

COMUNE DI VICENZA

N. 1.655 di Racc.

N. 27.928 di Rep.S.

APPALTO DI SERVIZI

REPUBBLICA ITALIANA

In Vicenza, nella Residenza comunale, addì 31 trentuno del mese di gennaio

2014 duemilaquattordici.

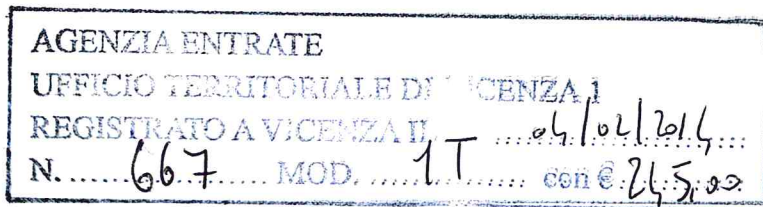
Avanti a me, dott. Antonio Caporrino, nato a Monte San Giacomo (SA) il 10 giugno 1958, Segretario Generale del Comune di Vicenza, sono comparsi oggi i Signori:

GIAMMARCHI dott.ssa Claudia, nata ad Ancona il 10 marzo 1964, dirigente comunale, che interviene ed agisce in rappresentanza del Comune di Vicenza (codice fiscale 00516890241), nella sua qualità di Direttore del Settore "Servizi Sociali e Abitativi" del Comune stesso;

TOTTI Claudio, nato a Latina il 12 luglio 1960, residente a Montegaldella (VI), S.M.Maddalena n.33, commerciante, che interviene ed agisce in rappresentanza della ditta Euroristorazione s.r.l. (codice fiscale e partita I.V.A.01998810244) con sede in Torri di Quartesolo (VI), Via Boschi n.1/B nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione della società stessa, come risulta dal certificato del Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Vicenza.

Premesso:

- che con determinazione del Direttore del settore interessato in data 30.8.2013 P.G.N. 64.129 è stato indetto pubblico incanto per il servizio in oggetto, approvato altresì il capitolato speciale;



Comune di Vicenza Protocollo Generale	COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N. 0007875/2014 del 31/01/2014	
Firmatario: ANTONIO CAPORRINO, CLAUDIA GIAMMARCHI, CLAUDIO TOTTI	

- che a seguito di gara in data 6.11 e 3.12 u.s., la Commissione ha provvisoriamente aggiudicato l'appalto in oggetto alla ditta "Euroristorazione s.r.l." con sede in Torri di Quartesolo (VI) per il prezzo di € 7,80 al pasto, I.V.A. esclusa, a tutti i patti e condizioni stabiliti negli atti di gara e nell'offerta nel suo complesso presentata dagli aggiudicatari, come risulta dai verbali P.G.N. 95.697 e P.G.N. 96.629 del 2013;

- che con determinazione P.G.N. 5702 del 24.1.2014 è stata approvata l'aggiudicazione definitiva.

Ciò premesso, detti Signori componenti della cui identità personale sono certo, rinunciato d'accordo tra loro e col mio consenso alla presenza dei testimoni, convengono e stipulano quanto segue:

1) Il Comune di Vicenza affida alla ditta Euroristorazione s.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI) che assume, il servizio di preparazione e consegna dei pasti a domicilio a favore di persone in condizione di disagio sociale per il periodo 1.1.2014 a 31.12.2016, alle condizioni tutte previste nel capitolato speciale, che si allega al presente atto e che l'appaltatore dichiara di ben conoscere ed accettare, e secondo il progetto presentato in sede di gara per il prezzo unitario di € 7,80 (sette/80) oltre all'I.V.A. di legge.

2) Ai soli fini fiscali si dichiara il prezzo complessivo presunto d'appalto in € 1.946.880,00 (unmilionenovecentoquarantaseimilaottocentottanta/00) oltre all'I.V.A..

3) La ditta appaltatrice dichiara:

- di aver preso conoscenza del capitolato speciale e dei suoi allegati, di aver preso conoscenza delle condizioni generali e particolari e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e di ritenere il

7) Le eventuali controversie che non si potessero definire con accordo bonario saranno demandate alla competenza del foro di Vicenza.

8) Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente contratto sono a carico della ditta appaltatrice.

Le parti mi dispensano dalla lettura dell'allegato.

