



FOGLIO ONERI

TRATTATIVA DIRETTA SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER UTENTI DOMICILIARI DEL COMUNE DI SAN FIOR (TV) PER IL PERIODO DAL 02.01.2023 AL 31.12.2025

PREMESSA - INDICAZIONI GENERALI

Il Comune di San Fior intende procedere all'affidamento diretto, previa indagine di mercato, con richiesta di preventivo ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. a) del D.L. 76/2020, così come convertito con L. n. 120/2020 e ss.mm.ii., tramite trattativa diretta nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.Pa.), del servizio di fornitura pasti a ridotto impatto ambientale per gli utenti domiciliari del Comune di San Fior (TV) per il periodo dal 02.01.2023 al 31.12.2025.

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto i servizi di preparazione e consegna di pasti confezionati, rivolto ad utenti che si trovino in situazione di disagio socio-sanitario, al fine di garantire al cittadino autonomia di vita nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare, cercando di prevenire, evitare e ritardare situazioni di istituzionalizzazione degli utenti.

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

Ciascun pasto completo, già suddiviso in **monorazioni**, contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione/consegna dei pasti, dovrà essere fornito e veicolato in contenitori termici forniti dalla stazione appaltante, presso la sede Municipale di San Fior o altro luogo, sito nel territorio comunale, indicato dall'amministrazione medesima.

Il servizio dovrà essere fornito per 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione del sabato e della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali per un **numero indicativo di 22 pasti giornalieri**, per un ammontare complessivo presuntivo per il triennio (752 gg di servizio) di 16.544 pasti da consegnarsi alle ore 11:00 agli operatori del Servizio di Assistenza Domiciliare (S.A.D.) presso il Comune di San Fior – Piazza G. Marconi n. 2 o in altro idoneo luogo nelle immediate vicinanze all'uopo indicato dalla stessa amministrazione comunale, i quali ne cureranno la distribuzione al domicilio degli utenti. Il servizio non dovrà subire interruzioni dovute a ferie, scioperi, eccetera.

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

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

Art. 2 – DURATA

Il contratto avrà durata di anni 3 (tre), con decorrenza dal 02.01.2023 al 31.12.2025.

ART. 3 - IMPORTO

Il costo unitario del pasto a base d'affidamento è di **Euro 4,50.= IVA esclusa**.

L'importo stimato a base di affidamento è pari ad Euro 74.448,00= (IVA esclusa) sulla base del numero indicativo dei pasti come indicato all'art. 1.

L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. n.50/2016, è di Euro 81.892,00= (IVA esclusa) di cui Euro 0,00 per gli oneri relativi ai rischi da interferenze, comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 1 lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016.

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

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

Art. 4 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Essere iscritti e presenti sul MEPA, con attivazione per il bando "Prestazione di Servizi alle Pubbliche Amministrazioni" Categoria: "Servizi di Ristorazione" - Sottocategoria 20 "Servizio di fornitura pasti" CPV 55521200-0

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto ed in possesso dei seguenti requisiti:

- insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- l'iscrizione (o richiesta di iscrizione), ai sensi dell'art. 1, comma 53, della L.190/2012, così come integrato dall'art. 4bis del DL 23/2020 (convertito con L. 40/2020) all'apposito elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa - *White List* presso la Prefettura della Provincia in cui ha la propria sede legale;

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

- iscrizione da almeno tre anni, alla data attuale, alla Camera di Commercio, Industria, artigianato ed Agricoltura per l'attività competente oppure iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure iscrizione all'Anagrafe unica delle Onlus presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art.11 del D.Lgs. n. 460/1997. Tale iscrizione non deve risultare decaduta, revocata o sospesa;
- Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

REQUISITI TECNICO - ORGNIZZATIVI

- rispetto nei confronti dei lavoratori delle normative vigenti in materia assicurativa e previdenziale, retributiva e di prestazione del lavoro;
- disponibilità, ovvero impegno, in caso di affidamento del servizio, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un idoneo centro cottura adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", approvate con DGR n. 1556 del 17 novembre 2020;
- essere in possesso dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto dell'affidamento, ovvero impegno a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di affidamento del servizio, per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- applicazione o impegno ad applicare, in caso di affidamento del servizio, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;
- disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;
- conoscenza e rispetto delle disposizioni delle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", approvate con DGR n. 1556 del 17 novembre 2020;
- impiego di personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nei relativi articoli dedicati del presente Foglio d'Oneri;

ART. 5 PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

INDICAZIONI SULLA PROCEDURA

La procedura consisterà in un affidamento diretto ai sensi dell'art. 1, comma 2 lettera a), del D.L. 16 luglio 2020, n. 76 "Decreto Semplificazioni" e s. m. e i. tramite trattativa diretta nel Mercato Elettronico (MEPA), rivolta ad operatori economici iscritti nel bando Servizi categoria "SERVIZI DI RISTORAZIONE" che abbia manifestato interesse.

