



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Carmine

Prot. \_\_\_\_

Nove,

**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE, FORNITURA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER IL COMUNE DI NOVE. CIG 86691855C6.**

## CAPITOLATO TECNICO

### CAPO PRIMO – DISPOSIZIONI GENERALI

#### ART. 1 – OGGETTO, DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento dei servizi di:

- A) Assistenza domiciliare per minori, anziani e disabili;
- B) Fornitura e distribuzione di pasti a domicilio, come da indicazioni dell'Amministrazione comunale;

I servizi vengono erogati per il Comune di Nove (VI), nei limiti e con le modalità indicati dal presente capitolato.

I servizi hanno la finalità di fornire sostegno e sollievo alle persone anziane non autosufficienti e/o alle loro famiglie.

La durata dell'appalto è di anni 5 (cinque), dalla data di avvio del servizio, presumibilmente **dal 01.06.2021 al 31.05.2026.**

L'inizio dello svolgimento del servizio potrà avvenire anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50/2016, previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel capitolato. In tal caso l'aggiudicatario si impegna ad eseguire il servizio conformemente a tutte le condizioni previste nel presente Capitolato, nonché in conformità al progetto presentato in sede di offerta il cui contenuto costituisce quindi obbligo per l'aggiudicatario.

Complessivamente il valore dell'appalto è pari ad € **342.062,50 (trecentoquarantaduemilaseicentadue/50)**, così determinato:

- l'importo complessivo per cinque anni di servizio (comprensivo dell'eventuale proroga) a base d'appalto per i servizi A) è di € **223.600,00** (duecentotrentamila/00) più IVA (di cui € 0.= per oneri relativi alla sicurezza da rischio di interferenza);

- l'importo complessivo per cinque anni di servizio (comprensivo dell'eventuale proroga) quantificato per i servizi B) è di € **118.462,50** (centodiciottomilaquattrocentosessantadue/50) più Iva di cui (di cui € 0.= per oneri relativi alla sicurezza da rischio di interferenza);

Non è prevista la suddivisione in lotti poiché i servizi in oggetto richiedono, considerata la loro complessità e la connessione con eventuali progetti assistenziali degli utenti in carico ai Servizi Sociali, un'organizzazione ed un coordinamento unitario che consenta un monitoraggio costante e completo del servizio, anche al fine del miglior raccordo con il committente.

L'appaltatore dovrà inviare mensilmente al Comune di Nove il numero dei pasti usufruiti con riferimento ad ogni utente e i conteggi orari per il sad con riferimento ad ogni utente, ai fini della fatturazione. È onere dell'appaltatore raccogliere e trasmettere al Comune tutti i dati necessari per la fatturazione agli utenti. Tali dati devono essere consegnati all'assistente sociale del Comune entro e non oltre il giorno 10 del mese successivo all'effettuazione del servizio. A tal fine l'appaltatore deve indicare un recapito telefonico ed una



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

casella di posta elettronica per gli adempimenti di tipo amministrativo.

L'appaltatore dovrà consegnare mensilmente, congiuntamente al conteggio orario riferito ad ogni utente, copia delle bolle di consegna dei pasti e di effettuazione del servizio SAD sottoscritte dall'utente che ne ha usufruito o da un suo familiare, attestanti con certezza oggettiva la riconducibilità della registrazione effettuata all'utente interessato e agli orari ed ai giorni indicati. Per ogni nuovo utente dei servizi è onere dell'appaltatore raccogliere tutti i dati per la fatturazione e trasmetterli al Comune di Nove.

Nella relazione di presentazione del progetto di gestione, che deve essere composta da almeno 10 pagine e non può superare le 20 pagine in formato A4 fronte e retro, devono essere previste misure volte a garantire la massima stabilità del personale e per il contenimento del turn over del personale coinvolto nel servizio.

Con l'invio dell'offerta l'operatore economico si impegna a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 09/01/2012 ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

## ART. 2 REQUISITI DI AMMISSIONE

Ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 l'appaltatore deve dimostrare capacità tecnico-professionale dichiarando di aver svolto, nel triennio anteriore alla data di pubblicazione del bando di gara, servizi analoghi di assistenza domiciliare e consegna pasti a domicilio a favore di enti pubblici per l'importo minimo di Euro 60.000,00 più Iva annui per quanto riguarda il servizio di assistenza domiciliare ed euro 30.000 più Iva annui per quanto riguarda il servizio di fornitura e consegna pasti a domicilio e dovranno dimostrare la loro capacità economica e finanziaria mediante almeno due idonee referenze bancarie. L'operatore economico deve essere iscritto alla Camera di Commercio per attività corrispondenti al servizio di assistenza domiciliare, per le Cooperative sociali l'iscrizione negli appositi albi regionali delle Cooperative Sociali di cui alla L. 381/1991.