Del presente atto, dattiloscritto con mezzi elettronici da persona di mia fiducia su due fogli di cui occupa tre facciate e parte della quarta facciata, ho dato lettura a chiara ed intelligibile voce ai Signori comparenti, i quali lo approvano ed insieme a me lo sottoscrivono, apponendo firma digitale.



Comune di Vicenza

Settore Servizi Sociali e Abitativi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO A FAVORE DI PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE CIG 53019657EC - CPV 55521100-9

Art. 1 – Definizione dei contraenti

Nel contesto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, con la parola "Committente" verrà indicato il Comune di Vicenza – Settore Servizi Sociali e Abitativi, c.trà Mure San Rocco n. 34, 36100 Vicenza e con "Ditta aggiudicataria" o "Appaltatore" il soggetto risultato aggiudicatario della procedura di gara avente ad oggetto l'affidamento del servizio di preparazione e consegna dei pasti a domicilio a favore di persone in condizione di disagio sociale.

Art. 2 – Oggetto della procedura di gara

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto della gestione del servizio di pasti a domicilio a favore di persone in stato di bisogno e in condizioni di limitata autonomia residenti nel territorio del Comune di Vicenza, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna e gestione amministrativa dei pagamenti (per gli utenti autorizzati dal Settore Servizi Sociali e Abitativi a beneficiare del servizio con parziale o intero costo a loro carico).

Pasti annui presunti: n. 83.200, con una media giornaliera presunta di circa 228 pasti, distribuiti giornalmente in relazione alle esigenze del servizio.

E' inteso che il numero dei pasti presunto è stato calcolato sulla base del numero dei pasti medi erogati negli anni 2010-2012 e tale numero, pur essendo attendibile, potrà subire variazioni.

Art. 3 - Durata del servizio

Il servizio oggetto del presente capitolato verrà appaltato per la durata di anni tre, con inizio dalla data del **01.11.2013**, ovvero dalla data di aggiudicazione, se successiva, e sino al **31.10.2016**, rinnovabile per un altro anno qualora ne ricorrano le condizioni e l'opportunità.

Art. 4 - Tipologia del servizio e finalità delle prestazioni del servizio

Il servizio consiste nella prestazione di "preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio" 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.

Il servizio è finalizzato al mantenimento della persona nel suo ambiente di vita e di relazione, attraverso la ricerca della condizione di miglior benessere possibile nel rispetto delle diversità e delle caratteristiche individuali.

Il sistema che deve essere utilizzato per la preparazione e trasporto dei pasti è quello tradizionale a "legame fresco caldo" con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria giornaliera 11.30/12.30. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termosigillate; nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ad un livello non inferiore a 65°C. 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.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5°/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparat);

• cottura di budini, arrostiti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti);

• qualsiasi anticipo di preparazione, per esigenze di servizio, dovrà essere concordato con il Comune.

Nell'approntare il servizio l'appaltatore deve produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto.

Gli alimenti base per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'allegato B del presente Capitolato.

Per situazioni straordinarie ed eccezionali, da concordare tra l'appaltatore e il committente, gli orari di consegna possono essere definiti in deroga a quelli sopra indicati.

Art. 5 – Modalità di esecuzione del servizio

CENTRO COTTURA

E' fatto d'obbligo all'appaltatore di disporre di un centro di cottura con capacità di produzione e organizzazione adeguate all'entità del presente appalto; il centro non deve distare dai confini del territorio comunale di Vicenza più di 30 km in quanto il tempo di spostamento dal centro di cottura al domicilio dei singoli utenti deve essere tale da consentire la consegna del pasto entro gli orari prefissati.

Nel caso in cui il centro di cottura non sia sotto la giurisdizione dell'ULSS n. 6, il committente si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria alla ULSS competente. Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti richiesti dai Reg. CE 852-853-854-882 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Inoltre deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283 del 30 aprile 1962 o sottoposta a DIA come stabilito da DGRV 3710/07 e DDR 140/08.

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'appaltatore garantisce, come previsto dall'art. 3 del Reg CE 852/04, che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dal regolamento stesso.

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. In particolare è necessario prevedere la separazione tra gli alimenti ed opportune temperature di conservazione per:

- Verdura fresca T. inferiore a +9/+10° C
- Salumi e formaggi T. inferiore a +6/+7° C
- Uova T. inferiore a +4° C
- Latte pastorizzato T. inferiore a +4° C
- Latticini freschi T. inferiore a +4° C
- Carni bovine, suine, ecc T. inferiore a +4° C
- Pollame, conigli T. inferiore a +4° C
- Carni già cotte T. inferiore a +4° C
- Carne macinata T. inferiore a +2° C
- Pesce surgelato T. inferiore a -18° C

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 sopraindicato.

