



# Città di Vicenza

Insignita di due Medaglie d'Oro al Valore Militare  
per il Risorgimento e la Resistenza

## CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO IN FAVORE DI PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE 01.04.2023 – 31.03.2026 CPV 55521100-9

### Art. 1 – Oggetto della concessione

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione, a lotto unico, del servizio di pasti a domicilio, come di seguito descritto, 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 Vicenza, ammessi ad usufruirne sulla base delle disposizioni regolamentari del Comune.

Il servizio rientra nell'allegato IX del D.Lgs 50/2016, di cui agli artt. 140, 142 e 144.

Il servizio prevede le prestazioni di acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna a domicilio dei pasti, nonché la gestione amministrativa dei pagamenti (per gli utenti autorizzati dal Settore Servizi Sociali a beneficiare del servizio con parziale o intero costo a loro carico).

Il numero dei pasti annui presunti è 50.982, con una media giornaliera presunta di circa 170 pasti distribuiti giornalmente in relazione alle esigenze del servizio.

Il numero dei pasti presunto è stato calcolato sulla base del numero dei pasti medi erogati nel triennio 2019-2021 e tale numero, pur essendo attendibile, potrà subire variazioni in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevedibile, senza che per ciò il concessionario possa pretendere variazioni sul costo unitario del singolo pasto.

### Art. 2 – Finalità del servizio

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma dei servizi finalizzati a sostenere la permanenza delle persone presso il proprio domicilio.

Il servizio consiste nella prestazione di **"preparazione e consegna di pasti a domicilio a persone in condizione di disagio sociale"** intesa come 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.

### Art. 3 - Durata della concessione

L'affidamento avrà durata triennale, con decorrenza presumibilmente dal 01.04.2023 e, comunque, dalla data effettiva di consegna del servizio, da far risultare mediante apposito verbale sottoscritto dalle parti ed è rinnovabile per ulteriori due anni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, come specificato al successivo art. 14.

Allo scopo di garantire la continuità dei servizi, nelle more dell'espletamento di una nuova gara, l'aggiudicatario è obbligato, su richiesta del Comune, a prorogare l'esecuzione dello stesso agli stessi prezzi, patti e condizioni, per un periodo fino a 4 mesi.

Nel caso di cambio di gestione, alla scadenza del contratto, il concessionario si impegna per almeno i 30 giorni successivi a collaborare con il soggetto subentrante, al fine di garantire un efficace passaggio di consegne, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

### Art. 4 - Importo stimato della concessione

L'importo complessivo del contratto triennale relativo alla concessione in oggetto è stimato indicativamente in € 1.376.514,00 (IVA esclusa 10%).

Il valore stimato della concessione, tenuto conto delle opzioni di rinnovo biennale e proroga tecnica di quattro mesi, è complessivamente pari ad € 2.447.136,00 (IVA esclusa 10%).

Il quadro economico complessivo del servizio è il seguente:

A - Somme a base di gara	Importi in euro
Importo triennale (IVA esclusa) 152.946 (n. pasti triennio) x € 9,00 (costo pasto € 5,52 + consegna € 3,48)	€ 1.376.514,00

<b>B – Somme a disposizione</b>	<b>Importi in euro</b>
Rinnovo opzionale di due anni	€ 917.676,00
Proroga tecnica opzionale di quattro mesi	€ 152.946,00
IVA 10 % su importo a base di gara	€ 137.651,40
IVA 10 % su opzioni di rinnovo e proroga	€ 107.062,20
Contributo ANAC	€ 600,00
<b>TOTALE (A+B)</b>	<b>€ 2.692.449,60</b>

#### **Art. 5 – Modalità di erogazione del servizio**

Il concessionario deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema di raffreddamento rapido dopo la cottura, con rigenerazione a cura dell'utente prima del consumo (sistema "cook and chill"), sia secondo il sistema "fresco-caldo", con possibilità di cambio da un sistema all'altro da effettuarsi entro 30 giorni dalla richiesta da parte del Comune.

In particolare, la consegna del pasto "fresco-caldo" sarà prevista nei casi in cui, a seguito di valutazione del servizio sociale, emergano difficoltà da parte dell'utente nella corretta fruizione del pasto con sistema "cook and chill".

Il numero dei pasti da erogare con il sistema "cook and chill" è stato stimato pari a circa il 47% del totale. Un'eventuale oscillazione della percentuale al di sopra o al di sotto di tale soglia non dà comunque diritto al concessionario a richiedere un adeguamento del prezzo o un qualunque risarcimento.

**Il forno a microonde, se non in possesso dell'utente, deve essere fornito dalla ditta concessionaria in comodato d'uso a titolo gratuito.**

Al momento della consegna devono essere illustrate dall'operatore della ditta di ristorazione le funzionalità del forno a microonde. Le attrezzature devono essere idonee all'uso e la loro manutenzione è a carico del concessionario. Il Comune di Vicenza si riserva di effettuare sopralluoghi, anche a campione, per verificare le installazioni e il funzionamento delle attrezzature.

**Le caratteristiche dei prodotti da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere" di cui all'allegato B della Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 161 del 22.02.2022".**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. La preparazione dei pasti deve avvenire utilizzando prodotti definiti di "prima" qualità, nonché nel rispetto di tabelle dietetiche e menù specifici per persone anziane che costituiscono l'utenza prevalente del servizio, nonché in coerenza con quanto previsto dalle linee guida nazionali e regionali di settore.

Ogni pasto dovrà essere composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane o grissini
- frutta di stagione o frutta cotta o yogurt o mousse di frutta.