Pena l'esclusione, l'appaltatore deve inoltre essere in possesso almeno di un sistema aziendale di gestione della qualità certificato ISO 9001 (per tutta o parte dell'organizzazione o dei servizi).

L'appaltatore si impegna, in caso di affidamento del servizio, a provvedere, per quanto riguarda il servizio di assistenza domiciliare ad interventi di urgenza entro 30 minuti dalla chiamata da parte del Comune e per il servizio di consegna pasti a domicilio a garantire la disponibilità di un centro cottura che permetta la consegna dei pasti entro 40 minuti.

Le tempistiche di cui ai punti precedenti vengono valutate prendendo in considerazione il tragitto stradale più veloce (in termini di percorrenza) calcolato usando il sistema "googlemaps" dall'indirizzo di partenza dell'appaltatore (rispettivamente per il servizio SAD o consegna pasti a domicilio) all'indirizzo della sede municipale di Nove.

Con l'invio dell'offerta l'operatore economico dichiara di conoscere il territorio di riferimento del servizio, le sue peculiarità e caratteristiche rinunciando fin d'ora ad ogni contestazione al riguardo.

## ART. 2 - SEDE DEL SERVIZIO

I servizi di cui all'art. 1 si svolgono nel territorio del Comune di Nove (VI) e presso la sede del centro diurno socio sanitario di via del Donatore 3 a Nove.

## CAPO SECONDO – SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

## ART. 3 - OGGETTO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha ad oggetto l'assistenza domiciliare per minori, anziani e disabili residenti nel territorio del Comune di Nove. L'appaltatore si impegna a garantire l'adattabilità e la flessibilità del servizio.

Le prestazioni richieste sono, a titolo indicativo, quelle di seguito descritte:

- rassettamento e sanificazione dell'abitazione;
- lavanderia;
- supporto nella preparazione dei pasti;
- lavaggio e sistemazione delle stoviglie e dei fuochi;
- accompagnamento e supporto nel disbrigo di pratiche e commissioni;
- accompagnamento per visite mediche;
- controllo nell'assunzione di medicinali sulla base della certificazione medica;
- igiene e cura della persona, in situazioni al limite della non autosufficienza;
- coinvolgimento dei parenti, dei vicini di casa e del volontariato per una maggiore partecipazione sociale ai bisogni dell'utente;
- attività di formazione/informazione anche specialistica per volontari e familiari, nonché per la cittadinanza, con docenti e su temi concordati con l'Amministrazione comunale;
- supporto ai familiari o all'utente nell'espletamento da parte degli stessi delle incombenze amministrative ordinarie non delegabili (prenotazione esami, accompagnamento presso strutture sanitarie, pratiche per esenzioni, ecc.);
- costante monitoraggio delle condizioni abitative, igieniche e delle capacità di auto-organizzazione degli utenti;
- supervisione e affiancamento del *care-giver* informale;
- collaborazione con eventuali figure professionali che partecipano al progetto individualizzato di assistenza (infermiere professionale, terapeuta della riabilitazione, ecc...);
- orientamento alla fruizione dei servizi territoriali;
- sistematica registrazione degli interventi effettuati presso ciascun utente (diario).

Il servizio si svolge prevalentemente ma non esclusivamente presso il domicilio dell'utente. In particolari situazioni valutate e autorizzate dall'Assistente sociale, gli interventi possono svolgersi presso le sedi ospedaliere - nel caso di ricovero di soggetti già in carico al servizio senza familiari limitatamente alle funzioni che non sono di competenza del personale ospedaliero - o presso le strutture sociali, sanitarie o comunque in luogo ove l'utente, secondo il progetto individuale, debba essere accompagnato.

Il servizio è svolto da almeno n. 2 operatori per una media di n. 45 ore settimanali complessive, compreso il tempo previsto per la consegna dei pasti a domicilio.

L'orario è distribuito su sei giorni settimanali dal lunedì al sabato, dalle ore 7.00 alle ore 18.00, e articolato in unità di 60 minuti (1 ora) di effettivo svolgimento del servizio.

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore secondo le direttive impartite dall'assistente sociale comunale alla quale rimarrà in capo la gestione operativa del servizio, ovvero la raccolta delle domande di intervento, la valutazione dell'utente e del PAI, in condivisione con gli operatori del servizio di assistenza domiciliare.

