta dal Comune dovrà essere soddisfatta dal giorno successivo. Nel computo di tali termini non sono compresi il sabato e la domenica.

Il Concessionario provvede mensilmente alla fatturazione agli Utenti del costo dei pasti consegnati.

Il Concessionario si impegna a trasmettere mensilmente al Comune i nominativi degli Utenti che hanno richiesto la cessazione o la sospensione per un periodo superiore al mese.

Data la natura sociale del servizio che risponde a un bisogno essenziale, il Concessionario avrà cura di comunicare tempestivamente al Committente le irregolarità dei pagamenti da parte degli Utenti, in modo da consentire all'Ufficio Servizi Sociali di attivarsi, in caso di sospensione del servizio, con misure assistenziali alternative a tutela degli Utenti più fragili.

Art. 18 – Obblighi del Concessionario

Il Concessionario si obbliga a:

- garantire la continuità dei servizi prestati e il rispetto della puntualità degli orari concordati;
- garantire che i propri operatori osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, rispettino il segreto professionale, attuino i programmi e gli indirizzi dei servizi come concordati;
- farsi carico annualmente della formazione professionale specifica degli operatori impiegati nel servizio e dei loro eventuali sostituti;
- presentare entro il 31 gennaio di ogni anno una relazione dettagliata riassuntiva dell'attività svolta nell'anno precedente;
- realizzare ogni altra attività di qualificazione e promozione del servizio prevista dal progetto contenuto nell'offerta tecnica presentata;
- comunicare preventivamente al Committente le iniziative volte a rilevare la soddisfazione degli utenti in merito al servizio erogato;
- garantire, in condizioni di emergenza collettiva o calamità, la reperibilità di un responsabile rintracciabile, per l'organizzazione della consegna di pasti pronti anche in giornata festiva.

Art. 19 – Responsabilità civile

Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle

vigenti norme. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause a esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della ditta.

La ditta si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato.

Il Concessionario è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inadeguati distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato.

E' sempre responsabile verso il Comune o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

A tal fine l'Aggiudicatario sarà tenuto a produrre, prima della stipula del contratto, pena la decadenza dalla concessione e incameramento della cauzione definitiva, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali di importo non inferiore ad € 12.000.000,00 per sinistro, per danni a persona e € 5.000.000,00 per sinistro per danni a cose.

La polizza dovrà avere durata pari alla durata del contratto e dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, a esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto. L'assicurazione vale per i danni verificatisi durante il periodo di validità della polizza e denunciati non oltre sei mesi dalla data della sua scadenza.

Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, invalidità permanente, morte, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti del servizio in conseguenza della consumazione dei pasti e prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice a ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

L'esistenza di tale polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza verrà presentata al Comune in sede di stipulazione del contratto.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di richiedere la prova dell'avvenuto pagamento del premio e l'eventuale aggiornamento dei massimali, se giudicati insufficienti. Per le responsabilità dell'appaltatore si richiama l'art. 1681 del Codice Civile.

Art. 20 – Cauzione definitiva

All'atto della stipulazione del contratto e della consegna del servizio in pendenza del contratto l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8 del D.Lgs n. 36/2023.

Art. 21 – Norme anticorruzione

Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni del presente contratto, si impegna a osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16.04.2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e del vigente Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Creazzo, pubblicati, e ivi disponibili, sul sito istituzionale del Comune di Creazzo all'indirizzo: www.comune.creazzo.vi.it nella sezione Amministrazione Trasparente/sottosezione Disposizioni Generali/Codice disciplinare e Codice di Comportamento.

La Ditta si impegna altresì ad aderire al Protocollo di Legalità Veneto ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto con gli Uffici Territoriali del Governo del Veneto in data 17/09/2019 approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 951 del 02/07/2019.

L'inosservanza delle suddette disposizioni comporta la risoluzione del rapporto contrattuale.

Art. 22 – Penali

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contenute nel presente capitolato, si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata e accertata violazione di tali norme.

Per ogni violazione verrà avviata per via telematica la procedura di contestazione di seguito descritta.

Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno

applicare le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Consegne

Da € 800,00 a € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: utilizzo di contenitori diversi da quelli previsti in sede di capitolato, oppure deficitari nella loro integrità; mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti; mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato.

Menù

Da € 1.000,00 a € 10.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: mancato rispetto delle norme relative agli standard previsti dalle tabelle previste nelle linee guida regionale; mancato rispetto delle norme previste per i menù; mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale; uso di prodotti diversi, per la preparazione dei pasti, rispetto a quanto prescritto nel presente Capitolato; somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno; difformità riscontrata per non rispetto; mancata consegna, totale o parziale dei pasti veicolati (in tale caso la penale crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate).

Standards igienico-sanitari

Da € 800,00 a € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: inadeguata igiene delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi; mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti; fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato); mancato rispetto delle temperature di sicurezza al momento della consegna dei pasti; per consegna di prodotti confezionati scaduti.

Da € 1.000,00 a € 20.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici o parassiti nei pasti veicolati consegnati; per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate); per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate).

Art. 23 – Risoluzione del contratto

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, con effetto immediato, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta (ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta), salva l'applicazione delle penali per ogni singola irregolarità [PENALITA'] e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni.