Per la composizione e modalità di preparazione dei pasti dovranno essere osservate le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere" di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022 sopracitata.

Il concessionario deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti.

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l'utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni - all'interno dei quali sistemare i contenitori monoporzione 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, nel caso dei pasti con sistema "fresco-caldo", i cibi caldi da quelli freddi.

In un'ottica di miglioramento continuo, in corso di esecuzione del servizio, salvaguardando il confezionamento individuale, l'impresa può proporre modalità ulteriori di preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti, sulla base di tecnologie o metodi alternativi e idonei allo scopo, conformi alle normative in materia e attivabili previa autorizzazione del Comune e senza oneri aggiuntivi per il Comune stesso o per gli utenti. In assenza di autorizzazione deve essere garantita la modalità in essere.

#### Servizi Sociali

Contrà Basato 19 - 36100 Vicenza

tel 0444 222520

mail: segreteriadirezioneservizisociali@comune.vicenza.it

pec: vicenza@cert.comune.vicenza.it



**VICENZA** CITTÀ FINALISTA  
CAPITALE ITALIANA  
DELLA CULTURA **2024**



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).

Il concessionario garantisce, per quanto compatibili, il rispetto delle clausole contrattuali previste al punto E "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive", lettera a), dell'allegato 1 al D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

## **Art. 6 – Modalità di preparazione e cottura dei pasti**

### **6.1. - 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 un'adeguata distanza dalla sede dei Servizi Sociali del Comune di Vicenza, ubicata in Contrà Busato n. 19 a Vicenza, in modo da garantire il rispetto degli standard previsti nelle Linee di Indirizzo regionali suindicate e da consentire la consegna del pasto al domicilio dei singoli utenti entro gli orari prefissati.

Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti previsti dalla normativa vigente e dall'allegato B della DGR n. 161 del 22 febbraio 2022 suindicata.

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

### **6.2 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME**

Il concessionario garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i requisiti d'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: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione come da manuale di corretta prassi igienica.

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 (singola o cumulativa), formaggi e salumi/affettati, celle di scongelamento, celle di mantenimento freddi semilavorati, saranno necessarie una cella per lo stoccaggio temporaneo e la cella rifiuti.

### **6.3 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed 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 ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. 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.

### **6.4 - PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO**

I pasti preparati devono rispondere 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).

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

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

La ditta è tenuta ad 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 dei centri 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 isoteramico separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.

La preparazione dei pasti avverrà con i seguenti sistemi:

a) Il sistema **"COOK AND CHILL"** è un procedimento gastronomico che prevede la preparazione del cibo in modo convenzionale fino a completa cottura dell'alimento e successivo abbattimento della temperatura con apposito abbattitore di temperatura a 10°C al cuore del prodotto entro due ore dalla cottura; eventuale porzionamento; mantenimento refrigerato sopra il punto di congelamento tra 0°C e +3°C per un periodo massimo di conservazione fino a tre giorni. Il trasporto avviene a temperatura non superiore a +4°C, per mezzo di automezzi appositamente attrezzati per la consegna refrigerata; la consegna avviene in contenitori isoteromici personalizzati. La rigenerazione degli alimenti viene effettuata immediatamente prima del consumo, mediante forno a microonde a domicilio dell'utente.

Dalla preparazione alla consegna dei prodotti cotti non devono intercorrere più di tre giorni, nel caso di giorno prefestivo i giorni sono ridotti a due. I pasti possono essere consegnati, di norma, per il consumo fino a due giorni consecutivi e vanno conservati in modo idoneo a cura dell'utente. Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate la cui temperatura deve essere monitorata di continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte da tali contenitori e riposte nei singoli contenitori isoteromici per il confezionamento del pasto per ogni utente. Il formaggio grattugiato deve essere confezionato a parte in appositi contenitori con chiusura ermetica. La pasta dovrà essere confezionata insieme con il condimento per mantenerla morbida durante il riscaldamento, facendo attenzione al tempo di cottura che deve garantire la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili (assenza di collosità).

b) Il sistema a **"LEGAME FRESCO CALDO"**: il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione 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 ad 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 modo idoneo a cura dell'utente. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e riposti nei singoli contenitori isoteromici 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.

## 6.5 - MENU'

L'aggiudicatario dovrà presentare in sede di gara le tabelle dietetiche che intende utilizzare durante la durata dell'affidamento del servizio.

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);
- i menù dovranno essere diversificati a seconda del legume che verrà utilizzato per il trasporto (refrigerato con riattivazione o legume fresco-caldo);
- 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 dalle tabelle dietetiche, come da **allegato n.1**. 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 pastina), un secondo a scelta fra tre, 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 per il 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 carne, e una a base di uova; il formaggio dovrà essere presente come alternativa fissa, il prosciutto o altri affettati una o due volte alla settimana, inoltre dovrà essere consentita la scelta due volte alla settimana della purè di frutta in monoporzione 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 l'utente formuli le scelte e ne riconsegna una copia alla ditta e ne trattienga una al proprio domicilio. Nella lista dei menù dovrà essere indicata la fascia oraria di consegna all'interno di quella prevista al successivo punto 6.8.1;
- è vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- in occasione delle festività di Natale, Capodanno, Pasqua la ditta 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.

E' consentita una variazione dei menù, previo accordo con il committente, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause, quali sciopero, incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

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.

#### 6.6 - DIETE SPECIALI

La ditta si impegna a fornire, inoltre, ogni qualvolta ne venga fatta richiesta dal committente, diete speciali personalizzate adeguate agli utenti affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti.

