



COMUNE DI MIANE

FOGLIO D'ONERI

**SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO
DEL COMUNE DI MIANE PER IL PERIODO
DAL 01.10.2024 AL 30.09.2028**

INDICE:

ART.	1	OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
ART.	2	DURATA DELL’AFFIDAMENTO
ART.	3	IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	CENTRO COTTURA
ART.	6	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	7	MENU' E DIETE SPECIALI
ART.	8	PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	9	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
ART.	10	PERSONALE
ART.	11	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	12	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	13	CONTROLLI SUL SERVIZIO
ART.	14	RESPONABILE DEL SERVIZIO
ART.	15	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	16	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	17	PENALITA' E CLAUSOLE RISOLUTIVE
ART.	18	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA CONCESSIONARIA
ART.	21	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	22	REVISIONE PREZZI
ART.	23	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	24	DOMICILIO DELL'APPALTATORE
ART.	25	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto i servizi di preparazione e consegna di pasti confezionati, servizio agli utenti a domicilio al fine di garantire al cittadino autonomia di vita nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare, cercando di prevenire, evitare e ritardare situazioni di istituzionalizzazione degli anziani.

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

Ciascun pasto completo, già suddiviso in **monoporzioni**, dovrà essere fornito e veicolato in contenitori termici presso la sede Municipale del Comune di Miane.

Il servizio dovrà essere fornito per sei giorni alla settimana (dal lunedì al sabato) con esclusione della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali, senza interruzioni dovute a ferie, scioperi e varie, ecc., per circa **11 pasti giornalieri** da consegnarsi presso la sede indicata entro le ore 11:00 agli operatori incaricati dall’Amministrazione Comunale, che ne curerà la distribuzione al domicilio degli utenti.

Eventuali variazioni sul numero dei pasti giornalieri verranno comunicate dall’Ufficio Servizi Sociali entro le ore 9.00 di ogni giorno lavorativo.

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

Art. 2 - DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il contratto avrà durata di 48 mesi, con decorrenza dal 01.10.2024 al 30.09.2028.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare una sola volta il termine del contratto per un periodo non superiore a sei mesi, da comunicarsi alla Ditta mediante fax o PEC almeno 15 giorni naturali e consecutivi prima della naturale scadenza.

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

ART. 3 - IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

Il costo unitario del pasto a base di preventivo è di **Euro 5,71= IVA esclusa**. Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

Il valore stimato dell’appalto ai sensi dell’art. 14 comma 4 e dell’art. 189 del D.lgs. n. 36/2023, è di **Euro105.824,00= IVA esclusa**, calcolato come segue:

n. 11 pasti previsti per il periodo di durata contrattuale, comprensivo dell’eventuale proroga di sei mesi, per corrispettivo d’appalto di Euro 5,71=cadauno pasto IVA esclusa, comprensivo dell’aumento del 20% del n. di pasti (48+6 mesi).

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

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

Al presente contratto non si applica il termine del cd "stand still" ai sensi dell'art.18, comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023.

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

- la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 18;
- la trasmissione di copia conforme della/e polizza/e specificate al successivo art. 16;
- documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- copia della carta di circolazione e del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- indicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art.14;
- trasmissione dell'elenco di tutti i fornitori e prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio.

ART. 5 - CENTRO DI COTTURA

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

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede del Municipio del Comune di Miane (TV) tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "*Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere*" aggiornate con D.G.R. n. 1556 del 17.11.2020.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e, pertanto, le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dalle strutture da servire. In particolare, i pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

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

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

ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle "*Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1556 del 17.11.2020.

Dovranno essere applicati i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” relativi al servizio in oggetto in quanto applicabili.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente foglio d’oneri, nell’acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”, aggiornate con D.G.R. Veneto n. n. 1556 del 17.11.2020.

La Ditta dovrà inoltre rispettare quanto previsto dalla legislazione europea in tema di rintracciabilità e sicurezza degli alimenti.

ART. 7 - MENU' E DIETE SPECIALI

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

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

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

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

Il menu dovrà prevedere:

- un primo piatto tra minimo tre scelte;
- un secondo piatto tra minimo tre scelte;
- contorni vari di stagione (cotti o crudi) abbinati a ciascun secondo piatto, ovvero almeno tre scelte per contorno cotto o crudo;
- pane;
- frutta fresca di stagione (cotta o cruda) e/o dolce-yogurt, ecc.;

L’Ufficio Servizi Sociali provvederà a comunicare le scelte del menù per la settimana successiva entro il giorno concordato con la Ditta e con modalità on-line.

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

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

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

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

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

ART. 8 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà tenere conto delle indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti di cui alle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”* aggiornate con D.G.R. n. 1556 del 17.11.2020.

In particolare si richiede:

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

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo;

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

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

La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dai Regg. CE 852 e 853 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare ed eventuali aggiornamenti normativi. La Ditta in base al Reg. CE 852 e 853 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dal Reg. CE 1881/2006, dal Reg. UE 37/2010, dal Reg. CE 396/2005 e dal Reg. CE 1333/2008 ed eventuali aggiornamenti normativi.

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

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

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

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

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

ART. 9 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il cibo dovrà essere consegnato con contenitori termici in monorazione a perdere, idonei a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973;
- i prodotti freschi (pane, frutta, contorno crudo, affettati, formaggi, ecc.) dovranno essere posti in contenitori monorazioni igienicamente idonei e separati rispetto alle altre pietanze cotte.