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. 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. L'appaltatore 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.

PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

I pasti preparati devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore deve prevedere l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 per quanto concerne lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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 competente.

Inoltre l'appaltatore è tenuto ad osservare le seguenti ulteriori prescrizioni:

- il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate, come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati fuori dai centri di produzione, e con etichetta che riporti la data di confezionamento e la data di consegna;
- le vaschette monoporzionamento dovranno essere inserite in idonei contenitori termici. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e consegnate all'utente;
- il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzionamento con materiale idoneo;
- i primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento;
- il formaggio dovrà essere consegnato a parte in confezioni monodose sigillate (bustine o mini vaschette).

MENU'

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare in sede di gara le tabelle dietetiche che intende utilizzare durante la durata dell'appalto.

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);
- 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;
- 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 (vedi allegato), l'appaltatore 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 pure di frutta in monoporzionamento variando il gusto;
- il Comune si riserva il diritto di chiedere – motivandone le ragioni – la modifica del menù, anche a seguito di rilievi espressi dagli utenti;
- una volta alla settimana sarà recapitato all'utente - in duplice copia - il menù della settimana, affinché l'utente formuli le scelte e ne riconsegna una copia all'appaltatore;
- i menù di base ed i relativi menù dietetici diversificati per le patologie più frequenti (diabete, ipertensione, epatopatia, problemi gastrointestinali, sovrappeso) devono essere presentati prima dell'inizio del servizio per l'avallo da parte del Comune;



- 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 senza che ciò comporti alcun onere per il Comune;
- nel giorno del compleanno dell'utente il pasto dovrà essere comprensivo di dolce e accompagnato da un biglietto di auguri, senza oneri per il Comune.

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.

Qualora l'appaltatore voglia introdurre nuove e diverse preparazioni gastronomiche, dovrà fare richiesta scritta al committente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso queste non siano già previste nell'allegato C.

L'appaltatore si assume la responsabilità circa l'idoneità delle derrate, la buona qualità delle stesse nonché la loro rispondenza alle norme vigenti, con controlli effettuati dall'appaltatore stesso e dai competenti uffici sanitari.

DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, inoltre, diete speciali ogni qualvolta ne venga fatta richiesta dal committente.

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, cioè indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore si impegna ad osservare le seguenti prescrizioni:

la quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti autorizzati quotidianamente dal 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. In tal caso il pasto dovrà essere 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'appaltatore si impegna ad effettuare le prestazioni nel giorno, pur festivo, oltre la seconda festività;

TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti a domicilio in qualunque punto del territorio comunale sia ubicata l'abitazione.

Il pasto dovrà giungere presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzionamento termosigillate e riposte in idonei contenitori termici che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

L'appaltatore deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati e descritti in sede di offerta tecnica; eventuali richieste di modifica saranno valutate dal committente e dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS 6 e autorizzate solo se migliorative.

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni. I pasti devono essere consegnati al domicilio degli utenti nelle fasce orarie giornaliere individuate all'art. 7. Non sono consentiti ritardi se non dovuti a fatti imprevedibili, prontamente comunicati al Settore.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, dotati dei relativi autisti e/o operatori addetti alla consegna.

Gli automezzi devono essere muniti della apposita autorizzazione sanitaria o sottoposti a registrazione ai sensi della DGRV 3710/2007 e DDR 140/2008 e devono essere adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a 65°C.

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

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire la consegna nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura.

Nel caso l'utente sia assente, e l'appaltatore 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 l'appaltatore attenderà l'esito della verifica sulla situazione da parte del Servizio Sociale che dovrà essere prontamente allertato dall'appaltatore stesso.

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.

Art. 6 – Dimensione presumibile dell'utenza

L'importo complessivo presunto dell'appalto è stato determinato con riferimento ad una media annuale di 83.200 pasti. Nel corso dell'esecuzione del contratto, il committente si riserva pertanto la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, sia in funzione di variazioni di soggettive esigenze degli aventi diritto che per sopravvenute esigenze di interesse pubblico, senza che l'appaltatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Art. 7 – Orario di svolgimento del servizio

Il pasto deve essere consegnato dalle 11.30 alle 12.30 al domicilio degli utenti autorizzati dal settore Servizi Sociali e Abitativi.