La fornitura di diete speciali sarà comunque prevista unicamente per far fronte a gravi e comprovate patologie croniche o di congrua durata temporale, opportunamente certificate dai competenti servizi specialistici dell'ASL.

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

#### 6.7 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti autorizzati a fruire del servizio da parte del Settore Servizi Sociali.

Le prestazioni vengono effettuate nei giorni feriali; nei giorni precedenti una festività vengono consegnati anche i pasti per il giorno festivo successivo. L'utente che usufruisce del pasto con il sistema "legame fresco caldo" deve ricevere il pasto riferito al giorno festivo refrigerato con abbattitore della temperatura, in modo da assicurarne l'idonea conservazione fino a 3 giorni dalla consegna. Nel caso di più festività consecutive l'aggiudicatario si impegna ad effettuare le prestazioni nel giorno, pur festivo, oltre la seconda festività.

Il servizio oggetto della presente concessione è da considerarsi ad 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 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "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

Servizi Sociali

Contrà Busato 19 - 36100 Vicenza

tel. 0444 222520

mail: segretenadirezioneservizisociali@comune.vicenza.it

pec. vicenza@cert.comune.vicenza.it



**VICENZA**  
CAPITALE ITALIANA  
DELLA CULTURA

CITTA  
FINALISTA  
**2024**



**unesco**  
World Heritage site

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 o ai mezzi di trasporto adibiti alla consegna, 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.

## 6.8 - TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

### 6.8.1 TRASPORTO

Il concessionario sarà tenuto a recapitare i pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti. Le consegne devono essere garantite in tutto il territorio del Comune di Vicenza.

La consegna dei pasti a domicilio dovrà avvenire nelle seguenti fasce orarie:

a) Sistema tradizionale a "LEGAME FRESCO CALDO" con consegna del pasto ad ogni singolo utente nella fascia oraria giornaliera 11,30 – 12,30.

b) Sistema "COOK AND CHILL" con consegna del pasto nella fascia oraria giornaliera 9,00/13,00. In un'unica consegna potrà essere recapitata la fornitura necessaria per soddisfare il fabbisogno di due giorni. In tal caso andrà fatturato un doppio pasto ma un'unica consegna.

Il Comune può richiedere all'aggiudicatario la fornitura di un "doppio pasto" (pranzo e cena) al medesimo utente nel corso della stessa consegna. In tal caso, la consegna è comunque da considerare come unica.

**Il trasporto dei pasti ed 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 sopraindicata.**

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni. La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori con opportuni sistemi di cui dovrà produrre la documentazione.

Allo scopo di garantire un efficace servizio di consegna dei pasti a domicilio, anche in termini di puntualità, l'aggiudicatario deve poter disporre di un numero adeguato di automezzi, da adibire contemporaneamente a tale servizio.

Gli automezzi da utilizzare sono quelli con le caratteristiche indicate e comunicati in sede di offerta tecnica.

Gli automezzi devono essere conformi alle normative in materia ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti e in grado di consentire il mantenimento delle temperature ad un livello non inferiore a +65° per il "legame fresco-caldo" e ad una temperatura non superiore a +4° per il "legame freddo".

I mezzi di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente per il trasporto di alimenti e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno essere tenuti adeguatamente sanificati e puliti.

### 6.8.2 - CONSEGNA

Il contenitore individuale dei pasti deve essere corredato da apposite semplici istruzioni per la conservazione (es. "conservare in frigorifero", "da consumarsi entro il giorno..")

La ditta concessionaria cura che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato anche per rendere possibile un monitoraggio delle condizioni degli utenti. Gli operatori incaricati, pertanto, instaurano positivi rapporti umani con gli utenti ed evitano il rilascio dei pasti in assenza dell'utente a meno di indicazioni diverse fornite dal Comune.

Nel caso l'utente sia assente, e il concessionario non ne sia stato preventivamente informato, il pasto sarà depositato all'ingresso dell'abitazione dell'utente, adottando ogni opportuna avvertenza, limitatamente al primo giorno di assenza. Per i giorni successivi il concessionario attenderà l'esito della verifica sulla situazione da parte del Servizio Sociale che dovrà essere prontamente allertato dal concessionario stesso.

Qualora il personale della ditta nel giorno prefestivo non sia in grado di appurare la motivazione della mancata risposta dell'utente alla consegna del pasto, ipotizzando pertanto una situazione di rischio o di pregiudizio, segnalerà detto evento con le specifiche del caso al recapito che il Settore Servizi Sociali renderà disponibile.

Solo in casi concordati con il Servizio Sociale i pasti potranno essere consegnati ad altre persone per conto dell'utente oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna avvertenza, anche dopo il primo giorno di assenza.

Servizi Sociali

Contrà Busato 19 - 36100 Vicenza

tel. 0444 222620

mail: segretenadirezioneservizisociali@comune.vicenza.it

pec: vicenza@cert.comune.vicenza.it



**VICENZA** CITTÀ FINALISTA  
CAPITALE ITALIANA  
DELLA CULTURA **2024**



## **Art. 7 – 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. 8 – Personale impiegato nell'esecuzione del servizio**

Il servizio sarà svolto dall'aggiudicatario mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere, in numero e qualifica tali da garantire la regolarità ed il corretto svolgimento del servizio.

Considerato che la consegna del pasto è anche un momento di relazione con l'utente, il personale addetto alla consegna dovrà rapportarsi correttamente con l'utente, segnalando immediatamente ai Servizi Sociali, oltre ai casi di eventuale assenza al momento della consegna del pasto, anche situazioni anomale ed eventuali problematiche riscontrate e manifestate dall'utente stesso.

