



COMUNE DI VIGONOVO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER SERVIZIO FORNITURA
PASTI CALDI A DOMICILIO

PERIODO 01/02/2019 – 31/01/2022
CIG 7680557424 – CVP 55521100-9

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura di pasti caldi a domicilio a legame "fresco-caldo" prioritariamente a favore di anziani e/o adulti in condizioni di ridotta autonomia, contemplato nell'Allegato IX del Dec. Leg.vo n. 50/2016, CPV 55521100-9. L'affidamento non è suddiviso in lotti e comprende il servizio di fornitura di pasti giornalieri da somministrare in favore di anziani e soggetti svantaggiati residenti nel Comune di Vigonovo ed è comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura, del confezionamento e del trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede del Comune di Vigonovo.

La fornitura dovrà avvenire dal lunedì al sabato e l'organizzazione del servizio dovrà garantire la consegna del pasto il giorno stesso della sua produzione, salvo deroga esplicitata all'art. 6 del capitolato, tassativamente nella fascia oraria tra le ore 09.30 e le ore 10.30.

Il personale del Comune in un tempo massimo di 10 minuti dovrà ritirare i contenitori dei pasti e quindi consegnarli con il mezzo del Comune agli utenti entro le ore 11,45 /12,00 del medesimo giorno. Pertanto il centro cottura utilizzato dalla ditta affidataria dovrà essere raggiungibile dal Municipio di Vigonovo (Via Veneto, 2 – Vigonovo VE) con l'autovettura di servizio entro 20 minuti calcolati con i parametri presenti sulla guida internet "www.viamichelin.it".

Art. 2 – DURATA

L'affidamento avrà durata di 36 mesi a decorrere dalla data di avvio di esecuzione del servizio, indicativamente dal 01.02.2019 al 31.01.2022, ad una ditta specializzata, la quale dovrà operare esclusivamente secondo le norme previste dal presente capitolato d'appalto. La decorrenza iniziale e finale dell'affidamento può essere modificata in dipendenza dall'esito della procedura di aggiudicazione.

Art. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'utenza è costituita da soggetti residenti nel Comune di Vigonovo.

Il numero dei soggetti fruitori del servizio è stimato in n. 21 unità per ciascun giorno.

L'importo a base d'asta del singolo pasto è di euro 4,44 + IVA da applicarsi nelle aliquote di legge.

L'importo totale presunto del servizio è di euro 78.960,96 iva esclusa, ovvero € 86.857,06 comprensiva di iva.

Non saranno ammesse offerte in rialzo rispetto all'importo a base d'asta.

L'appalto in questione non presenta rischi da interferenze e pertanto l'Amministrazione comunale non è tenuta a redigere il DUVRI.

Il valore contrattuale del presente appalto è calcolato sul prezzo unitario del singolo pasto. Il numero dei pasti da distribuire è quantificabile in via del tutto presuntiva in 17.784 pasti nel periodo di riferimento dell'affidamento. Tale numero ha valore puramente indicativo ed è suscettibile di variazioni legate alla domanda, sia per eccesso che per difetto e, pertanto, non costituisce impegno per l'Amministrazione.

Art. 4 – MODALITÀ DI ATTIVAZIONE SERVIZIO

L'Ente appaltante, attraverso gli operatori del Servizio Sociale comunale, trasmette (via fax o mail) la richiesta di attivazione per ciascun utente destinatario del servizio, specificando le modalità di erogazione del servizio stesso (giornate di somministrazione, indirizzo, eventuali menu personalizzati, etc) e la ditta si impegna ad assicurare la consegna del pasto entro il giorno successivo alla comunicazione o comunque a partire dalla data richiesta, se successiva, presso la sede comunale.

Parimenti verranno comunicate eventuali cessazioni o sospensioni temporanee. Affinché il pasto non sia conteggiato ai fini del pagamento, la sospensione o cessazione deve essere trasmessa entro le ore 8.30.

Art. 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

La composizione del pasto che verrà servito dovrà essere la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno cotto o crudo;
- pane comune (al latte o integrale a richiesta) confezionato in monoporzione, o grissini o crackers in monoporzione;

- frutta fresca di stagione o in alternativa uno yogurt o dessert o mousse di frutta;
- mezzo litro di acqua minerale naturale o frizzante in bottiglia di plastica riciclabile, in alternativa vino bianco/rosso;

Nel caso in cui gli utenti necessitano di particolari attenzioni perché affetti da disfagie e/o condizioni patologiche particolari la ditta dovrà soddisfare le seguenti richieste:

- frullare gli alimenti;
- sostituire il pane “comune” con “pane bianco” o comunque “pane morbido”;
- formato piccolo della pasta;

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione sigillate e inseriti in contenitori riportanti il nome e cognome del destinatario e la data di preparazione del pasto, in base ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004. La ditta aggiudicataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento e la conservazione dei pasti da somministrare come previsto dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, dal decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 1980, dai regolamenti (CE) n. 178/2002 del 28.2.2008 e n. 852/2004 del 29.4.2004 dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della direttiva 2004/41/CE.