La programmazione del servizio dovrà essere definita e conteggiata tenendo presente quale luogo di partenza il centro diurno socio-sanitario di via del Donatore n. 3 a Nove, indipendentemente dall'effettivo luogo di partenza degli operatori addetti al servizio.

Il Comune potrà richiedere la gestione flessibile del monte ore settimanale, riducendolo in caso di diminuzione del numero degli utenti ed aumentandolo in caso di incremento del numero degli utenti, fino ad un massimo del 20% con applicazione del costo orario offerto in sede di gara.



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

All'occorrenza o in situazioni di emergenza valutate dal Servizio Sociale, può essere richiesta l'attuazione del servizio anche nei giorni festivi o in orario notturno. Tali interventi non sono annoverati nel monte orario di cui al presente Capitolato e saranno oggetto di specifica determinazione.

L'appaltatore, su richiesta del Comune, deve rendersi disponibile ad effettuare specifico servizio di assistenza domiciliare anche per i positivi Covid o in caso di particolari patologie degli utenti. Per tali servizi l'appaltatore può prevedere dei costi aggiuntivi. Tali costi devono essere previamente concordati con il Comune di Nove. L'eventuale attivazione di tali servizi non è calcolata nel monte ore del presente capitolato.

Durante il periodo estivo ed invernale, il Comune potrà chiedere il potenziamento del servizio di assistenza domiciliare, anche con l'impiego di ulteriori operatori e in accordo con i Medici di base, per la prevenzione dell'emergenza caldo e dell'emergenza freddo. A tal fine sarà richiesta all'appaltatore anche una specifica campagna di comunicazione sociale per la sensibilizzazione della cittadinanza verso i comportamenti che le persone anziane dovrebbero tenere in caso di disagio climatico.

L'appaltatore consegnerà semestralmente all'Assistente sociale del Comune una relazione riepilogativa sull'attività svolta.

L'appaltatore è tenuto ad effettuare un periodico monitoraggio del grado di soddisfacimento dell'utenza con criteri oggettivi e con il coinvolgimento dei familiari dell'utente.

## ART. 4 - FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio ha come scopo:

- prolungare quanto più possibile la permanenza delle persone nel proprio ambiente di vita ritardando o evitando l'istituzionalizzazione;
- supportare e sostenere il sovraccarico assistenziale dei familiari nei confronti delle persone non autosufficienti o a rischio;
- prevenire e recuperare situazioni di emarginazione.

## ART. 5 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio si rivolge a persone in situazione di parziale o totale non autosufficienza (minori, anziani e disabili) e persone in condizione di disagio sociale e/o a rischio.

## ART. 6 - RISORSE UMANE

### 6.1 Requisiti quantitativi

Il servizio per il Comune di Nove è svolto da almeno n. 2 operatori.

### 6.2 Requisiti qualitativi

L'appaltatore dovrà garantire l'effettivo possesso dei titoli di studio e di qualificazione in conformità alla normativa vigente da parte del personale impiegato nel corso di tutto il periodo di affidamento del servizio.

In particolare il personale dovrà essere dotato del titolo di operatore socio-assistenziale o titolo parificato o equipollente, (è onere dell'appaltatore dimostrare la parificazione o l'equipollenza), idoneità psico-fisica al servizio, buone capacità relazionali e di lavoro in equipe.

Per la gestione del servizio, l'appaltatore si impegna ad impiegare nel corso di tutta la durata del contratto



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

almeno un operatore in possesso di almeno 3 anni di esperienza nella gestione di servizi analoghi.

Detta esperienza dovrà essere dichiarata in allegato al progetto complessivo di gestione del servizio. Tale dichiarazione sarà oggetto di verifica in capo all'aggiudicatario.

In ogni caso il personale impiegato dovrà essere in possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara ed in caso di cessazione del rapporto di lavoro, per qualsiasi causa, dovrà essere sostituito con personale in possesso di pari requisiti.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'appaltatore dovrà inviare al Comune l'elenco nominativo del personale operante e la relativa qualifica professionale necessaria allo svolgimento del servizio. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicata tempestivamente e comunque entro e non oltre cinque giorni dal verificarsi della stessa.

Per le assenze del personale, a qualsiasi titolo, l'appaltatore si impegna alla sostituzione immediata con altro personale in possesso della qualifica prevista.

Il personale dovrà essere dotato di patente di guida di cat. B ed avere a disposizione un telefono cellulare individuale per le esigenze del servizio.