In qualsiasi momento il committente può esigere, con motivazione scritta e previo esame delle controdeduzioni, la non utilizzazione degli operatori che non ritenga in possesso dei requisiti necessari per l'espletamento del servizio in oggetto. Il concessionario deve garantire l'immediata sostituzione di tali operatori, così come di quelli assenti per qualsiasi motivo, in modo da garantire la continuità del servizio.

Al fine di agevolare l'esecuzione del servizio e favorire i rapporti diretti fra le parti, il concessionario individua un responsabile per la tenuta dei rapporti con il committente. Detto coordinatore/responsabile dovrà essere rintracciabile immediatamente, per telefono e/o mail, per qualsiasi problema dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del servizio oggetto di concessione. Tutte le comunicazioni relative all'ordinaria gestione interverranno tra il predetto coordinatore e il direttore dell'esecuzione del contratto individuato dal Comune di Vicenza.

Gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'aggiudicatario che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione dei C.C.N.L. vigenti e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto tale profilo, con il committente, restando quindi ad esclusivo carico del concessionario tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.

L'aggiudicatario deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalle vigenti normative su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione.

Ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. 81/2008 il personale che effettua la consegna dei pasti dovrà essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento, contenente generalità, qualifica e ragione sociale della ditta.

L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire:

- alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto della presente concessione la massima informazione circa le modalità di svolgimento del servizio e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Committente da oneri di istruzioni delle stesse;
- nell'ambito di vigenza del contratto, al fine di mantenere e/o migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali del servizio oggetto di concessione, l'aggiornamento professionale/la formazione dei propri operatori.

## **Art. 9 – Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015 n. 81.

Le figure professionali attualmente impiegate, per l'esecuzione del servizio, dall'appaltatore uscente sono riportate nell'**allegato n. 2** al presente capitolato.

## **Art. 10 – Modalità di collaborazione con il committente**

Il servizio sociale comunale svolge le funzioni di rilevazione dei bisogni, valutazione delle situazioni e richiesta di attivazione del servizio.

### **Art. 11 – Attivazione e svolgimento del servizio**

L'erogazione del pasto a domicilio viene autorizzata formalmente dal committente, previa domanda dell'utente che coprirà il costo del servizio in relazione all'indicatore della situazione economica equivalente (ISEE).

Il concessionario riceve dal committente l'autorizzazione all'erogazione del servizio, in cui vengono stabiliti il numero dei pasti - su base settimanale per utente - la frequenza di consegna, la durata del servizio e le modalità di suddivisione del costo che potrà essere:

- a totale carico dell'utente;
- nella misura del 50% del costo a carico dell'utente e del 50% a carico dell'Amministrazione Comunale;
- 100% a carico dell'Amministrazione Comunale.

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

Il concessionario eroga il servizio come previsto dall'autorizzazione; definisce mensilmente il consuntivo dei pasti erogati e delle consegne effettuate e provvede alla fatturazione agli utenti dei costi del servizio a loro carico.

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere mensilmente al committente i nominativi degli utenti che hanno richiesto la cessazione del servizio o che lo hanno sospeso 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 ai Servizi Sociali di attivarsi, in caso di sospensione del servizio, con misure assistenziali alternative a tutela degli utenti più fragili.

### **Art. 12 – Obblighi del concessionario**

Il concessionario si obbliga a:

- garantire la continuità dei servizi prestati ed il rispetto della puntualità degli orari di servizio indicati;
- garantire che i propri operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino 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 di calamità, la reperibilità di un responsabile, rintracciabile tramite telefono cellulare, per l'organizzazione della consegna – nei luoghi che saranno indicati dal Comune – di pasti pronti anche in giornata festiva.

### **Art. 13 – Monitoraggio e controllo da parte del committente**

Il committente si riserva la facoltà di indirizzo e controllo sulla buona esecuzione del servizio. In particolare, potrà richiedere in qualsiasi momento informazioni, effettuare controlli a campione ed ispezioni al fine di verificare la rispondenza delle attività alle prescrizioni del presente capitolato e dell'offerta tecnica.

Il concessionario è tenuto a fornire tutta la collaborazione e i chiarimenti necessari, nonché la documentazione richiesta.

I controlli sullo svolgimento dei servizi verranno svolti, ordinariamente, dal direttore dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con il coordinatore/responsabile individuato dal concessionario ai sensi del precedente art. 8.

Il committente potrà utilizzare, inoltre, dei questionari di gradimento al fine di valutare la soddisfazione degli utenti in merito al servizio reso dal concessionario.

Il concessionario dovrà fornire al committente informazioni ed elementi utili al miglioramento del servizio nel suo complesso.

Il controllo e la verifica costituiscono una facoltà e non un obbligo: la mancata effettuazione del controllo in nessun modo riduce o annulla eventuali responsabilità del soggetto aggiudicatario del servizio.

#### **Art. 14 – Opzione per il rinnovo del contratto**

Ove l'esecuzione del contratto non abbia dato luogo a contestazioni di rilevanza significativa ed abbia ottenuto un giudizio complessivamente positivo, il committente si riserva la facoltà di richiedere al concessionario di rinnovare il contratto per un ulteriore biennio, agli stessi patti e condizioni del rapporto originario, eccezion fatta per l'eventuale revisione dei prezzi di cui al successivo art. 19.

L'esercizio della facoltà di rinnovo sarà inviata dal committente al concessionario almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

#### **Art. 15 – Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro.**

E' fatto obbligo all'aggiudicatario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo del lavoro. L'aggiudicatario deve garantire l'adozione, nell'esecuzione dei servizi, delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai servizi e dei terzi.