Art. 8 – Personale dell'appaltatore

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere.

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 al Settore Servizi Sociali e Abitativi, oltre ai casi di eventuale assenza al momento della consegna del pasto, anche situazioni anomale e eventuali problematiche riscontrate e manifestate dall'utente stesso.

Gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'appaltatore 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 dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.

L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Esso deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CEE, riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Il committente potrà richiedere – motivandola adeguatamente – la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, senza che ciò costituisca motivo di compensi aggiuntivi rispetto a quello pattuiti.

Il personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, senza eccezione alcuna:

- l'adempimento di tutte le clausole contrattuali riportate nel presente capitolato;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato.

L'obbligo permane anche a seguito della scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. La ditta aggiudicataria dovrà produrre, a richiesta del committente, l'esibizione del libro matricola e del foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi relativi all'applicazione del CCNL e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

La ditta aggiudicataria solleva l'appaltatore da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi. A tal fine il Comune verificherà tali adempimenti mediante richiesta del DURC allo Sportello unico Previdenziale.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione, potrà essere motivo di rescissione del contratto di appalto. In tal caso il Comune, dopo aver provveduto ad incamerare il deposito cauzionale, si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti.

L'appaltatore si impegna ad esercitare nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato.



Art. 9 – Modalità di collaborazione con il committente

Il servizio sociale comunale svolge le funzioni di:

- rilevazione dei bisogni
- valutazione delle situazioni
- programmazione dell'intervento
- attivazione del servizio
- monitoraggio e verifica delle prestazioni
- definizione delle modalità sul singolo intervento.

Art. 10 – Attivazione e svolgimento del servizio

L'erogazione del pasto a domicilio viene autorizzata formalmente, previa domanda della persona in stato di bisogno, dal committente. Il servizio può essere autorizzato a totale carico economico dell'utente, o a carico del committente, nella misura del 50% o del 100%, in relazione alla situazione economica del richiedente.

L'appaltatore riceve giornalmente 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:

- 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.

L'appaltatore eroga il servizio come previsto dall'autorizzazione; definisce mensilmente il consuntivo dei pasti erogati e provvede alla riscossione - direttamente dagli utenti - dei costi a loro carico, nella misura stabilita dall'autorizzazione.

L'appaltatore 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.

L'appaltatore, in caso di mancato pagamento da parte degli utenti dei corrispettivi dovuti nei termini dallo stesso definiti, ha facoltà di sospendere la consegna dei pasti dandone contestuale comunicazione al Comune per gli interventi che riterrà necessari.

Per i servizi totalmente o parzialmente a carico del committente, l'appaltatore emette fatture mensili relative ai soli costi di competenza definiti nell'autorizzazione (100% o 50%). Alla fattura dovrà essere allegato elenco nominativo delle persone che hanno usufruito del servizio, con indicazione del numero di pasti consegnati per utente.

Art. 11 – Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore si obbliga a:

- assumere, nel rispetto delle norme vigenti di salvaguardia dell'occupazione, il personale - non dipendente a tempo indeterminato - attualmente impiegato nel servizio oggetto dell'appalto;
- 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 eventuali autonome 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. 12 – Monitoraggio e controllo da parte del committente

Il committente si riserva la facoltà di indirizzo e di controllo sulla buona esecuzione del contratto.

La vigilanza sui servizi svolti dall'appaltatore compete al Committente per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno alla attività degli Enti spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il monitoraggio sull'andamento del servizio è affidato al committente, il quale potrà misurare la qualità percepita da parte dell'utente in rapporto alla qualità offerta e a quella attesa. Può essere utilizzato, a tale scopo, un questionario relativo al grado di soddisfacimento dei bisogni ed alla qualità percepita del servizio.

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.

L'appaltatore è tenuto a fornire tutta la collaborazione e i chiarimenti necessari, nonché la documentazione richiesta, dovrà inoltre relazionare sulle prestazioni svolte e fornire informazioni ed elementi utili al miglioramento del servizio nel suo complesso.

Art. 13 – Opzione per la proroga del contratto

Il committente si riserva il diritto di prorogare il contratto per un periodo ulteriore non superiore ad un anno, agli stessi patti e condizioni e fatta salva la revisione dei prezzi di cui al successivo art. 21. Qualora il committente intenda avvalersi di tale opzione l'appaltatore, ai sensi dell'art. 1331 del c.c., sarà obbligato ad adempiere.