Il menù può essere variato, previa informazione anche via fax all’Ente appaltante e all’Ufficio di Servizio Sociale di riferimento e comunque con il rigoroso rispetto delle prescrizioni di cui sopra in casi particolari quali:

- guasto improvviso degli impianti del centro di cottura;
- black-out improvviso con durata superiore a due ore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- mancata fornitura di derrate per cause di forza maggiore.

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, etc) e comunque in quantità variabile a seconda della tipologia e dei tempi consigliabili per la loro utilizzazione.

Il pasto consegnato è quello destinato al consumo del giorno stesso (sia esso pranzo o cena), fatta eccezione per il pranzo della domenica, o di altre festività, che potrà essere consegnato il giorno precedente.

La ditta aggiudicataria quando richiesto dall’Amministrazione Comunale, si dovrà impegnare a preparare giornalmente, diete speciali adeguate all’età degli utenti, documentate da certificazione sanitaria: tali tipologie di pasti dovranno essere contenute nelle vaschette monoporzione debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art. 6 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l’etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.).

I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo.

Le operazioni di preparazione e cottura dei pasti devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione e rispondere al dettato dell’art. 5 della L. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell’art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne invece il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ove necessario, della catena del freddo. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità.

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

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del consumo. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, e solo in presenza di “abbattitore di temperatura”, sono la preparazione e la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù.

Art. 7 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato, sono quelle previste nelle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui al Decreto della Regione Veneto n. 117/2013.

Per la preparazione dei pasti i prodotti dovranno essere freschi, sempre di prima qualità, di provenienza nazionale, preferibilmente prodotti DOP (Denominazione Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), e i prodotti non derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati) o che non contengano OGM (Organismi Geneticamente Modificati) sostanze indesiderate (L.R. 01/03/2002, n. 6).

Le materie prime ortofrutticole dovranno provenire quantomeno da agricoltura che utilizzi la lotta integrata che minimizzi l'impiego di pesticidi chimici.

E' fatto carico alla ditta appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio. Per la composizione e modalità di preparazione dei pasti dovranno essere in primo luogo osservate le Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui al Decreto della Regione Veneto n. 117/2013

Si riportano di seguito le caratteristiche richieste per le materie prime alimentari:

- prodotti biologici – l'impresa può proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di alimenti convenzionali;
- prodotti locali – l'impresa, in parziale sostituzione di alimenti convenzionali, può proporre alimenti di origine locale la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere in provincia di Venezia. I prodotti proponibili sono i seguenti: carne bovina, suina, avicoli, uova non da allevamenti in gabbia, latte, yogurt, verdura, cereali e derivati;
- prodotti a distanza ridotta - l'impresa, in parziale sostituzione di alimenti convenzionali, può proporre alimenti di origine locale la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere, oltre che in provincia di Venezia, anche nelle province limitrofe. I prodotti proponibili sono i seguenti: frutta, derivati del latte, salumi e olio d'oliva;
- piatti tipici – l'impresa può proporre, in sostituzione dei piatti ordinari, piatti tipici della cucina veneta;
- è preferibile l'utilizzo di prodotti freschi;
- è preferibile l'utilizzo di carne fresca con l'alternanza di parte magre di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino e manzo;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i contenuti delle indicazioni di indirizzo per i menù della refezione scolastica;
- non devono essere utilizzate carni al sangue e carni di provenienza da allevamenti stranieri;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti gluttamati aggiunti;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contengono OGM;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma e similari nonché grassi idrogenati;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- non è consentito l'utilizzo dei residui dei pasti dei giorni precedenti.

La ditta si obbliga a garantire, in modo permanente, il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente ed a miglioramenti continui in merito a:

- presenza di residui e pesticidi
- parametri merceologici
- parametri microbiologici.

Art. 8 – DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria quando richiesto dall'Amministrazione Comunale, si impegna a preparare diete speciali personalizzate adeguate agli utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti, documentate da certificazione sanitaria. Tali tipologie di pietanze dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche ed etnico-religiose, su formale richiesta scritta da parte degli utenti.