L'aggiudicatario deve fornire a tutto il personale impiegato, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Trattandosi di servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno del Comune di Vicenza e – intendendosi per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dallo stesso per l'espletamento del servizio – ed essendo pertanto i suddetti locali/luoghi sottratti alla giuridica disponibilità del Comune di Vicenza, resta escluso l'obbligo di redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) e di indicarne i relativi costi della sicurezza, ossia i costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi medesimi, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

#### **Art. 16 – Trattamento dei dati personali in qualità di responsabile**

La stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati personali, si avvarrà del concessionario in qualità di responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, in relazione ai dati personali che saranno da esso trattati per l'espletamento del servizio.

La designazione è effettuata per iscritto con atto che specifica i compiti del responsabile. Con la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario:

- dichiara di essere consapevole che i dati che tratta nello svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato sono dati personali, come tali soggetti all'applicazione del regolamento UE 2016/679 e delle ulteriori disposizioni vigenti in materia di riservatezza;
- si obbliga a rispettare tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa a carico del responsabile del trattamento, impegnandosi a vigilare sull'operato dei soggetti da esso autorizzati al trattamento e di eventuali propri sub-responsabili del trattamento;
- si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal regolamento UE 2016/679 e dalle ulteriori disposizioni vigenti in materia di riservatezza;
- si impegna ad adottare le istruzioni specifiche ricevute dal Titolare e ad integrarle nelle procedure già in essere;
- si impegna a relazionare annualmente al Titolare sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenza;
- in caso di incidente di sicurezza, si impegna a comunicare al Titolare quanto accaduto entro 36 ore, al fine di consentirgli di ottemperare agli obblighi sanciti dagli artt. 33 e 34 del Regolamento UE 2016/679. Qualora non disponga di tutte le informazioni relative all'incidente, è tenuto comunque a comunicare quanto di conoscenza, impegnandosi prontamente ad informare il Titolare di ogni nuova informazione acquisita nelle fasi successive;
- consente l'accesso di personale del Titolare al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità dei trattamenti e all'applicazione delle misure di sicurezza adottate.

E' fatto divieto all'aggiudicatario ed al personale da esso impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento della attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003.

Il trattamento dei dati da parte del concessionario in qualità di responsabile del trattamento rappresenta condizione imprescindibile per l'espletamento del contratto. In caso di mancata accettazione la stazione appaltante, constatata l'impossibilità di affidare il servizio all'operatore selezionato, procederà ad affidare il servizio al soggetto nella successiva posizione nella graduatoria di aggiudicazione.

### **Art. 16 bis – Informativa sul trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, si comunica che il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti nell'ambito della presente procedura è finalizzato unicamente ad adempiere agli obblighi connessi allo stesso, ed avverrà da parte di soggetti opportunamente autorizzati dalla stazione appaltante, nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità, anche in caso di comunicazione a terzi, laddove previsto per l'esecuzione del contratto o in virtù di disposizioni normative. I dati saranno conservati per il tempo previsto dagli obblighi di legge a cui l'ente deve sottostare durante lo svolgimento della propria azione amministrativa. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a comunicare tempestivamente alla stazione appaltante eventuali soggetti terzi di cui si dovesse avvalere per l'esecuzione del presente contratto.

Il conferimento dei dati di cui al presente articolo è necessario per adempiere al contratto e la loro mancata indicazione può precludere tale esecuzione. In relazione ai suddetti dati le parti hanno il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, rivolgendo le richieste, al Responsabile Protezione dati dell'Ente, individuato nella società SI.NET SERVIZI INFORMATICI S.R.L., con sede in Corso Magenta, 46 – 20123 Milano, contattabile all'indirizzo email: [dpo@comune.vicenza.it](mailto:dpo@comune.vicenza.it). I soggetti a cui si riferiscono i dati personali hanno diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali qualora ne ravvisino la necessità.

### **Art. 17 – Garanzie e responsabilità**

L'aggiudicatario è responsabile oltre che della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, anche dei danni procurati agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa, dei propri operatori o derivanti da irregolarità o carenza nelle prestazioni.

L'aggiudicatario pertanto dovrà stipulare, con primaria compagnia, le seguenti polizze assicurative:

1) polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/O) a copertura di eventuali danni (per morte/lesioni/danni a cose) cagionati a terzi, compresi gli utenti, e agli operatori, durante lo svolgimento del servizio oggetto di concessione. Devono essere espressamente compresi, senza sottolimiti, i rischi di avvelenamento, intossicazione, anche in caso di somministrazione di cibi e/o bevande non conformi alle indicazioni per lo specifico utente quali, a titolo esemplificativo e non limitativo, consegna di alimenti con glutine a soggetti ciliaci etc.

La polizza RCTO deve prevedere i seguenti massimali minimi:

sezione RCT € 3.500.000 unico per sinistro e annualità assicurativa;

sezione RCO € 3.500.000 per sinistro e annualità assicurativa con il limite di € 2.000.000,00 per persona lesa.

2) polizza di responsabilità civile prodotti (RCP) a copertura dei danni cagionati a terzi, compresi gli utenti, dal prodotto difettoso dopo la sua consegna.

La polizza RCP deve essere sottoscritta con massimale non inferiore a quello sottoindicato:

€ 3.500.000 per sinistro e annualità assicurativa.

3) polizza di responsabilità civile auto (RCA) per tutti i veicoli soggetti alla copertura obbligatoria, ai sensi del Titolo X del D.Lgs. 7 settembre 2005 n. 209 "Codice delle Assicurazioni Private" e s.m.i., utilizzati durante l'espletamento del servizio, con massimali non inferiori a quelli minimi di legge.