La distribuzione dei pasti negli appositi contenitori monorazione deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione, al fine di conservare le caratteristiche qualitative dei pasti medesimi e mantenere la temperatura al cuore del prodotto, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

I pasti dovranno essere trasportati preferibilmente in contenitori singoli per ciascun utente, coibentati isotermici, adatti al trasporto a mezzo automobile, conformi ai requisiti di legge ed ermeticamente chiusi e riportanti in etichetta tutti i riferimenti previsti dalla normativa vigente.

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a proprie cura e spese, i pasti presso la sede indicata dall'Amministrazione Comunale.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

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

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

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

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

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, o di pasti incompleti, su segnalazione dell'Ente appaltante, la Ditta deve provvedere tassativamente **entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica** ad integrare il numero dei pasti, decorsi inutilmente i quali si applicherà la penale di cui all'art. 17.

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

ART. 10 - PERSONALE

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

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

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

ART. 11 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

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

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

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

ART. 12 - ESECUZIONE IN DANNO

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

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

ART. 13 - CONTROLLI SUL SERVIZIO

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

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

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

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

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

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

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Reg. CE 852/2004 ed eventuali aggiornamenti normativi.

ART. 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

ART. 15 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile, per i pasti effettivamente forniti e dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture.

Le fatture, devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- ➔ riportare il seguente codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n.55: **7DMMU1**;

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

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

Fatto salvo quanto sopra esposto, l’Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento del regolare documento contabile.

In caso di inadempienze da parte della Ditta, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 17 del presente foglio d’oneri.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente foglio d’oneri.

Si applica l’art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell’Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall’art.3 del citato decreto n. 40/2008 per l’esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente foglio d’oneri a carico della Ditta, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 16 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

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

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

La Ditta dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto, l’oggetto stesso dell’affidamento (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente affidamento), per un **massimale minimo di Euro 5.000.000,00**. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell’affidamento (è ammesso il rinnovo annuale).

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

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

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

ART. 17 - PENALITA' E CLAUSOLE RISOLUTIVE

La Ditta riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità direttamente nella fattura del mese di riferimento:

1. nel caso di consegna di pasto incompleto, lo stesso non sarà fatturato al Comune a seguito di segnalazione via mail;
2. nel caso in cui, nell'arco dello stesso trimestre, accadano tre o più inadempienze di cui al punto precedente: Euro 100,00= (per ogni inosservanza o totali);
3. in caso di consegna di un numero di pasti completi, inferiore a quelli ordinati, qualora la Ditta appaltatrice non provveda entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti: Euro 50,00= per ogni pasto mancante e non reintegrato;
4. in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: Euro 25,00= per ogni inosservanza;
5. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: Euro 100,00= per ogni inosservanza;
6. in caso di mancato rispetto degli impegni previsti all'art. 11, in caso di sciopero: Euro 50,00= per ogni inosservanza;
7. per non conformità delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del mantenimento dei pasti, con una tolleranza di +/- 3° C: Euro 50,00= per ogni inosservanza;
8. per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche: Euro 100,00= per ogni inosservanza;
9. in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: Euro 100,00= per ogni inosservanza;
10. rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 200,00= per ogni inosservanza;
11. per mancato approntamento del campione di cui all'art. 8, ultimo comma: Euro 50,00= per ogni inosservanza;
12. per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 200,00= per ogni inosservanza;

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

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

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

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

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

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

- non aver iniziato il servizio entro 3 giorni naturali e consecutivi dalla data fissata (art. 2);
- mancato reintegro della garanzia decorsi 15 giorni naturali e consecutivi termine di cui all'art. 18;
- scioglimento, cessazione, fallimento della Ditta o apertura di altra procedura concorsuale;
- sospensione o abbandono del servizio in gestione, senza giusta causa;
- in caso di violazione delle disposizioni di cui all'art. 21.

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

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

Rimane ferma la responsabilità della Ditta per ogni danno conseguente all'inadempimento salve le ulteriori responsabilità.

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

ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 117 del D. Lgs. 36/2023.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 106 commi 2 e 3 del D. Lgs 36/2023 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni naturali e consecutivi, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 106 comma 8 del D. Lgs 36/2023. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 106, comma 8 del D.Lgs. n. 36/2023.

In caso di R.T.I.:

- se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 117, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

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

ART. 19 - RECESSO

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

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

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

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

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

Ai sensi dell'art.189 del D.Lgs. 36/2023, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Affidatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al punto 2 dell'Avviso di Manifestazione di Interesse, effettuato le comunicazioni di cui all'art.1 del d.p.c.m. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni naturali e consecutivi.

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

ART. 21 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto all'Affidatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

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

In considerazione della natura dell'oggetto del contratto e delle modalità di affidamento (affidamento diretto) è vietato il subappalto ai sensi dell'art.119 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 22 - REVISIONE PREZZI

Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta dell'Affidatario, con riferimento all'indice FOI relativo al costo della vita risultante per il periodo gennaio - dicembre precedente, ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 23 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art.124 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario affidatario in sede di offerta.

ART. 24 - DOMICILIO DELLA DITTA

La Ditta a tutti gli effetti di legge e del contratto deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in Miane. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende eletto presso l'Ufficio del Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Miane (TV).

ART. 25 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente affidamento è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto dal presente Foglio d'onori e dalla normativa richiamata negli articoli precedenti.

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

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

ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	11	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	12	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	17	PENALITA' E CLAUSOLE RISOLUTIVE
ART.	18	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	21	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	22	REVISIONE PREZZI
ART.	23	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	24	DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA
ART.	25	CONTROVERSIE