La procedura di affidamento consisterà in una richiesta di preventivo per l'esecuzione del servizio di fornitura pasti per gli utenti domiciliari del Comune di San Fior, per il periodo dal 02.01.2023 al 31.12.2025, da affidarsi all'operatore economico che avrà presentato il migliore preventivo in base al miglior rapporto qualità/prezzo. Il RUP eseguirà una valutazione comparativa dei preventivi presentati sulla base di una relazione di massimo n. 2 facciate riferita ai seguenti elementi indicati in ordine decrescente di importanza.

n.	Prestazioni	Elementi di valutazione
1	Organizzazione e modalità di gestione del servizio	verrà valutata l'organizzazione complessiva del servizio, le qualifiche tecniche e l'esperienza delle singole figure professionali utilizzate per l'esecuzione del servizio; la qualità delle derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei pasti
2	Servizi migliorativi	verranno valutate le migliorie in grado di consentire all'Amministrazione Comunale di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e/o economici che l'offerente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori per il Comune o per l'utenza

4	Importo complessivo proposto	Valutazione del prezzo in rapporto alla qualità dei servizi
---	------------------------------	---

Trattandosi di affidamento diretto previa richiesta di preventivi il Responsabile Unico del Procedimento effettuerà discrezionalmente la valutazione dei preventivi stessi, individuando il miglior preventivo, sulla base degli elementi sopra descritti, utilizzando come criteri di valutazione la qualità espressa per ciascuno degli elementi, la qualità complessiva della proposta, la chiarezza e completezza nella formulazione e, in via residuale, l'importo complessivo proposto.

In ogni caso, l'Amministrazione potrà procedere anche nell'ipotesi in cui venga presentata una sola valida offerta.

CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato secondo le modalità e le forme previste dal portale degli acquisti della pubblica amministrazione e, come previsto dall'art. 53, comma 2 delle "Regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione", pubblicate sul sito www.acquistinretepa.it, ed è composto dall'offerta del fornitore e dal documento di accettazione del soggetto aggiudicatore.

CHIARIMENTI E INFORMAZIONI

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto della procedura di affidamento potranno essere richiesti utilizzando le modalità messe a disposizione dal portale www.acquistinretepa.it.

ART. 6 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Al contratto dipendente il presente affidamento non si applica il termine dello "stand still" ai sensi dell'art. 32, comma 10, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016.

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

- La documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e il confezionamento dei pasti;
- La copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- La copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- La copia della carta di circolazione e del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- L'indicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art. 16;
- L'elenco di tutti i fornitori e prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio;
- La copia conforme della/e polizza/e specificate al successivo art. 18;
- La costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 20.

ART. 7 – CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede del Municipio del Comune di San Fior (TV) tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere"* aggiornate con DGR n. 1556 del 17 novembre 2020.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel Foglio Oneri o previste dalla normativa vigente.

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

In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al primo comma, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti.

ART. 8 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato delle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere"*, aggiornate con la DGR n. 1556 del 17 novembre 2020;

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e

integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Pasta: deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana e la facilità di masticazione.

Riso: Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato. Per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

Carni conservate: possono essere utilizzati prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, ecc.).

Tonno e sgombro: possono essere proposti al naturale o all'olio d'oliva.

Formaggio: Utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, limitare l'uso di formaggini.

Uova: nel caso si utilizzino uova fresche, preferire quelle di categoria A extra in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali.

Legumi: Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Verdure ortaggi: vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Non devono essere utilizzate verdure in scatola. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. Limitare l'uso di frutta in scatola e di puree già pronte all'uso preferendo il frullato di frutta fresca.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta o ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato, preparato con latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e polvere per budino.

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extra vergine di oliva (da preferire); olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.
- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta aggiudicataria si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "*Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere*", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 9 – MENU' E DIETE SPECIALI

I pasti agli utenti del Servizio domiciliare dovranno essere forniti secondo un menù predisposto dalla Ditta Aggiudicataria e preventivamente convalidato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS

competente sulla base delle grammature e ripartizione calorica di cui alle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti.

Nel menù dovranno essere indicate le singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale e precisazione quantitativa dei singoli ingredienti.

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

Il menù giornaliero dovrà comprendere almeno tre opzioni per il primo piatto (es. minestra, pasta, riso o gnocchi o pasticcio o altro piatto tenero) e per il secondo piatto (es. formaggio tenero o prosciutto cotto, carne bianca, pesce o carne rossa) e almeno due opzioni per il contorno (verdura cotta, verdura cruda) e dovrà essere quotidianamente così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- n. 1 contorno (verdura cotta e/o cruda);
- Frutta fresca di stagione (cotta o cruda) e/o dolce – yogurt ecc.;
- pane.