La stabilità del rapporto tra operatore ed utente, al fine di instaurare e mantenere nel tempo un rapporto di fiducia, deve essere garantita. Qualora il Comune dovesse accertare che l'operatore individuato non si è inserito adeguatamente nell'ambito familiare, avrà titolo per richiedere la sua sostituzione; l'affidatario sarà quindi tenuto alla sua sostituzione con altro operatore avente i requisiti professionali richiesti.

## 6.3 Organizzazione

### ***Funzioni/ruoli organizzativi***

L'appaltatore dovrà prevedere nel progetto di gestione del servizio i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali atti a mantenere i requisiti standard richiesti dalle norme vigenti.

### ***Formazione del personale***

L'appaltatore, in sede di definizione del progetto di gestione, definisce il piano di formazione del proprio personale che verrà aggiornato annualmente sulla base della rilevazione del fabbisogno formativo del personale impiegato.

### ***Coordinamento del servizio***

L'appaltatore deve garantire le funzioni di coordinamento del servizio secondo le modalità organizzative che devono essere esplicitate nella proposta progettuale e dovrà comunicare il nominativo del coordinatore all'Assistente Sociale del Comune.

## **ART. 7 - ATTIVITA' E SERVIZI EROGATI**

Il Comune di Nove, per il servizio nel suo territorio, mette a disposizione dell'appaltatore, in comodato gratuito, due autovetture per lo svolgimento del servizio di assistenza domiciliare, che dovranno essere restituite al termine dell'appalto perfettamente funzionanti fatta salva la normale usura.

Sono, pertanto, a carico dell'Appaltatore:

- oneri del personale, per la formazione, l'aggiornamento e l'assicurazione per infortuni e responsabilità civile dello stesso;
- spese di funzionamento e manutenzione dei due automezzi messi a disposizione dal Comune di Nove, ad eccezione della tassa di circolazione e dell'assicurazione che rimangono a carico dell'Ente;



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

- fornitura di automezzi (salvo quanto indicato in precedenza), attrezzature, beni durevoli, strumenti, presidi e materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio, compreso abbigliamento e presidi sanitari e di sicurezza per gli operatori;
- attività organizzative e amministrative di supporto al servizio;
- tutto quanto non espressamente previsto a carico del Comune.

Sono a carico del solo Comune di Nove:

- la messa a disposizione in comodato gratuito di due autovetture per lo svolgimento del servizio, che saranno restituite al termine dell'appalto perfettamente funzionanti fatta salva la normale usura;
- oneri per la tassa di circolazione e dell'assicurazione dei mezzi messi a disposizione.

Nella formulazione dell'offerta l'appaltatore dovrà prevedere anche il costo in caso di utilizzo di autovetture proprie, che dovrà assicurare e mettere prontamente a disposizione dei propri operatori su semplice richiesta scritta dell'ente.

## CAPO TERZO – SERVIZIO DI FORNITURA PASTI

### ART. 8 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e consegna di pasti, mediante il sistema monoporzione nel territorio del Comune di Nove o nell'ambito di attività sociali organizzate dal Comune.

Il servizio prevede la fornitura giornaliera di un pasto caldo per il pranzo di ciascun utente, **dal lunedì al sabato** di ogni settimana, con esclusione dei giorni festivi. Eventuali variazioni al numero dei pasti giornalieri da consegnare sarà comunicato giornalmente a mezzo telefono entro le 8,30.

Il dato storico dell'anno 2020 evidenzia circa 3.645 pasti a domicilio rivolti a circa 15 utenti.

L'appaltatore deve essere in possesso di tutte le necessarie autorizzazioni per l'attività.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alle necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP). L'appaltatore inoltre, nella gestione del servizio, deve rispettare i Criteri Ambientali Minimi obbligatori stabiliti con Decreto del ministero dell'ambiente del 10 maggio 2020 con riferimento alla fornitura di derrate alimentari.

Nella formulazione dell'offerta l'appaltatore deve indicare il costo complessivo del servizio ma in esso deve essere individuabile e scorporabile il costo del singolo pasto dal costo della distribuzione da effettuarsi tramite gli operatori di assistenza domiciliare.

### ART. 9 - MODALITA' DI ESECUZIONE

I pasti dovranno essere consegnati per la distribuzione presso lo stabile del Centro diurno socio-sanitario di Nove, in via del Donatore 3, Nove.

Il servizio di distribuzione dei pasti a domicilio è svolto dagli operatori addetti al servizio di assistenza domiciliare ed è conteggiato congiuntamente al servizio pasti.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori monoporzione.

