allegato 1

COMUNE DI FONZASO

Provincia di Belluno

Area Amministrativa

CAPITOLATO SPECIALE

SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO PASTI PRONTI A DOMICILIO A FAVORE DI ANZIANI E ALTRI UTENTI, SEGNALATI DAI SERVIZI SOCIALI, RESIDENTI NEL COMUNE DI FONZASO – ANNO 2025

Fonzaso, maggio 2025

SOMMARIO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO *3*
Art. 2 – AMMONTARE E DURATA DEL SERVIZIO *3*
Art. 3 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO *3*
Art. 4 – MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEGLI UTENTI DEI PASTI *4*
Art. 5 – ORARI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI *4*
Art. 6 - REVISIONE PREZZI *4*
Art. 7 - CORRISPETTIVO PER IL SERVIZIO, FATTURAZIONE E PAGAMENTI *4*
Art. 8 – GARANZIA PROVVISORIA *5*
Art. 9 – GARANZIA DEFINITIVA *5*
Art. 10 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO *5*
Art. 11 – RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA *6*
Art. 12 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO DEL SERVIZIO *6*
Art. 13 – OBBLIGHI DEL COMMITTENTE *7*
Art. 14 – PERSONALE *7*
Art. 15 - REFERENTE DEL SERVIZIO E ADDETTO ALLE COMUNICAZIONI *7*
Art. 16 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI *8*
Art. 17 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE *8*
Art. 18 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI *9*
Art. 19 – STRUTTURA DEL MENÙ E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE ALL'UTENZA *9*
Art. 20 – DIETE SPECIALI *10*
Art. 21 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI *10*
Art. 22 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEL PASTO *11*
Art. 23 – PULIZIA LOCALI ED ATTREZZATURE, IGIENIZZAZIONE CONTENITORI ISOTERMICI E PIETANZIERE *11*
Art. 24 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO *11*
Art. 25 – PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO *11*
Art. 26 – RECESSO *13*
Art. 27 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA *13*
Art. 28 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE *14*
Art. 29 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI *14*
Art. 30 – OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E DISPOSIZIONI ANTIMAFIA *15*
Art. 31 – FORO COMPETENTE *16*
Art. 32 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE *16*

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di preparazione e confezionamento di pasti prodotti nel centro di cottura del gestore autorizzato in base alla vigente normativa igienico-sanitaria, in favore di persone residenti nel Comune di Fonzaso, di qualsiasi età, che presentino una situazione problematica, anche temporanea, di natura fisica, psichica o relazionale tale da impedire la gestione autonoma delle fondamentali esigenze di vita ed inoltre le persone non residenti che si trovino occasionalmente nel territorio comunale a causa delle medesime condizioni, per il tempo necessario a consentire il rientro nel comune di residenza.

La possibilità o meno di accesso al pasto è stabilita, sulla base del Regolamento del Servizio di Assistenza Domiciliare vigente (approvato con DCC n. 03/2008), dall'Assistente Sociale dell'Ulss n. 1 Dolomiti, Ente delegato dal Comune di Fonzaso per i servizi sociali, operante sul territorio.

Art. 2 – AMMONTARE E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto del servizio avrà la durata di 12 *(dodici)* mesi dalla data indicata nel contratto ovvero, qualora ricorra il carattere dell'urgenza, dalla data del verbale di consegna, fatta salva la facoltà del Comune di procedere alla revoca dell'aggiudicazione nel caso in cui la verifica dei requisiti dell'affidatario abbia esito negativo.

Il costo unitario del pasto riconosciuto all'affidatario è di €. 6,00 oltre oneri fiscali.

Il numero complessivo presunto di pasti, nel periodo di durata dell'affidamento, è pari a n. 6.240 come di seguito determinato:

Giornate di consegna	6 giorni a settimana esclusi i festivi
Numero medio di pasti giornalieri	20
Numero di settimane annue	52
Numero medio indicativo di pasti annui	6240

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune all'O.E. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi, compresa l'igienizzazione dei contenitori isotermici e delle pietanziere fornite dal Committente.

Ai sensi dell'art. 120 c. 10 D.Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il Committente può imporre all'affidatario l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'affidatario non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il Comune si riserva di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima pari ad ulteriori 12 *(dodici)* mesi esercitando tale facoltà attraverso comunicazione all'Appaltatore mediante PEC, almeno 30 gg. prima della scadenza naturale del contratto, previa istruttoria favorevole del Direttore dell'Esecuzione.