Al fine di rendere funzionale la prenotazione settimanale dei pasti e la preparazione dei medesimi la ditta aggiudicataria provvederà a trasmettere al Servizio Sociale all'indirizzo mail assistenza@comune.san-fior.tv entro le ore 09.00 del martedì della settimana precedente il relativo menù settimanale. L'ufficio del Servizio Sociale provvederà a trasmettere, entro le ore 14.00 del venerdì successivo, mediante idoneo supporto informatico, l'elenco dei pasti abbinati ad ogni singolo utente, affinché la ditta affidataria possa effettuare l'idonea identificazione e abbinamento del pasto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti (es: utenti diabetici, disfacici o che assumono farmaci particolari).

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

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

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

ART. 10 – PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà tenere conto delle indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti di cui alle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere"* aggiornate con la DGR n. 1556 del 17 novembre 2020.

In particolare si richiede:

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

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

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

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

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

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dal Reg. CE 1181/2006, dal Reg. UE 37/2010, dal Reg. CE 396/2005 e dal Reg. CE 1333/2008.

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

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

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

La Ditta Aggiudicataria 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 alla stazione appaltante.

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

ART. 11 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso il Comune di San Fior – Piazza G. Marconi n. 2 o in altro idoneo luogo nelle immediate vicinanze, all'uopo indicato dalla amministrazione comunale.

Il trasporto e la consegna presso la sede comunale o altro luogo idoneo deve essere effettuata da personale che garantisca competenza e attenzione alla mansione di che trattasi.

Il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede di consegna dovrà avvenire **alle ore 11:00**.

Non sono ammesse consegne anticipate o posticipate.

Gli operatori devono essere dotati di divisa e apposito cartellino identificativo.

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- Il cibo dovrà essere consegnato con contenitori termici in monorazione a perdere idonei a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973;
- Il pane e la frutta dovranno essere posti in contenitori igienicamente idonei. La verdura cruda o cotta dovrà essere posta in contenitori monorazione separata rispetto al secondo piatto.

La distribuzione dei pasti negli appositi contenitori monorazione deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione al fine di conservare le caratteristiche qualitative dei pasti medesimi.

I pasti, confezionati in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo, dovranno essere trasportati in contenitori plastici coibentati isotermici forniti dall'ente appaltante (modello MINIFLORIDA 3 VANI dimensioni cm. 610x270x180). I pasti dovranno mantenere la temperatura al cuore del prodotto, nel rispetto delle leggi vigenti in materia. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

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

- essere di facile pulizia e quindi presentare superfici e materiali idonei;
- assicurare adeguata protezione ai cibi trasportati, riparandoli da contaminazioni, insudiciamenti o danni che possano essere causati da fattori esterni;

- essere sempre in perfette condizioni di efficienza, pulizia, igiene e sicurezza.

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

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

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato del Comune che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione dell'Ente appaltante, la Ditta Aggiudicataria deve provvedere tassativamente **entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica** ad integrare il numero dei pasti, decorsi inutilmente i quali si applicherà la penale di cui all'art. 19, comma 1 lett. a)

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

ART. 12 - PERSONALE

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

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

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

ART. 13 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

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

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

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

ART. 14 – ESECUZIONE IN DANNO

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

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 15 - CONTROLLI SUL SERVIZIO

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

Il Comune provvederà alla vigilanza ed al controllo del servizio tramite l'Ufficio Servizi Sociali e provvederà altresì a verificare che la quantità di pasti giornalmente consegnati, come riportato sul documento di trasporto, coincida con il numero di utenti che giornalmente beneficiano del servizio.

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

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

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

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

ART. 16 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

ART. 17 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile, per i pasti effettivamente forniti e dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Le fatture, intestate a Comune di San Fior, Piazza G. Marconi, n. 2 (C.F. 82002790267) (P.I. 01974550269), devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

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

CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFPX17 (pec: comune.sanfior.tv@pecveneto.it)

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

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 19 del presente foglio oneri.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Foglio Oneri.

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

Troverà inoltre applicazione, se del caso, quanto previsto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

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

ART. 18 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

E' obbligo del prestatore del servizio stipulare con Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data del contratto, specifica polizza assicurativa di RCTO (Responsabilità Civile verso Terzi e verso prestatori d'Opera), avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del Rischio", il medesimo oggetto del presente servizio, con estensione della copertura alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, con massimale unico e per sinistro non inferiore ad **Euro 5.000.000,00**, e con validità non inferiore alla durata del servizio. E' ammessa la copertura annuale della polizza con le specifiche che seguono più avanti.