In particolare, l'Amministrazione comunale potrà promuovere la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) recidiva delle inadempienze, nell'arco della vigenza contrattuale;
- b) gravissime e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Amministrazione;
- c) casi di intossicazioni alimentari accertati, determinate da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Impresa aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- d) gravi violazioni riferite alle materie prime (uso di prodotti scaduti, derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, violazione norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto, ecc.);
- e) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (mancata applicazione dei contratti collettivi, impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio, contegno abituale scorretto da parte del personale dell'appaltatore durante l'espletamento del servizio, inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
- f) mancata osservanza delle norme relative al divieto di impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi;
- g) violazione ripetuta per due volte delle norme di sicurezza e prevenzione, verbalizzata durante i controlli e non regolarizzata;
- h) reiterate e gravi violazioni e inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a

seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;

- i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni;
- j) mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
- k) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore del servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- l) messa in liquidazione o cessione dell'attività del prestatore del servizio;
- m) quando il Concessionario si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- n) sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi del D.Lgs n. 490/1994 (normativa antimafia);
- o) perdita dei requisiti di ordine generale e professionale previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- p) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- q) mancato rispetto della data di inizio del servizio nei termini previsti;
- r) abbandono del servizio, salvo che per causa di forza maggiore;
- s) violazione degli obblighi previsti dal Codice generale di comportamento dei pubblici dipendenti, di cui al D.P.R. n. 62 del 16.04.2013, e dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Creazzo;
- t) mancato rispetto del Protocollo di Legalità di cui all'art. 21 del presente Capitolato;
- u) ogni altra inadempienza, non contemplata nel presente capitolato d'appalto, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

La risoluzione viene disposta con determinazione del Responsabile di Area e ne viene data comunicazione alla Ditta a mezzo di posta elettronica certificata (PEC).

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizio, il Comune non pagherà le prestazioni non eseguite, ovvero non eseguite esattamente e si riserverà il diritto di richiedere maggiori danni conseguenti.

Dopo la formale contestazione scritta (diffida ad adempiere), cui ha conseguito il rigetto delle giustificazioni, presentate dalla ditta entro i 10 giorni dalla ricezione della diffida, per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, il Comune potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione previo preavviso di 15 giorni da comunicare tramite PEC, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, anche in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune, oltre al risarcimento del danno il diritto di affidare a terzi la prestazione di servizio o la parte rimanente di questa in danno alla Ditta inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

Alla Ditta inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa aggiudicataria senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni dell'Impresa aggiudicataria medesima. In caso di minore spesa nulla compete all'Impresa aggiudicataria inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'Impresa aggiudicataria dalle norme di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 24 – Scioglimento del contratto – Esercizio del diritto di recesso

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 190 del D.Lgs. n. 36/2023, è facoltà del Comune, in virtù di quanto previsto dall'art. 1671 "Recesso unilaterale dal contratto" del Codice civile, recedere in tutto o in parte da contratto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata a/r almeno 120 (centoventi) giorni:

- in qualunque momento durante l'esecuzione del contratto e/o al verificarsi di situazioni operative o ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio;
- qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi;
- in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico in relazione alla tipologia del servizio svolto.

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

E' attribuita al Concessionario la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Art. 25 – Subappalto e cessione del contratto

Data la particolarità del servizio, rivolto a persone meritevoli della massima attenzione, è vietato il subappalto per tutte le fasi di preparazione dei pasti, pena la risoluzione di diritto del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva. Il subappalto è invece consentito, limitatamente al servizio di trasporto dal centro di cottura al punto concordato con il Comune di Creazzo.

Art. 26 – Divieto di cessione del contratto, cessione del credito

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di ristrutturazioni societarie che comportino successione nei rapporti pendenti, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023. La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023.

In caso di inosservanza da parte dell'Impresa degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

Art. 27 – Fallimento del Concessionario

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento ope legis del contratto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese si applicano le relative disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 124 co.1 del D.Lgs. n. 36/2023 in caso di fallimento dell'Impresa, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto di concessione. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 28 – Pagamenti

Il servizio è affidato in concessione, pertanto l'aggiudicatario incasserà direttamente i corrispettivi dagli Utenti, per la quota a loro carico. Sono in capo al Concessionario del servizio la gestione del recupero crediti e i rischi di eventuali insoluti.

Il Concessionario fatturerà mensilmente agli utenti i corrispettivi a loro carico per i servizi fruiti nel mese secondo il piano trasmesso dall'Ufficio Interventi Sociali.

Art. 29 – Risoluzione delle controversie

Per tutte le controversie si procederà in prima istanza all'accordo bonario ai sensi dell'art. 210 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. Nel caso di mancato raggiungimento dell'accordo bonario, è esclusa la competenza arbitrale e la controversia sarà decisa in via esclusiva dal Foro territorialmente competente.

Art. 30 – Spese contrattuali

Sono a carico della ditta Aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese, imposte (eccetto l'IVA), diritti di segreteria, tasse e altri oneri direttamente o indirettamente attinenti alla predisposizione, stipulazione e registrazione del contratto, alla gestione tecnico-amministrativa all'appalto, incluse le spese di bollo ove dovute, le spese per le garanzie e polizze richieste. L'Aggiudicatario è tenuto altresì a rimborsare le spese di pubblicità sostenute per la procedura di affidamento.

Art. 31 – Trattamento dati personali

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali, la Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, come recepito dal D.Lgs. n. 101 del 10/08/2018, informa la Ditta Aggiudicataria che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.