Il valore stimato del servizio ammonta a €. 89.856,00 *(diconsi euro ottantanovemilaottocentocinquantasei/00)* oltre iva ed è stato calcolato moltiplicando il numero medio indicativo di pasti annui *(n. 6240)* per il costo unitario del pasto *(€. 6,00)* applicando l'eventuale opzione di proroga e la percentuale massima delle prestazioni aggiuntive richiedibili dal Committente *(+20%)*.

Art. 3 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere prodotti presso un "centro produzione pasti" in disponibilità alla ditta, avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, con una base operativa ubicata sul territorio comunale, al fine della preparazione e/o del porzionamento per assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti, ritirati da personale incaricato dall'Ulss n. 1 Dolomiti, siano garantiti il minor tempo possibile di consegna ed il massimo delle qualità organolettiche delle pietanze. Il centro di cottura deve essere autorizzato ed abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare ai sensi di legge.

Il servizio deve essere organizzato tenendo conto che la ditta appaltatrice si impegna a:

a) effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto, valorizzando i prodotti locali e acquistandoli, ove possibile, da fornitori aventi sede dell'attività sul territorio comunale;
b) assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura cotta o cruda, pane, frutta fresca di stagione o frutta cotta o yogurt o dessert, in base alle scelte degli utenti indicate nel menù formulato

dal Gestore; per ogni giorno, il menù dovrà riportare un "piatto del giorno" *(composto da un primo, un secondo e un contorno)* e altre due opzioni fisse *(ad esempio pasta pomodoro / minestra, tonno / stracchino, purè / insalata)*. Il menù così predisposto sarà consegnato all'utente dall'operatore addetto alla consegna dei pasti all'inizio di ogni settimana e troverà applicazione nella seconda settimana successiva al fine di dar modo al Gestore di organizzare l'approvvigionamento della materia prima;

c) prevedere la preparazione di piatti e menù stagionali anche legati alle festività;
d) garantire, qualora alcuni degli utenti presentino particolari patologie, la preparazione di pasti dieteticamente compatibili, come prodotti senza glutine e/o senza lattosio; la richiesta di particolari regimi dietetici, inoltrata dall'Assistente Sociale, sarà corredata da certificato medico specialistico;
e) effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato (escluse le festività se cadono in giorno feriale), a partire dalla data presunta di cui al precedente art. 2;
f) fornire, su specifica richiesta inoltrata dall'Assistente Sociale, soltanto nei giorni prefestivi, oltre alla normale consegna del pasto caldo, anche un pasto supplementare abbattuto che dovrà essere conservato in modo idoneo dall'utente sotto la propria responsabilità;
g) fornire all'Assistente Sociale e all'Amministrazione Comunale, comunicando tempestivamente eventuali aggiornamenti, i recapiti ed il nominativo dell'addetto al quale rivolgersi per l'attivazione di una nuova utenza, eventuali comunicazioni di modifiche alla dieta e di richieste di sospensione temporanea o definitiva di un'utenza in essere; tali segnalazioni saranno effettuate dall'Assistente sociale, per e-mail, mettendo in copia il Comune, entro le ore 10.00 dal lunedì al venerdì mentre per la giornata del sabato l'utente provvederà direttamente salvo ratifica, da parte dell'assistente sociale, nel primo giorno lavorativo successivo utile e nei tempi sovra indicati.
h) attivare i pasti a domicilio per i nuovi utenti, apportare le modifiche alle diete, sospendere temporaneamente o definitivamente un'utenza in essere nel medesimo giorno in cui viene effettuata la richiesta dall'Assistente Sociale o per la sola giornata del sabato dall'utente;
i) garantire le operazioni di detergenza e sanificazione dei contenitori isotermici e delle pietanziere fornite dal Committente;
j) utilizzare idonei contenitori qualora quelli forniti dal Comune non siano in numero sufficiente all'erogazione del servizio;
k) spetterà al personale incaricato dall'Ulss n. 1 Dolomiti provvedere alla consegna a domicilio di ogni singolo pasto, recandosi presso il punto di distribuzione individuato sul territorio in accordo con la ditta fornitrice, per il ritiro di quanto spettante. A tal fine si specifica che, al momento del ritiro giornaliero del contenitore individuale contenente il pasto, il personale incaricato dall'Ulss n. 1 Dolomiti provvederà contestualmente a consegnare il contenitore vuoto del giorno precedente, effettuando in questo modo un solo viaggio giornaliero;
l) garantire interventi di pulizia straordinaria della cucina (a titolo esemplificativo cappe, forni, frigoriferi ecc..).

Art. 4 – MODALITÀ DI RILEVAZIONE DEGLI UTENTI DEI PASTI

L'Assistente sociale provvederà a fornire alla Ditta assegnataria, inviandone copia anche al Comune di Fonzaso, l'elenco dei fruitori del servizio al momento dell'assegnazione e ad effettuare le segnalazioni di cui alla lettera g) del succitato art. 3.