I pasti in monoporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni). Detti contenitori chiusi devono essere a loro volta



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. I pasti devono essere conservabili per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo nel corso della giornata. A tal proposito, il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite, semplici istruzioni per la conservazione (es: "conservare in frigorifero") e per la preparazione ai fini del consumo.

Il pane e la frutta dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

L'appaltatore deve garantire almeno annualmente analisi microbiologiche e chimiche sulle derrate, nonché frequenti controlli igienico sanitari (almeno mensili) sugli alimenti, sulle attrezzature e sui mezzi.

## ART. 10 - ATTIVITA' E SERVIZI EROGATI

Sono a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- fornitura e distribuzione dei pasti a domicilio;
- il prelievo ed il lavaggio a somministrazione ultimata dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti.

Nel caso di calamità naturale o altre cause di forza maggiore, per i quali dovessero verificarsi notevoli ritardi o mancata consegna, non sarà addebitata alcuna penalità alla ditta fornitrice. È fatto obbligo, tuttavia, alla ditta fornitrice di darne immediata segnalazione al Comune e di provvedere con misure di emergenza all'erogazione di un servizio minimo. Non costituiscono causa di forza maggiore eventuali guasti ai mezzi o assenza del personale. Nel caso di interruzione di energia elettrica, mancata erogazione di gas o di gravi guasti agli impianti, per cui non fosse possibile fornire pasti caldi, per il primo giorno la ditta aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione corrispondenti piatti freddi. Dopo il primo giorno la ditta dovrà provvedere comunque alla somministrazione di pasti caldi.

## ART. 11 - ARTICOLAZIONE MENU' E CARATTERISTICHE PASTI.

Per ogni utente fruitore del pasto, il menù tipo giornaliero è il seguente:

- un primo piatto tra almeno tre scelte;
- un secondo piatto tra almeno tre scelte;
- due contorni (uno cotto e uno crudo);
- frutta di stagione o dolce;
- pane.

Non sono compresi nel menù né acqua minerale né vino.

L'appaltatore deve consegnare, almeno con cadenza mensile, copia cartacea del menù agli utenti al fine di permettere agli stessi di effettuare la scelta tra le varie pietanze disponibili.

Il menù dovrà essere vario ed adeguato alla tipologia dell'utenza e dovrà tener conto della stagionalità.

In ogni settimana nel secondo piatto dovrà essere presente la scelta di almeno una pietanza o due a base di pesce, tre a base di carne e una a base di uova. Il formaggio dovrà essere presente anch'esso come alternativa, il prosciutto o altri affettati una o due volte alla settimana.

Il menù dovrà comprendere piatti della tradizione veneta (es. pasta e fagioli) e piatti più complessi come cannelloni, lasagne o altro.

Innovazioni e modifiche al menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'Assistente sociale e l'appaltatore, nel rispetto di eventuali linee guida regionali e/o dell'Ulss di competenza.





# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

## **ART. 12 - MENU' ALTERNATIVI.**

Nei casi di necessità determinata da esigenze di indisposizione temporanea dell'utenza, l'appaltatore fornisce, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'Assistente sociale.

L'appaltatore si impegna a predisporre menù alternativi qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 8,30 dello stesso giorno.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, ogni qualvolta ne venga fatta richiesta, diete speciali personalizzate adeguate agli utenti affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche che necessitino, a scopo terapeutico, di particolari alimenti. Tali diete speciali vengono fornite solo per far fronte a specifiche e comprovate patologie, opportunamente certificate. Tali diete verranno fornite e conteggiate allo stesso prezzo unitario previsto per gli altri pasti forniti, ciò indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

Altre variazioni del menù devono comunque essere di volta in volta concordate con l'Assistente sociale.

Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere. In tal caso l'appaltatore adotta la variazione concordata con l'Assistente sociale, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

I veicoli impiegati per la consegna dei pasti dovranno possedere le caratteristiche dichiarate in sede di valutazione dell'offerta tecnica al punto 3.3.

## **ART. 13 - CAMPIONATURA E GRADIMENTO DEL PASTO.**

L'appaltatore è tenuto ad effettuare adeguate campionature delle proprie forniture e degli alimenti prodotti e distribuiti, in conformità alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

Il Comune somministrerà annualmente alcuni test di gradimento agli utenti del servizio, i cui risultati saranno trasmessi all'appaltatore.

## **CAPO QUINTO – NORME FINALI**

### **ART. 14 – DIREZIONE TECNICA E VALUTAZIONE**

Il Comune di Nove nomina un Referente con funzione di supervisore sullo svolgimento di ciascuno dei servizi attivati.