Art. 14 – Sicurezza (D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni)

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di avere adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro propedeutici all'avvio del servizio oggetto dell'appalto. L'appaltatore è tenuto al pieno e totale rispetto della normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" – D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Per l'espletamento delle prestazioni indicate nel presente appalto non sono rilevati rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008. Non sussiste, pertanto, 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.

Art. 15 – Tutela della privacy

In relazione alle disposizioni del D.Lgs. n.196/2003, i dati personali della ditta partecipante saranno conservati presso l'Ente quale titolare del trattamento e per i quali si assicura il rispetto della dignità personale e della riservatezza, nonché la custodia e protezione da perdita, distruzione ed accessi non autorizzati. Il trattamento dei dati è finalizzato esclusivamente alla gestione del procedimento di aggiudicazione e del successivo rapporto contrattuale. I dati stessi non saranno comunicati ad altri soggetti se non in ottemperanza di obblighi di legge ed in accoglimento di richieste di accesso agli atti del procedimento espresse dagli interessati ai sensi della legge 241/90. In relazione alla detenzione ed al trattamento dei dati è facoltà della ditta partecipante l'esercizio dei diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. n.196/03.

La ditta aggiudicataria e tutto il personale incaricato del servizio s'impegnano ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti e altri elementi eventualmente forniti all'Amministrazione.

I dati comunicati all'appaltatore o da questo direttamente acquisiti per conto del Comune di Vicenza non potranno essere riprodotti ad uso del soggetto gestore stesso né resi noti in alcuna forma o modalità e dovranno essere restituiti o conferiti al Comune di Vicenza contestualmente alla presentazione della rendicontazione dell'attività svolta.

In relazione al trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà adottare le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transizioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

Sarà fatto divieto assoluto all'appaltatore di comunicare i dati personali e sensibili gestiti in relazione al servizio ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatto salvo quando tale comunicazione sia prevista sulla base di norme di legge o di regolamento per adempimenti obbligatori (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie e in caso di incidenti o infortuni, ecc.). La ditta aggiudicataria si dovrà impegnare, inoltre, a provvedere, ai sensi dell'art. 13 del citato D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, alle notificazioni dei dati personali trattati in forza del presente capitolato d'oneri, quando previsto. Qualora i dati personali anche sensibili, inerenti i soggetti utenti del servizio, dovessero essere conferiti direttamente dagli stessi al soggetto gestore, questo si dovrà impegnare a:

- a) soddisfare gli adempimenti di cui agli art. 13, 23, 24, 27 e 20 del D.lgs 30 giugno 2003, n. 196;
- b) trasferire tempestivamente al Comune di Vicenza con le dovute cautele relative alle misure di sicurezza, la banca dati nella quale sono state archiviate le informazioni acquisite.



Entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto dovranno essere comunicati i nominativi del titolare e del responsabile dei trattamenti di dati in relazione alla propria attività ed alla propria struttura organizzativa e l'eventuale responsabile per il trattamento dei dati.

Si informa che, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità ivi contemplate, la ditta aggiudicataria è comunque obbligata in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione del medesimo.

Art. 16 – Responsabilità civile e polizza assicurativa

L'appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'appaltatore, quanto del committente o di terzi, ivi compresi gli utenti, nell'espletamento delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi, esonerando il committente da ogni responsabilità a riguardo. L'appaltatore, inoltre, è obbligato a stipulare apposita polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente contratto d'appalto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativi-modificativi). In particolare detta polizza tiene indenne l'appaltatore, ivi compresi i relativi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno l'appaltatore possa arrecare, inclusi i danni da interruzione del servizio, da trattamento dei dati personali, ecc.. Il massimale della polizza assicurativa di cui sopra deve essere non inferiore ad € 1.500.000,00

(unmilione cinquecentomila/00) per ogni evento dannoso o sinistro. In alternativa alla stipulazione della polizza di responsabilità civile verso terzi che precede, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza assicurativa R.C. già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specificata, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Vicenza.

Resta inteso che qualora per qualsiasi causa venga meno la copertura assicurativa prestata e la stessa non venga ripristinata su richiesta del committente, quest'ultimo ha facoltà di dichiarare risolto il contratto d'appalto.