Art. 9 – FILIERA CONTROLLATA - TRACCIABILITÀ

Per rintracciabilità di filiera (RFP – Rintracciabilità di Filiera di Prodotto) si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto.

Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: ditta appaltatrice, Comune, Organi di Controllo e utente.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari. Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (bolle di consegna), dovranno essere conservati presso la sede della ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli Organi di Controllo.

Art. 10 – TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti deve avvenire con mezzi, strumentazione e personale idonei, con cadenza giornaliera dal lunedì alla sabato (comprese tutte le giornate di festività civile e religiosa). Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

Le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/1980 e pertanto i pasti dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione a perdere ermeticamente sigillate e conservati in contenitori a tenuta termica idonei a mantenere costante la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso (temperatura non inferiore a 65°C per i cibi caldi e per i cibi deperibili da consumare freschi ad una temperatura compresa fra 1°C e 4°C fino all'atto della somministrazione).

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto utilizzato in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli.

La consegna dei pasti per adulti ed anziani assistiti dovrà tassativamente avvenire presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Vigonovo entro le ore 10,30 del mattino dal lunedì al sabato. L'integrazione di eventuali pietanze mancanti o la sostituzione delle difformità, di cui al successivo art. 21, dovranno avvenire, previa tempestiva segnalazione da parte degli uffici comunali, entro le ore 11,00.

Per la consegna dei pasti saranno possibilmente impiegati automezzi a metano e/o gpl o automezzi ad alimentazione elettrica secondo quanto disposto dalle disposizioni ambientali in materia di green economy.

Art. 11 – ONERI DELL'IMPRESA

Sono a carico della Ditta:

- la fornitura di formaggio grattugiato in confezioni monouso per il condimento del primo piatto;
- la messa a disposizione giornaliera di n. 1 pasto campione;

La Ditta si impegna altresì:

- all'immediata integrazione del cibo mancante e/o alla sostituzione dello stesso qualora non rispondente ai requisiti;
- per la stipula il centro cottura utilizzato dalla ditta affidataria dovrà essere raggiungibile dal Municipio di Vigonovo (Via Veneto, 2 – Vigonovo VE) con l'autovettura di servizio entro 20 minuti calcolati con i parametri presenti sulla guida internet www.viamichelin.it;
- garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità;
- acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica;
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti attuando la differenziazione degli stessi;
- provvedere all'approvvigionamento di piatti monouso, confezionati in buste sigillate, e conformi alle normative vigenti in materia di igiene;
- essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.

Art. 12 – DISPOSIZIONI DI NATURA IGIENICO SANITARIA/AUTOCONTROLLO

Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), di un piano per la sicurezza alimentare e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità ai regolamenti CE 852/04 e CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni.

Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

Art. 13 – CONTROLLI E VERIFICHE

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS di appartenenza, e che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, al Comune compete la vigilanza sul servizio per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli, in qualsiasi momento e senza preavviso, al Centro di Cottura, magazzino, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti. Per una maggiore funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale del Comune incaricato della vigilanza, appositamente nominato, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I controlli non devono comportare interferenza nello svolgimento della produzione dei pasti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione. Nel caso in cui le carenze evidenziate fossero considerate gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 14 – OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA

E' fatto obbligo alla ditta di iniziare il servizio entro la data prestabilita.

La ditta appaltatrice si impegna a sollevare l'Amministrazione Comunale da tutti gli obblighi ed oneri, nessuno escluso, compresi quelli nei confronti degli utenti finali. In particolare sono a carico dell'appaltatore:

- assicurare il servizio per tutto l'arco dell'anno dal lunedì al sabato compresi, ad eccezione delle festività infrasettimanali;
- la messa a disposizione giornaliera di n. 1 pasto campione;
- l'immediata integrazione del cibo mancante e/o alla sostituzione dello stesso qualora non rispondente ai requisiti;
- tutti gli oneri inerenti al presente appalto, nessuno escluso;
- Tutte le spese derivanti dalla gestione del personale impiegato nel servizio, come il trattamento economico, l'orario di lavoro, gli oneri assicurativi e previdenziali, così come previsti dai relativi contratti collettivi di lavoro;
- Tutte le spese di qualsiasi tipo relative alla gestione del servizio, comprese quelle di emergenza, quali la manutenzione ordinaria e straordinaria, le riparazioni, le revisioni periodiche ed i consumi dei macchinari e dei mezzi adibiti all'espletamento del servizio previsto dal presente appalto;
- Tutte le spese derivanti da imposte, tasse ed assicurazioni, ivi compresa ogni qualsiasi altra spesa di gestione per l'assunzione del servizio;
- Assumere l'obbligo di preparare e consegnare nei tempi e modalità previsti dal presente capitolato i pasti caldi direttamente alla sede comunale come richiesto.