Si precisa che, in ogni caso, la ditta è responsabile comunque di qualsiasi entità di danno, anche se superiore ai massimali di cui alle polizze richieste.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta concessionaria al Comune di Vicenza prima dell'avvio del servizio e le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte al competente ufficio dei Servizi Sociali del Comune alle relative scadenze.

Nel caso in cui l'aggiudicatario dimostri l'esistenza di polizze RCT/O e RCP, già attivate, aventi le medesime caratteristiche richieste per la presente concessione, dovrà produrre un'appendice a contrattualizzazione che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto della presente concessione.

Le polizze assicurative richieste dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata della concessione, compresi eventuali rinnovi o proroghe. Inoltre, la polizza di RCP dovrà garantire la copertura di eventuali sinistri occorsi durante l'espletamento del servizio, ancorché denunciati dopo la scadenza della polizza ma non oltre 3 mesi dalla data di cessazione del contratto.

Le polizze RCT/O e RCP stipulate dal concessionario dovranno contenere le seguenti previsioni contrattuali:

"La presente polizza si intende stipulata a copertura della responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera/risponsabilità civile prodotti derivante all'Assicurato per l'esercizio delle attività afferenti la concessione del servizio di preparazione e consegna di pasti a domicilio in favore di persone in condizione di disagio sociale 01.04.2023 - 31.03.2026 aggiudicata in data..... con

determina n. ... (inserire i riferimenti idonei) con scadenza ..... e per tutta la durata della stessa, comprese proroghe e rinnovi.

La Compagnia di Assicurazione pertanto si obbliga a:

1) notificare al Comune di Vicenza, a mezzo PEC all'indirizzo vicenza@cert.comune.vicenza.it, i seguenti fatti:

- tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità ed efficacia dell'assicurazione;
- il mancato rinnovo della copertura assicurativa da parte del Contraente/Assicurato ad ogni scadenza annuale nonché l'eventuale esercizio della disdetta alla polizza da parte della Compagnia;
- il mancato pagamento da parte del Contraente/Assicurato dei premi tutti di assicurazione;

2) considerare valida ed efficace, limitatamente alle responsabilità afferenti il contratto in oggetto, la polizza in corso fino a quando non siano trascorsi 30 giorni dalla data in cui la comunicazione PEC sopra indicata sia stata ricevuta dal Comune.

#### **Art. 18 – Pagamenti e corrispettivi**

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

Il committente corrisponderà al concessionario i corrispettivi risultanti dagli atti di gara, in termini di costo unitario per pasto e consegna.

Il concessionario emetterà fatture mensili relative ai soli costi posti a carico del Committente come definiti nell'autorizzazione a fruire del servizio (100% o 50% del costo del servizio). Alla fattura dovrà essere allegato l'elenco nominativo delle persone che hanno usufruito del servizio, con indicazione del numero di pasti consegnati per utente ed allegati i documenti di trasporto.

I pagamenti, per la quota a carico del Comune, avvengono previo accertamento da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, della prestazione effettuata in termini di quantità, qualità e rispetto delle prescrizioni contrattuali.

Analogamente il concessionario fatturerà mensilmente agli utenti i corrispettivi a loro carico per i servizi fruiti nel mese, come stabilito nell'autorizzazione a fruire del servizio.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal soggetto concessionario, in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime e sono pertanto fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. Il concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, ad eccezione di quanto previsto dal successivo art.19.

Il committente potrà rivalersi, per la rifusione di danni contestati al concessionario, per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra.

**Ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis del D.Lgs. 50/2016 a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.**

Qualora la concessione sia realizzata da più soggetti raggruppati temporaneamente (ATI o RTI) il committente procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Il Comune di Vicenza, previa attestazione di conformità della prestazione, liquiderà, entro 60 giorni dal ricevimento, le fatture elettroniche emesse. Le fatture dovranno riportare il codice CIG relativo alla presente gara, nonché l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI" (Split payment) in quanto, ai sensi dell'art. 1, comma 629, lett. b) della L. n. 190/2014 per le cessioni di beni e prestazioni di servizi effettuate nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni, l'IVA è versata dalle stesse Pubbliche Amministrazioni.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità sono condizioni pregiudiziali per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario ad acquisire la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Vicenza gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

L'aggiudicatario, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi alla presente concessione. Il concessionario accetta espressamente che il presente contratto si risolva di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane SPA.

#### **Art. 19 – Revisione del prezzo**

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 29 del D.L. 27 gennaio 2022 n. 4, come convertito dalla L. 28 marzo 2022 n. 25 è previsto l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo, decorso un anno dalla data di avvio del servizio con le seguenti modalità. La revisione dei prezzi 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 di Vicenza. In mancanza di tale richiesta, che dovrà pervenire, a pena di decadenza, entro 30 giorni successivi alla scadenza dell'anno a cui si riferiscono le variazioni di prezzo richieste, il Comune di Vicenza non riconoscerà alcuna revisione del prezzo. Nell'ambito dell'istruttoria, ove non fossero disponibili variazioni ufficiali di costi e prezzi standard di cui all'art. 106, comma 1, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., si farà riferimento alla variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (il c.d. Indice FOI, senza tabacchi), quale limite massimo eventualmente riconoscibile. Tale adeguamento esclude ogni altra forma di revisione contrattuale anche in presenza di eventuali rinnovi dei CCNL.