Art. 5 – ORARI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI

La fornitura dei pasti deve essere garantita tutti i giorni dal lunedì al sabato (festivi esclusi) una volta al giorno in corrispondenza dell'orario del pranzo. I pasti dovranno essere a disposizione per il ritiro da parte del personale che si occupa della distribuzione dalle ore 11:15 (ritiro previsto tra le ore 11.15 e le ore 11.45).

Art. 6 - REVISIONE PREZZI

Non è concessa la revisione dei prezzi.

Art. 7 - CORRISPETTIVO PER IL SERVIZIO, FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il corrispettivo del presente appalto sarà determinato unicamente moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati per il prezzo unitario del pasto indicato dall'affidatario in sede di offerta. L'importo così determinato si intende comprensivo di ogni voce ed onere a carico dell'affidatario previsti dal presente Capitolato di gara.
La fatturazione verrà eseguita dall'affidatario al Comune alla fine di ogni mese di servizio, sulla base della rendicontazione dei pasti forniti per ogni utenza attivata. Periodicamente, a seguito di confronto con il numero dei pasti ritirati dal personale incaricato dall'Ulss n. 1 Dolomiti, il Committente comunicherà all'affidatario del

servizio l'eventuale conguaglio da applicare sulle fatture.
Le fatture, intestate a Comune di Fonzaso – Piazza I Novembre n. 14 (C.F./P.I. 00207040254) 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 UFYVFU (pec: fonzaso.bl@cert.ip-veneto.net)
- indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Non trova applicazione l'art. 125 co. 1 del D.Lgs. 36/2023, in quanto il corrispettivo (prezzo) d'Appalto è calcolato sulla base del reale consumo ai sensi e per gli effetti dell'art. 33 Allegato II.14 al D.Lgs. 36/2023.
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 conformità sarà effettuata entro 90 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 presente capitolato. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.
Ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i, a pena di nullità del contratto, l'affidatario è tenuto a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'affidatario dedicato/i. L'affidatario è altresì tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 8 – GARANZIA PROVVISORIA
Ai sensi dell'art. 53, comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 non si richiede la presentazione della garanzia provvisoria.

Art. 9 – GARANZIA DEFINITIVA
A garanzia del regolare e corretto adempimento degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario dovrà costituire, per i termini di durata del servizio e fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, una garanzia ai sensi dell'art. 53, comma 4, del D.Lgs 36/2023 pari al 5% del valore stimato del servizio così come determinato all'art. 2 del presente capitolato.
La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione, con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023.
La garanzia potrà essere svincolata solo con una specifica dichiarazione liberatoria del Comune.
L'Amministrazione Comunale ha facoltà di rivalsa per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura derivanti dalla gestione del servizio e imputabili all'aggiudicatario.
Nel caso in cui la garanzia subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune l'aggiudicatario deve provvedere al suo reintegro entro 30 giorni.
In caso di mancato reintegro l'Amministrazione previa messa in mora dell'aggiudicatario avrà facoltà di risolvere il contratto. Resta salva per il Comune ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.
In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta.

Art. 10 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO
Nel rispetto dei principi di cui agli artt. 1, 2, 3 del D.Lgs. n. 36/2023, si stabilisce che le seguenti prestazioni, considerate essenziali, debbano essere svolte direttamente dall'Appaltatore o, qualora l'offerta venga presentata

da un raggruppamento di operatori economici, da uno dei partecipanti al raggruppamento:

a) la preparazione e il confezionamento dei pasti;
b) la richiesta e la gestione di tutte le autorizzazioni, licenze e permessi previsti dalle norme vigenti per le attività di manipolazione e confezionamento dei pasti;

Le prestazioni non sopra elencate possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto. Ciò in ragione dell'esigenza di garantire che il servizio offerto sia svolto in modo ottimale, anche in ragione della tipologia di utenza a cui è destinato il servizio stesso.
Per le parti non specificate si applica l'art. 119 del Codice dei Contratti.