Per la responsabilità specifica del vettore della ditta, si richiama l'art. 1681 del Codice Civile e pertanto sono a carico della ditta anche i danni derivanti da eventuali sinistri.

Art. 15 – OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

L'Ente committente, garantisce le condizioni necessarie, affinché il concessionario possa effettuare una regolare esecuzione del servizio ed in particolare si impegna a garantire alla ditta un corrispettivo pari all'importo di aggiudicazione, aumentato, quando e dove previsto per legge, degli oneri fiscali ed indice annuale ISTAT. Verranno comunque pagati solo ed esclusivamente i pasti effettivamente consegnati.

Art. 16 – PAGAMENTI

Il Comune di Vigonovo corrisponderà mensilmente alla ditta la quota derivante dall'intero prezzo unitario contrattuale calcolata sulla base del numero dei pasti consumati giornalmente.

Le fatture saranno presentate a cadenza mensile.

Entro 30gg dalla presentazione della fattura sarà accertata la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro i successivi 30 giorni, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e prevista verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione di DURC da parte della Stazione Appaltante). Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto. Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

Ai sensi del Dec. Ministeriale del 3 aprile 2013 n. 55, così modificato dal D.L. del 24.04.2014 n. 66 convertito in Legge nel 23.06.2014 n. 89, Il Comune di Vigonovo accetta e paga solo fatture trasmesse in forma elettronica.

Il Comune di Vigonovo ha definito il proprio ufficio predisposto al ricevimento delle fatture elettroniche, individuato da un codice univoco che obbligatoriamente deve essere inserito nella fattura elettronica per consentirne il corretto recapito:

Denominazione Ente: Comune di Vigonovo
Codice Univoco Ufficio: UFZBAW
Nome dell'Ufficio: Uff_efatturePA
Codice fiscale: 82001670270
Indirizzo PEC: protocollo.comune.vigonovo.ve@pecveneto.it

Art. 17 – VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO

Competono al Comune la vigilanza ed il controllo delle attività, in particolare, la verifica della congruità e della puntualità delle prestazioni rispetto agli obiettivi del servizio e della normativa vigente.

Art. 18 – SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art. 19 – DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

La Ditta appaltatrice potrà essere dichiarata decaduta dall'appalto nei seguenti casi:

- per mancato assolvimento degli obblighi contrattuali o di legge, in materia di liquidazioni stipendi o trattamento previdenziale e assicurativo a favore del proprio personale;
- per manifesta inadempienza degli impegni assunti con l'aggiudicazione.

Art. 20 – PENALI

Tutte le prestazioni oggetto del presente affidamento sono da considerarsi servizi di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate. La ditta affidataria, nell'esecuzione del servizio avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso e le disposizioni del presente capitolato.

Ove non attenda gli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di euro 100 ad un massimo di euro 1.000.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applica penali nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata. Per cumulo di almeno tre infrazioni, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopraindicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta affidataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta aggiudicataria.

E' comunque fatta salva la facoltà dell'Ente di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

Art. 21 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – RISOLUZIONE CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dagli artt. 1453 e seguenti del C.C., la stazione appaltante si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, oltre ai casi espressamente disciplinati dall'art. 108 comma 1,2 e 3 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle seguenti ipotesi:

- gravi inadempienze normative;
- inosservanza del capitolato e di quanto offerto in sede di gara;

- a seguito di diffida ad adempiere, in caso di accertata e reiterata inadempienza, qualora l'affidatario non ottemperi entro il termine perentorio assegnato, fatta salva l'applicazione di eventuali penali;
- inadempienze di entità o frequenza tali da compromettere la qualità del servizio;
- irregolarità nei rapporti di lavoro;
- cessione o subappalto totale o parziale del servizio;
- inosservanza dell'art. 3 della L. n. 136/2010, in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Nelle ipotesi sopra richiamate il contratto potrà essere risolto di diritto dalla stazione appaltante con effetto immediato.

In tali ipotesi il RUP, accertate le gravi inadempienze alle obbligazioni contrattuali da parte dell'affidatario, tali da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, redige una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'affidatario. Formula altresì la contestazione degli addebiti all'affidatario, assegnando un termine non inferiore a 15 gg. per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni, ovvero scaduto il termine per la presentazione delle stesse senza risposta da parte dell'affidatario, la stazione appaltante, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto.