#### **Art. 20 – Subappalto e cessione del contratto**

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 cui si rinvia, il contratto non può essere ceduto a pena di nullità. E' ammesso il subappalto limitatamente al servizio di trasporto e consegna a domicilio dei pasti. Nel caso in cui l'aggiudicatario si avvalga del subappalto, si applicano le disposizioni di cui all'art. 174 e all'art.105 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 21 – Inadempienze contrattuali e penalità**

In caso di inosservanza degli obblighi o comunque di violazione delle disposizioni del presente capitolato, il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare le seguenti penalità:

##### a) Ritardato adempimento

- 1 per mille dell'importo netto contrattuale: per ritardo nell'avvio del servizio a decorrere dalla data di avvio della richiesta da parte del committente, per ogni giorno di ritardo;
- 0,3 per mille dell'importo netto contrattuale per ritardo nell'attivazione del servizio nei confronti degli utenti secondo i tempi e le modalità indicati dal servizio sociale competente, per ogni giorno di ritardo;
- 0,3 per mille dell'importo netto contrattuale: per ogni 3 consegne effettuate in ritardo o al di fuori delle fasce orarie previste all'art. 5, anche in giorni diversi.

Per cumulo di infrazioni per ritardato adempimento, ovvero quando il ritardato adempimento determina un importo massimo delle penali sopra indicate pari o superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale, il committente potrà risolvere il contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 108, co. 3, del D.Lgs 50/2016.

E' ammessa, su motivata richiesta del concessionario, la totale o parziale disapplicazione delle penali nel caso in cui si accerti che il ritardo non è imputabile allo stesso.

##### b) Altre violazioni

- € 400,00: per ogni 3 consegne con menù diverso da quello prenotato dall'utente;
- € 400,00: per ogni consegna non effettuata;
- € 600,00: per personale inadeguato e/o con qualifica non corrispondente a quella prevista.

La penale sarà moltiplicata per il numero di operatori non idonei e rimarrà in capo all'aggiudicatario l'obbligo di sostituire il personale non idoneo.

- da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 in funzione della sua gravità, per ogni altro inadempimento rispetto ad altri obblighi previsti dal capitolato, dalla normativa o dall'offerta prodotta.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, comunicata dal committente via PEC entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento o dal giorno in cui il Comune ne è venuto a conoscenza.

Il concessionario potrà presentare al committente le proprie controdeduzioni, entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della contestazione, con nota scritta inviata via PEC.

Il committente, entro 15 giorni dal ricevimento delle controdeduzioni o dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse, comunica via PEC la determinazione assunta con l'applicazione delle eventuali penalità.

Gli importi addebitati a titolo di penale saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati e, in caso di incapacienza, mediante escussione della garanzia definitiva che dovrà essere immediatamente ricostituita a cura del concessionario nella sua integrità, pena la risoluzione del contratto.

#### **Art. 22 – Risoluzione**

Per quanto riguarda la risoluzione del contratto si rinvia alle disposizioni di cui all'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D.Lgs 50/2016, a titolo esemplificativo e non esaustivo, costituisce grave inadempimento contrattuale il verificarsi di uno dei seguenti casi:

- gravi difformità, inadeguatezze e irregolarità nell'effettuazione del servizio, contestate per iscritto dalla stazione appaltante e a cui il concessionario non abbia fornito adeguate giustificazioni;
- sospensione unilaterale, interruzione, abbandono o mancato svolgimento delle prestazioni relative al servizio affidato, non dipendenti da cause di forza maggiore;
- violazione dell'obbligo di riservatezza relativamente ai dati personali degli utenti del servizio;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire le prestazioni relative al servizio affidato;
- sostituzioni di personale con altro personale privo dei requisiti previsti dalla normativa o dal capitolato;
- cessione del contratto;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva;
- ottenimento del DURC del concessionario negativo per due volte consecutive;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del concessionario, salva ogni ulteriore responsabilità;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

L'elencazione di cause di risoluzione del contratto determinate da specifiche disposizioni di legge deve intendersi automaticamente integrata da disposizioni di legge sopravvenute successivamente alla stipula del contratto e nell'arco di durata dell'affidamento.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Comune di Vicenza procederà all'escussione della garanzia definitiva prestata dall'aggiudicatario che verrà, quindi, incamerata dal Comune. Sono fatti salvi, comunque, il risarcimento di ulteriori danni arrecati al Comune, nonché la rifusione delle spese per il riaffidamento del servizio ed ogni eventuale e conseguente spesa.

#### **Art. 23 – Recesso**

La Stazione Appaltante ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, ai sensi dell'art. 1671 C.C. e dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 1, comma 13, della Legge 7 agosto 2012 n. 135 ha il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto previa formale comunicazione al soggetto aggiudicatario con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999 n.488, successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato ed il soggetto aggiudicatario non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche contrattuali adeguandole a quelle proposte dalle convenzioni Consip S.p.A.

#### **Art. 24 – Esecuzione in danno e clausola di salvaguardia**

Qualora il concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, le prestazioni oggetto della concessione con le modalità e nei termini previsti dal presente capitolato, il committente potrà richiedere ad altro soggetto l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dal concessionario, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente subiti dal Comune di Vicenza, mediante trattenute sugli eventuali crediti spettanti.

#### **Art. 25 – Garanzia definitiva**

L'aggiudicatario è tenuto a prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, prima della stipula del contratto e/o prima dell'avvio del servizio, garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale al netto di IVA, a garanzia della regolare esecuzione del servizio nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento allo stesso.

Si rinvia alle disposizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 per l'applicazione di eventuali riduzioni.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs 50/2016 la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta.

Il concessionario è obbligato a reintegrare la garanzia, entro il termine di 15 giorni, nel caso di escussione da parte del Comune; in caso di mancato reintegro il Comune, previa comunicazione scritta, potrà trattenere la quota residua dovuta dai corrispettivi spettanti per l'esecuzione del servizio.