La polizza dovrà inoltre espressamente riportare:

- il pagamento della polizza in forma FLAT ovvero unico, annuo, senza regolazione del premio a fine periodo assicurativo. In alternativa l'indicazione che il mancato pagamento della regolazione non influisce sulla efficacia della copertura assicurativa;
- annoverare tra i terzi l'Amministrazione Comunale, tutti i suoi dipendenti e tutti coloro che prestano la loro attività per l'esecuzione del servizio;
- annoverare tra gli assicurati, tutte le società partecipanti al servizio oggetto del contratto, compresi i propri dipendenti e tutti coloro che partecipano alle attività a qualsiasi titolo;
- riportante espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora;
- che le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno essere opponibili all'Amministrazione Comunale.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCTO, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del contratto, richiamandone l'oggetto, tutte le

specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri né limiti per massimale annuo.

La polizza e/o l'appendice di precisazione, dovrà essere posta in visione all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio delle attività, in originale o copia conforme e debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento. Le quietanze di rinnovo della copertura, dovranno essere consegnate in originale o in copia conforme all'Amministrazione Comunale, nei 30 giorni successivi il termine di ogni periodo assicurativo, debitamente quietanzate dall'assicuratore per conferma di pagamento.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora la Ditta Aggiudicataria non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 19 - PENALITÀ E CLAUSOLE RISOLUTIVE

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- a) in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, qualora la Ditta Aggiudicataria non provveda **entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica** ad integrare il numero dei pasti: **Euro 100,00.=** per ogni mancato reintegro;
- b) in caso di consegna di menu diverso da quello prenotato dall'utente: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- c) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- d) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti all'art. 13, in caso di sciopero: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- e) per non conformità delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del mantenimento dei pasti, con una tolleranza di +/- 3° C: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- f) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- g) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- h) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 200,00.= per ogni inosservanza;
- i) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 8, ultimo comma: Euro 50,00.= per ogni inosservanza;
- j) per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 200,00.= per ogni inosservanza;
- k) per inosservanza di quanto stabilito all'art. 9 comma 5 (consegna del menù settimanale nei termini prestabiliti): Euro 10,00.= per ogni inosservanza.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti della Ditta Aggiudicataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Ditta Aggiudicataria rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempimento.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

Il pagamento della penalità da parte della Ditta Aggiudicataria dovrà avvenire mediante versamento, entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale del COMUNE DI SAN FIOR: piazza G. Marconi n. 2, C.F. 82002790267. Conto di Tesoreria Comunale acceso presso **Intesa San Paolo spa** IBAN: **IT 09 R 03069 12117 1000 0004 6088**

La Ditta Aggiudicataria non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempimento contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico della Ditta Aggiudicataria tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta Aggiudicataria, inadempimenti e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta Aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di affidamento;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

- nel caso il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti all'art. 12 del presente capitolato, dopo la prima contestazione.

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito della Ditta Aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

ART. 20 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta Aggiudicataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

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

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella del precedente periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni così come previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

ART. 21 - REVISIONE PREZZI

I singoli prezzi potranno essere aggiornati, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta dell'aggiudicatario, con riferimento all'indice ISTAT-FOI relativo al costo della vita risultante per il periodo gennaio-dicembre precedenti ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 22 – RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC.

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

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

ART. 23 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

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

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili dall'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione indicati nel Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n.

187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

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

ART. 24 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, il servizio affidato ed oggetto del presente foglio Oneri.

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

Non è ammesso il subappalto.

ART. 25 - DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga ad eleggere domicilio presso il centro di cottura. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di San Fior.

ART. 26 – CONTROVERSIE

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

ART. 27 - TRATTAMENTO DEI DATI

I dati vengono trattati conformemente ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti previsti, al solo fine degli adempimenti connessi al presente incarico nel rispetto delle prescrizioni del regolamento UE 2016/679.

Il trattamento dei dati avviene con modalità manuali, telematiche e informatiche; sono adottate misure di sicurezza atte ad evitare i rischi di accesso non autorizzato, di distruzione o perdita, di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 20 del GDPR.

ART. 28 - PUNTI DI CONTATTO

Responsabile Unico del Procedimento: dott. Mario De Francesco responsabile della 3^a U. O. Assistenza Cultura Sport, cultura@comune.san-fior.tv.it, tel 0438-2665.

DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alla normativa vigente in materia di appalti e di mercato elettronico.

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Foglio Oneri;
- dal D.Lgs. 50/2016 limitatamente agli articoli applicabili ai servizi dell'Allegato IX, art. 142, comma 5-bis e a quelli espressamente richiamati nel presente Capitolato;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to dott. Mario de Francesco