In tal caso all'operatore economico affidatario non spetta alcun indennizzo ed la stazione appaltante ha la facoltà di trattenere la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'operatore economico affidatario ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò viene richiesto dalla stazione appaltante, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento, gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione contrattuale per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la stazione appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti dell'operatore economico affidatario, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 22 – RECESSO

La stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 109 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 23 – PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL’AFFIDATARIO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nei casi e con le modalità previste dall'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016 la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'esecuzione del servizio.

ART. 24 – ADEMPIMENTI PER L’AGGIUDICAZIONE E LA CONCLUSIONE DEL CONTRATTO

I rapporti fra questo Ente e l'operatore economico affidatario dei servizi di fornitura pasti a domicilio saranno disciplinati da contratto, per quanto non derogato dal presente capitolato.

ART. 25 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo la costituzione di cauzione definitiva, con le modalità di cui al successivo art. 26, e la comunicazione del nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

Art. 26 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'operatore economico affidatario costituisce in favore del Comune di Vigonovo una fideiussione bancaria nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, calcolato nell'intero triennio, IVA esclusa, tenuto conto di quanto previsto nell'art. 103 del D.Lgs. N. 50/2016 e ss.mm.ii. a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente capitolato e dal successivo contratto.

La cauzione definitiva, da presentarsi tramite fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere le seguenti clausole (art. 103 comma 4 D.Lgs. N. 50/2016):

- deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile,
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- validità non inferiore alla durata del contratto;

L'importo della cauzione è ridotto del 50% per l'operatore economico affidatario in possesso di certificazione ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 come previsto dall'art. 93 comma 7 del D. L.gs n. 50/2016.

Art. 27 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO; CESSIONE DEL CREDITO

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto all'Appaltatore di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice

L'Appaltatore può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse all'art. 106 co.13 del Codice. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Comune. Si applicano le disposizioni di cui alla l. n. 52/1991. E' fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

L'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG n. 7680557424 al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti all'Appaltatore, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati dell'Appaltatore medesimo, riportando il CIG.

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

Art. 28 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Comune nominerà il direttore dell'esecuzione del contratto, preposto alla vigilanza sull'esecuzione del medesimo ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.

Salvo diverse disposizioni, il Comune, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto. Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, di controllare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento, di controllare, in accordo con i competenti uffici del Comune, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini del Comune, nonché di procedere verifica di conformità in corso di esecuzione rilasciando apposito certificato di verifica di conformità, prima del pagamento di ogni fattura.

La Società indicherà il nominativo del responsabile che interagirà con la committenza, in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo, in ordine all'esecuzione dell'appalto di cui trattasi.

Art. 29 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere relativamente all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto è competente il Foro di Venezia.

Art. 30 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Vigonovo, in qualità di titolare (con sede in via Veneto n. 2 – 30030 – Vigonovo (VE); Pec: protocollo.comune.vigonovo.ve@pecveneto.it; tel. centralino: 049/9834911), tratterà i dati personali con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

Il conferimento dei dati è obbligatorio e il loro mancato inserimento non consente di completare il procedimento avviato.

I dati saranno trattati per tutto il tempo del procedimento e, successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Vigonovo o dei soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD).

Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno, altresì, il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali (con sede in Piazza di Monte Citorio n. 121, IT – 00186 Roma) quale autorità di controllo nazionale secondo le procedure previste (art. 57, par. 1, lettera f), RGPD).

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà anche conformemente alle disposizioni contenute nel D. Lgs. 50/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento del servizio. Il Responsabile del trattamento dei dati è la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona Dott.ssa Giuliana Tommasi.

Art. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, D.L. 187/2010 convertito in L. 217/2010 e Determinazioni dell'A.V.C.P. n. 4/2011, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'affidamento.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente contratto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della Legge 136/2010 causa di risoluzione del contratto.

Ai fini della liquidazione delle fatture le stesse dovranno riportare chiaramente il numero di CIG assegnato per tale affidamento.

La tracciabilità dei flussi finanziari è obbligatoria per tutta la "filiera" delle imprese.

Art. 32 – SPESE TASSE ED ONERI

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto.

Art. 33 – SEDE LEGALE

Ai fini del presente contratto le parti eleggono il domicilio legale presso la Sede Municipale del Comune di Vigonovo.

Vigonovo, li __/__/2018

La Responsabile dell'Area Servizi alla Persona
Dott.ssa Giuliana Tommasi