Il Referente:

- a) vigila sullo svolgimento dei servizi, avendo cura di verificare che gli operatori rispettino i diritti e la dignità degli utenti e che le attività stesse vengano svolte con modalità tecnicamente corrette e nel rispetto delle normative specifiche di settore;
- b) espleta attività di valutazione in merito agli aspetti organizzativi, tecnico-strutturali, igienico-sanitari e alla realizzazione e alla verifica del servizio oggetto di contratto. Effettua inoltre la vigilanza sia tramite sopralluoghi e verifiche periodiche, sia tramite l'esame della documentazione prodotta dall'appaltatore;





# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

- c) è incaricato della verifica dell'adeguatezza dei servizi rispetto agli obiettivi previsti, della verifica dell'osservanza degli standard operatori/utenti e della verifica della necessità di apportare modifiche o integrazioni ai servizi durante il periodo di affidamento, per adeguarlo a nuovi o mutati bisogni del territorio;
- d) riferisce periodicamente alle Amministrazioni in merito all'andamento tecnico della gestione dei servizi, alle attività realizzate e ai risultati conseguiti. Potrà a tal fine chiedere dettagliata relazione all'appaltatore.

## ART. 15 – TRATTAMENTO DEI LAVORATORI E CLAUSOLA SOCIALE

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi territoriali.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

In ogni caso si applicano le disposizioni previste dalla Legge 327/2000.

L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale.

L'appaltatore potrà avvalersi dell'apporto di eventuali volontari, il cui elenco verrà conservato agli atti della struttura, per prestazioni complementari e non sostitutive a quelle degli operatori, quali, a mero titolo di esempio: il trasporto degli utenti del SAD e dei cittadini invalidi ed anziani presso strutture sanitarie e riabilitative, l'affiancamento dell'operatore per attività di ricreazione e socializzazione o attività di promozione di iniziative per la socializzazione, sia all'interno che con l'ambiente esterno, nel rispetto dei principi sanciti dalla Legge n. 266/91, dalla L.R. 40/93 e dalla L.R. 23/2006, garantendo peraltro la qualità delle loro prestazioni. Le prestazioni dei volontari non concorrono alla determinazione dei costi di servizio.

Il Comune potrà richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento l'esibizione dei documenti necessari per verificare la corretta attuazione agli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'appaltatore si impegna ad impiegare il personale previsto in sede di offerta.

L'appaltatore si impegna ad accogliere le eventuali domande di mobilità del personale assunto a tempo indeterminato dall'attuale Impresa appaltatrice, per la gestione della stessa struttura/servizio nel numero e nella qualifica compatibile con il progetto tecnico presentato. L'impegno di cui sopra trova fondamento nell'interesse dell'Amministrazione alla conservazione della professionalità, dell'esperienza, della capacità del personale attualmente in servizio; nel caso di specie, data la delicatezza dei servizi in oggetto, le predette caratteristiche incidono concretamente nella modalità di esecuzione del servizio (v. art. 37 CCNL Cooperative sociali).

## ART. 16 - GARANZIE E RESPONSABILITA'

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone, alle cose, alle strutture interessate, comunque provocati nell'esecuzione del presente contratto che possano derivare da fatto proprio, dal personale o da chiunque chiamato a collaborare.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale di cui si avvarrà l'appaltatore nell'esecuzione del contratto.

L'appaltatore, pertanto, si impegna a stipulare una polizza RCT/RCO. L'Assicurazione quindi dovrà essere



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Carmine

prestata sino alla concorrenza di massimali di garanzia non inferiori a € 2.000.000,00.= per sinistro, per persona o cose e deve inoltre garantire dalle rivalse di qualsiasi Ente e/o dei dipendenti dell'appaltatore per infortuni e/o malattie professionali con massimali di garanzia non inferiori a € 2.000.000,00.= per sinistro e per ciascuna persona.

L'appaltatore prima di iniziare il servizio dovrà produrre al Comune di Nove copia di detta polizza, unitamente alla quietanza di pagamento del premio, che dovrà essere presentata al Comune stesso con la periodicità prevista dalla polizza stessa onde verificare il permanere della validità del contratto di assicurazione per tutta la durata del servizio.

La mancata stipulazione della polizza, la non conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo o il mancato pagamento del premio, tale da pregiudicare l'efficacia della copertura assicurativa, costituiscono motivo di risoluzione del presente contratto (clausola risolutiva espressa, art. 1456 del Codice Civile).

## **ART. 17 - PRIVACY E SEGRETO PROFESSIONALE**

L'appaltatore, nell'erogazione del servizio, è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza al Reg. UE 267/2000 e s.m.i. ed alle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio, la deontologia professionale.