Art. 17 – Interruzione del servizio

Le prestazioni previste dal presente capitolato sono considerate a tutti gli effetti servizi di pubblico interesse. Per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, nemmeno durante le contestazioni tra le parti.

All'interruzione del servizio conseguono le relative responsabilità di qualsiasi natura.

Alla scadenza naturale del contratto il soggetto aggiudicatario proseguirà il servizio fino alla piena operatività del subentrante.

Art. 18 – Condizioni dei servizi

Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto dell'appalto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

L'appaltatore si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.

L'appaltatore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne il committente da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Art. 19 – Prezzi

Nell'offerta il prezzo dovrà essere indicato per singolo pasto.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'appaltatore.

Art. 20 – Pagamenti e corrispettivi

I corrispettivi dovuti al Soggetto aggiudicatario dal Comune di Vicenza, per la prestazione dei servizi di cui al presente appalto, sono stabiliti e meglio indicati nell'Offerta Economica, in termini di singolo pasto.

Spetta alla ditta aggiudicataria, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti consegnati durante il mese; il pagamento avverrà da parte del Comune di Vicenza, per i pasti che non vengono pagati direttamente

dall'utente, su presentazione di regolare fattura. Il pagamento verrà effettuato, previa verifica di conformità della prestazione, entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.

I suddetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Soggetto aggiudicatario, 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. La ditta aggiudicataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, ad eccezione di quanto previsto all'art. 20.

Si stabilisce sin d'ora che il committente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al soggetto aggiudicatario per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra.

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 è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che La ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre 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.

Art. 21 – Revisione del prezzo

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 è ammesso l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo decorso un anno dalla data di inizio dell'appalto dei servizi di cui all'art. 2, nei limiti della variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

Tale adeguamento esclude ogni altro adeguamento anche in presenza di eventuali rinnovi dei CCNL.

Art. 22 – Subappalto

All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare, in toto o in parte, il servizio di produzione, preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, il committente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

E' consentito il subappalto limitatamente al servizio di trasporto e consegna dei pasti a domicilio.

L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta parte dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi.

Art. 23 – Penalità

Il committente a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento il committente addebita all'appaltatore una penale da € 400,00 a € 2.000,00, così graduata:

Penale € 400,00	Per ogni 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste all'art. 7, anche in giorni diversi
Penale € 400,00	Per ogni 3 consegne con menù diverso da quello prenotato dall'utente
Penale € 600,00	Per ogni consegna non effettuata
Penale € 1.000,00	Per ogni mancato avvio del servizio secondo le modalità ed i tempi indicati dal servizio sociale
Penale da 400,00 a € 2.000,00	Per il mancato rispetto di altri obblighi previsti dal

capitolato, dalla normativa o dall'offerta prodotta, applicata gradualmente secondo la gravità della irregolarità riscontrata

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

Successivamente, o per cumulo di infrazioni, il committente potrà procedere alla risoluzione del contratto. Il committente procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

Dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie in un anno, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

La richiesta e/o pagamento delle penali non esonera in nessun caso La ditta aggiudicataria dall'adempimento dell'obbligo per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale medesima.

Art. 24 – Risoluzione

E' facoltà del committente risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli art. 1453 e 1454 del C.C. e di procedere all'esecuzione del contratto in danno dell'appaltatore.

Il committente ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice lettera raccomandata con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti qualora dovessero emergere a carico dell'appaltatore irregolarità tali da pregiudicare la validità del rapporto contrattuale.

In ogni caso il contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dal Comune di Vicenza oltre che nei casi previsti negli articoli precedenti anche per i seguenti motivi:

- a) violazione di leggi e regolamenti, nonché del presente capitolato, qualora esplicitamente previsto;
- b) frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e comunque ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto;
- c) abbandono di fatto del servizio senza giustificato motivo;
- d) impiego di personale non sufficiente o non idoneo a garantire il livello di efficienza del servizio o che incorra in grave provata indegnità.
- e) in caso di accertamento di condizioni igieniche gravemente carenti;
- f) accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salva ogni ulteriore responsabilità;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

La risoluzione del contratto è disposta con atto del Direttore del Settore Servizi Sociali e Abitativi del Comune di Vicenza che viene comunicato al Soggetto Aggiudicatario con raccomandata A.R. La risoluzione ha effetto dalla data di arrivo della raccomandata A.R.