#### **Art. 26 – Spese contrattuali**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per tasse, imposte e diritti inerenti e conseguenti la stipula e la registrazione del contratto relativo all'affidamento del servizio in oggetto.

Ai sensi del Decreto Ministeriale Infrastrutture e Trasporti 2 dicembre 2016 le spese per la pubblicazione del bando di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

A tale fine il Comune di Vicenza comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle stesse, nonché le relative modalità di pagamento.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs 50/2016 il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, in modalità elettronica.

#### **Art. 27 – Foro competente**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto è competente in via esclusiva il Foro di Vicenza. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

#### **Art. 28 – Responsabile del procedimento**

Responsabile unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 è la dott.ssa Bertilla Rigon, email: [segreteria@direzioneeservizisociali@comune.vicenza.it](mailto:segreteria@direzioneeservizisociali@comune.vicenza.it).

#### **Art. 29 – Direttore dell'esecuzione del contratto**

Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. 50/2016, è la dott.ssa Maria Francesca Caltabiano, assistente sociale con funzioni di coordinamento dell'U.O. Servizi Sociali Territoriali.

#### **Art. 30 – Disposizioni finali**

Al presente affidamento si applicano tutte le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17 settembre 2019, approvato con delibera di Giunta comunale n. 170 del 6 novembre 2019, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (consultabile al link: <https://www.regione.veneto.it/web/lavori-pubblici/protocollo-di-legalita>), applicabili in via transitoria, nelle more del suo rinnovo, e compatibili con la tipologia del presente contratto, consultabili sul sito del Comune di Vicenza al link: <https://www.comune.vicenza.it/utilita/documento.php/331714>. L'aggiudicatario dichiara di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle disposizioni e circolari vigenti in materia, alle norme di cui al D.Lgs. 50/2016 "Codice dei Contratti Pubblici", al codice civile e ai Regolamenti del Comune di Vicenza.

**ALLEGATO n. 1 al "Capitolato per l'affidamento in concessione del servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio in favore di persone in condizione di disagio sociale 01.04.2023 – 31.03.2026 CPV 55521100-9".**

## **TABELLA ALIMENTI E GRAMMATURE**

### PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Pasta di semola	g 80
Riso	g 80
Pasta all'uovo	g 60
Tortellini o ravioli	g 150
Gnocchi di patate	g 160

### PRIMI PIATTI IN BRODO

Pasta, riso od orzo	g 50
Pasta all'uovo	g 30
Tortellini o ravioli	g 80
Brodo di carne o vegetale	g 250
Passato/crema di verdura	g 300

### SECONDI PIATTI CARNE

Carne magra di tutti i tipi (manzo, pollo, tacchino, vitello, suino ecc.)	g 100
carne con osso (pollo, gallina, coniglio)	g 150
hamburger, polpette, polpettone di carne	g 150

### SECONDI PIATTI PESCE

Pesce magro di tutti i tipi (sogliola, merluzzo, palombo, cernia)	g. 150
Tonno sott'olio (ben sgocciolato)	g. 80

### SECONDI PIATTI UOVA

Uova sode	n. 2 medie
Frittata al prosciutto	1 uovo + 30 g. prosciutto
Frittata al formaggio	1 uovo + 30 g. formaggio
Frittata alle verdure	1 uovo + 50 g. verdure

### SECONDI PIATTI FORMAGGI

Formaggi freschi (stracchino, ricotta e mozzarella)	g 100
Formaggi stagionati	g 80

### SECONDI PIATTI SALUMI

Prosciutto cotto, crudo, speck, bresaola, ecc.	g. 50
--	-------

### CONTORNI

Patate, purè, polenta	g 200
Purè di patate	g. 120
Ortaggi crudi e cotti (coste di bieta, zucchine, cavolfiori, fagiolini)	g. 200
Verdura cruda a foglia	g. 100
Legumi freschi (fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave)	g. 120
Legumi secchi (fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave)	g. 50

## DESSERT

Frutta fresca di stagione (mela, pera, arancia, mandarino, kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, pesca, melone, prugne)	g. 200
Banana, uva, fichi e cachi	g. 100
Anguria	g. 300
Frutta cotta	g. 150
Yogurt alla frutta	g. 125
Budino	g. 125
Dolce	g. 130
Purea di frutta in monoporzione	g. 100
Pane comune	g. 80
Pane integrale	g. 100
Grissini	g. 60
grana padano	g. 5

**N.B.: Le grammature degli alimenti si riferiscono a crudo e al netto degli scarti.**

ALLEGATO n.2 al "Capitolato per l'affidamento in concessione del servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio in favore di persone in condizione di disagio sociale 01.04.2023 - 31.03.2026 CPV 55521100-9".

**PERSONALE IN CARICO ALL'ATTUALE AFFIDATARIO DEL SERVIZIO**

FIGURE PROFESSIONALI	NR. UNITA'	NR.ORE ANNUE TOTALI	COSTO ORARIO	COSTO ANNUO
CUOCO	3	5185	€ 20,69	€ 107.277,65
AUTO CUOCO	2	1830	€ 19,45	€ 35.593,50
ADDETTO LAVAGGIO E SANIFICAZIONE	2	610	€ 18,71	€ 11.413,10
ADDETTO CONFEZIONAMENTO	2	610	€ 18,45	€ 11.254,50
ADDETTO SMISTAMENTO	2	610	€ 17,30	€ 10.553,00
AUTISTI	8	3660	€ 19,45	€ 71.187,00