L'appaltatore si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

L'appaltatore con la presentazione dell'offerta dichiara di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali pubblicata nella sezione Amministrazione trasparente dell'ente.

## **ART. 18 – RESPONSABILE DELLA SICUREZZA – D.lgs.n.81/2008**

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.lgs.n.81/2008 e s.m.i.

L'appaltatore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile della sicurezza.

Dall'esame della tipologia e delle caratteristiche dei servizi oggetto del presente Capitolato non sono state riscontrate interferenze tra l'attività lavorativa dei dipendenti dell'Amministrazione e le attività dei dipendenti dell'appaltatore.

Di conseguenza la stima dei costi per la sicurezza derivante dalla valutazione dei rischi per ridurre le interferenze si considera pari a zero. L'appaltatore è comunque tenuto a comunicare all'Amministrazione comunale ogni eventuale integrazione della valutazione dei rischi interferenziali che ritenga opportuna.

Resta inteso che saranno effettuate periodiche verifiche tra i Responsabili della Sicurezza dell'Amministrazione comunale e dell'appaltatore in ordine alla gestione di ogni fase e aspetto del sistema di valutazione e prevenzione dei rischi.

## **ART. 19 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

L'Amministrazione comunale di Nove procederà alla liquidazione del corrispettivo dovuto nei termini di legge dal ricevimento del titolo di pagamento.

Il pagamento sarà disposto sulla base delle fatture presentate mensilmente, calcolate in base alle prestazioni effettivamente rese nel mese di riferimento dagli operatori a favore degli utenti fruitori del



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

servizio. Le fatture devono essere corredate di scheda riepilogativa dei servizi effettivamente resi da ciascun operatore per ogni singolo utente.

Nella fatturazione dovranno essere indicate distintamente le voci di costo relative al servizio di assistenza domiciliare e quelle relative ai pasti a domicilio applicando per ognuna l'aliquota iva prevista.

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

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i. L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità sono condizioni pregiudiziali per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario ad acquisire la documentazione comprovante detta regolarità. Il prezzo rimarrà fisso ed invariato per tutta la durata contrattuale, salvo l'adeguamento ISTAT di cui al successivo articolo su specifica richiesta scritta dell'appaltatore, a partire dalla seconda annualità contrattuale. L'Amministrazione titolare del contratto, al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, pur applicando le eventuali penali, i pagamenti all'appaltatore cui siano state contestate inadempienze fino a che non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali, senza riconoscimento di alcun interesse o indennità. La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica che avviene in forma amministrativa e non giudiziale.

L'Ente Appaltante ed il Soggetto Aggiudicatario assumono tutti gli obblighi di tracciabilità flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/08/2010, n.136 s.m.i. Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Nove 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.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

## ART. 20 – REVISIONE PREZZI

A partire dal secondo anno di contratto è ammessa la revisione annuale dei prezzi, in virtù della facoltà prevista dall'art. 106, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 prendendo come riferimento gli indici dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (FOI) mensilmente pubblicato dall' I.S.T.A.T..

La base per il calcolo sarà quella disponibile in riferimento alla pubblicazione dei dati Istat alla scadenza dell'anno.

## ART. 21 – DIVIETO DI CESSIONE

E' vietata la cessione dei servizi assunti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

## ART. 22 – SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso per i soli servizi di cui all'art. 1, lettera B) nel rispetto di quanto previsto dall'art.



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

105 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

## **ART. 23 – VARIAZIONI DELL'IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO**

L'importo dell'appalto può essere ridotto o aumentato del 20% da parte dell'Amministrazione Comunale, ferme restando le condizioni di appalto senza che il prestatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

## **ART. 24 - PENALI**

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge in vigore ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale.

In caso di disservizio e/o inosservanza di ognuna delle presenti norme si applicheranno penali come segue:

- € 300,00 per ogni giorno di interruzione del servizio senza preavviso, per ogni servizio oggetto dell'appalto;
- € 300,00 per ogni giorno di mancata sostituzione di personale assente, per ogni servizio oggetto dell'appalto;
- € 100,00 per ogni mancata comunicazione di variazione del personale;
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle relazioni o rendicontazioni previste per ciascun servizio;
- € 100,00 per ogni giorno di mancata applicazione delle misure volte a garantire la massima stabilità del personale (contenimento del turn over) dichiarate e valutate nell'offerta tecnica;
- € 1.000,00 per ogni singola prestazione effettuata con personale privo dei requisiti professionali richiesti;
- € 5.000,00 per ogni caso di contaminazione o infezione di utenti, fatta salva la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni subiti;
- € 5.000,00 per ogni fattispecie di inosservanza degli obblighi gravanti sull'appaltatore uscente in caso di cambio di gestione, come indicati nell'art.28.