Nel caso di risoluzione anticipata del contratto, La ditta aggiudicataria è tenuto a garantire, nel rispetto di tutti gli obblighi, la continuità delle prestazioni oggetto del presente capitolato sino all'individuazione da parte del Comune di Vicenza di un nuovo affidatario del medesimo.

Art. 25 – Recesso

Il Comune di Vicenza ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento e fino al termine del servizio, ai sensi dell'art. 1671 del codice civile e art. 134 del Dlgs 163/2006 e s.m.i..

Tale facoltà è esercitata per iscritto con un preavviso da comunicarsi al soggetto aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. di almeno 30 giorni.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 20 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

Dalla data di efficacia del recesso, La ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al Comune di Vicenza

Art. 26 – Esecuzione in danno

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

Art. 27 – Cessione del contratto

E' fatto divieto al Soggetto aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, il presente contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui l'appaltatore venga incorporato in altra azienda, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica.

Art. 28 – Cauzione

La **cauzione provvisoria** è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, pari a € 39.037,44.

Tale cauzione deve essere costituita mediante versamento presso la Tesoreria Comunale della somma o mediante apposita fidejussione bancaria rilasciata da Istituti Bancari a tal fine autorizzati o mediante apposita polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

La **cauzione definitiva**, stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale, dovrà essere versata a cura del soggetto aggiudicatario, in sede di stipulazione del contratto, a garanzia della regolare esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni, fatta salva la risarcibilità del maggior danno.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto fino a che non sia stata definita ogni eventuale controversia.

Art. 29 – Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente capitolato e del contratto, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, le parti si impegnano ad esperire un tentativo di composizione amichevole.

Nel caso in cui sia risultato vano il tentativo di composizione amichevole della controversia, il foro competente è quello di Vicenza, per controversie di natura civilistica, da adire nei termini di legge.

Art. 30 – Reperibilità e comunicazioni

Onde agevolare l'esecuzione del contratto e favorire i diretti rapporti fra l'appaltatore ed il committente, l'appaltatore individua un responsabile per la tenuta dei rapporti con il committente nell'ambito dell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato. Detto coordinatore/responsabile dovrà poter essere rintracciato immediatamente per via telefonica (tramite recapito telefonico cellulare) e, ove necessario, dovrà garantire la presenza presso la sede del committente entro mezz'ora dal contatto. Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione interverranno tra detto coordinatore ed il Responsabile del servizio competente individuato dal committente.

Art. 31 – Spese per la stipula del contratto

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto/convenzione sono a totale carico del Soggetto Aggiudicatario.

Art. 32 – Inefficacia di clausole e/o patti aggiuntivi

Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 33 – Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento, ai sensi del Dlgs 163/2006 e s.m.i., è Bertilla Rigon (tel. 0444/222523 o 222530, email servsociali@comune.vicenza.it)

Art. 34 – Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di pubblici servizi ed alle disposizioni di legge in vigore, nonché alle norme e leggi vigenti in materia socio-assistenziale.

Non è consentito apportare varianti, anche parziali, al capitolato.

L'eventuale invalidità o inefficacia di una delle clausole del capitolato non comporta l'invalidità o l'inefficacia del medesimo nel suo complesso.



La partecipazione alla gara costituirà pertanto, incondizionata, accettazione di tutte indistintamente le clausole contenute nel presente capitolato e impegnerà immediatamente il partecipante.

TABELLA ALIMENTI E GRAMMATURE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO

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 150

PRIMI PIATTI IN BRODO

Pasta o riso	g 40
Pasta all'uovo	g 30
Tortellini o ravioli	g 80
Orzo	g 40
Crostini	g 30
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, 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
Seppie	g. 200
Tonno sott'olio (ben sgocciolato)	g. 80

SECONDI PIATTI UOVA

Uova sode	n. 1 e ½
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, caciotta e mozzarella)	g 100
Formaggi stagionati (asiago, grana padano, parmigiano, latteria)	g 80
Ricotta	g. 100

SECONDI PIATTI SALUMI

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

CONTORNI

Patate	g 150
Purè di patate	g. 120
Verdura cotta (coste di bieta, zucchine, cavolfiori, fagiolini)	g. 200 (a cotto)
Verdura cruda (insalata, carote, cappuccio, pomodoro).	g. 120
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 (a cotto)	g. 125 /150
Dolce (a cotto)	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.