Le penali verranno applicate dal Servizio Comunale competente previa contestazione scritta ed avvio di un contraddittorio con l'appaltatore che deve concludersi entro 30 giorni dalla contestazione.

Il Comune potrà trattenere le somme conseguenti all'applicazione delle sanzioni da eventuali crediti della Società, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

## **ART. 25 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico della Società;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Società;



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

- impiego di forme di occupazioni al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Società, anche a seguito di diffide del Comune;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- interruzione non motivata del servizio per più di 5 giorni;
- mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- violazione delle norme igienico-sanitarie sulla produzione, distribuzione e somministrazione di pasti;
- in caso di violazione da parte dell'appaltatore e dei suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo degli obblighi di comportamento di cui al codice di comportamento dei dipendenti pubblici nazionale e di cui al Codice di comportamento del Comune di Nove;
- violazioni di obblighi contrattuali reiterate per almeno 5 volte nello stesso anno di appalto, anche se non sanzionate ai sensi dell'art. 28, comunque accertate da parte dell'Amministrazione Comunale e da essa formalmente contestate e confermate, fermo restando ogni responsabilità anche di ordine penale.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di scritta, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto, non pregiudica la richiesta di risarcimento dei danni subiti da parte del Comune. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare provvisoriamente e in via di urgenza il servizio a terzi nelle more di un nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'appaltatore con cui il contratto è stato risolto.

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

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Società, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

## ART. 26 - RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.Lgs. n. 159/11, il Comune di Nove potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento.

Il Comune potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto dandone comunicazione all'appaltatore mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali l'appaltatore sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavano prima della stipula del contratto.

## ART. 27 – CONTROVERSIE

In caso di controversie in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del presente contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Culinaria

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario, qualora non risolte, saranno deferite alla competenza del Foro di Vicenza, con esclusione dell'arbitrato.

Per il rimborso delle spese, il pagamento dei danni e quanto dovuto a titolo di penale, il Comune potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'Appaltatore.

## **ART. 28 – PROROGA TECNICA E PASSAGGIO DI GESTIONE**

Al termine del presente contratto e su richiesta tramite PEC del Comune di Nove, l'appaltatore si impegna a garantire il servizio alle medesime condizioni contrattuali per tutto il tempo necessario all'espletamento della nuova procedura di affidamento e fino alla data di subentro del nuovo appaltatore nella gestione del servizio (cd. proroga tecnica).

Al termine del presente contratto, l'appaltatore che cessa il rapporto contrattuale si impegna ad incontrare i referenti del nuovo aggiudicatario per gli adempimenti connessi ad un passaggio di gestione del servizio proficuo, rapido e privo di interruzioni e di disagi per l'utenza, entro il termine di giorni 10 (dieci) dalla comunicazione dell'aggiudicazione, salvo diverso termine concordato tra le parti e la stazione appaltante.

All'inizio del presente contratto, il nuovo aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente, e comunque proporzionalmente al fabbisogno determinato dal capitolato, il personale attualmente in servizio che si rendesse disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro e che sia in possesso del titolo professionale richiesto. In tale caso, l'appaltatore cessante si impegna a favorire la trasmissione di tutti i dati e le informazioni necessarie al passaggio alla nuova gestione del predetto personale. Allo stesso personale non potrà in nessun caso essere applicato un trattamento retributivo e previdenziale inferiore a quello goduto in precedenza, se dipendente di cooperativa. L'eventuale riassunzione del personale già in servizio da parte del nuovo aggiudicatario non potrà in nessun caso essere condizionata all'adesione dei lavoratori in qualità di soci della Cooperativa, adesione che dovrà essere lasciata all'esclusiva discrezionalità degli stessi.

## **ART. 29 - 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. 30 – SPESE CONTRATTUALI**

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

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

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

## **ART. 31 - ACCETTAZIONE CLAUSOLE DEL CAPITOLATO TECNICO**



# COMUNE DI NOVE

PROVINCIA DI VICENZA

*Nove*  
Centro di Antica  
Tradizione  
Ceramica

L'appaltatore dichiara di aver esaminato tutte le clausole contenute nel presente Capitolato Tecnico e di averne compreso la portata e gli effetti.

DATA \_\_\_\_\_

PER ACCETTAZIONE:

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(indicare generalità, qualifica e firma)