Art. 11 – RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

L'aggiudicatario assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto, anche per colpa lieve. Esso si accolla, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a causa ad esso connesse derivassero al Committente o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi il Committente da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.
L'aggiudicatario fa interamente carico ogni responsabilità inerente alla gestione del servizio, ivi compresa quella derivante dal mancato rispetto delle norme. L'aggiudicatario è inoltre responsabile per gli infortuni del proprio personale addetto, che pertanto dovrà essere opportunamente assicurato, addestrato ed istruito (D.Lgs. 81/2008).
L'aggiudicatario è responsabile verso il Committente dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa, anche in virtù di contratti di subappalto o sub-contratti.
In particolare, prima della sottoscrizione del contratto con il Committente, l'aggiudicatario dovrà produrre le seguenti polizze, debitamente quietanzate:

- R.C. per responsabilità verso terzi con un massimale minimo per sinistro di € 3.000.000,00 = (in lettere: tre milioni).
- Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale di € 1.000.000,00. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio in argomento nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito d'esecuzione del servizio.
Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'aggiudicatario, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.
Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Committente prima della data d'inizio del servizio.

Art. 12 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario del servizio deve attuare l'osservanza di norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
Ai sensi del Dlgs 81/2008 non necessita redigere il DUVRI in quanto non vi è interferenza tra il citato servizio e la presenza di personale dipendente del Comune. Eventuali interferenze derivanti dalla esecuzione del servizio con altre strutture ove viene svolto il servizio sono da valutare a cura dell'aggiudicatario.
Tuttavia l'aggiudicatario dovrà depositare specifica documentazione per la manipolazione degli alimenti, contenente le misure di sicurezza minime necessarie assunte con l'affidamento del servizio.
L'aggiudicatario si obbliga ad accettare le condizioni contenute nel presente Capitolato e relativi allegati e a disporre del personale, delle attrezzature e dei mezzi tecnici e finanziari necessari per assolvere agli impegni che ne derivano. L'aggiudicatario deve aver preso conoscenza della natura ed entità del servizio medesimo e deve essere perfettamente edotto di tutte le condizioni tecniche ed economiche necessarie per una corretta e completa esecuzione dello stesso. Deve pertanto intendersi compreso nell'appalto anche quanto non espressamente indicato nel Capitolato e nei documenti annessi, ma comunque necessario per la regolare esecuzione del servizio. L'aggiudicatario non potrà quindi eccepire durante l'esecuzione del servizio, la mancata conoscenza di elementi non valutati, tranne che essi non si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal Codice Civile o si riferiscano a condizioni soggette a possibili modifiche espressamente previste dal Capitolato. L'aggiudicatario

deve essere a conoscenza di tutti gli obblighi imposti a suo carico dalla vigente normativa in materia di antimafia ed in particolare dal D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. L'aggiudicatario deve impegnarsi a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altre utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001 e s.m.i., l'aggiudicatario non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non deve aver conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato nei suoi confronti poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto dei dipendenti medesimi.

Art. 13 – OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

In relazione al servizio previsto nel presente Capitolato il Committente si impegna a:

- garantire all'affidatario, per tutta la durata del servizio, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nel presente Capitolato;
- verificare che vengano fornite, nel corso di validità del contratto, nei tempi e con le modalità previste dal Capitolato, le informazioni necessarie all'affidatario per la corretta e regolare esecuzione del servizio (ad es. comunicazione nuove utenze, ecc.);
- svolgere le procedure di:
  - riscossione delle tariffe dovute dall'utenza;
  - gestione dei solleciti ed eventuale riscossione coattiva degli insoluti.

Art. 14 – PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'affidatario si avvarrà di proprio personale dipendente e lo impiegherà sotto la sua responsabilità; il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente Capitolato.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio con personale di pari qualifica e pari monte ore.

L'affidatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione alle autorità competenti.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale del Committente e un rapporto di collaborazione con gli addetti alla distribuzione.

Saranno a carico dell'affidatario:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi;
- l'affidatario fornirà a tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

Tutto il personale adibito alla preparazione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dall'affidatario sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene, merceologia, stagionalità degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali;
- controllo di qualità;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mensa;
- sicurezza e antinfortunistica all'interno della struttura.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sul soggetto aggiudicatario, rendendone sollevati il Committente, nonché il personale preposto alla direzione e sorveglianza.

Art. 15 - REFERENTE DEL SERVIZIO E ADDETTO ALLE COMUNICAZIONI

La responsabilità del servizio ed i rapporti con il Committente saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'affidatario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Committente prima dell'avvio del servizio. Il **Referente** dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 13.00 dal lunedì al venerdì. Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Comune al Referente, si intendono come presentate direttamente all'affidatario. In caso di assenza o impedimento del Referente (ferie, malattia, ecc.), l'affidatario deve provvedere alla sua sostituzione con altro Soggetto, avente pari competenze, e darne immediata comunicazione al Committente. Prima dell'avvio del servizio, l'affidatario dovrà produrre recapiti telefonici e mail del Referente del servizio.
L'affidatario dovrà inoltre designare un **addetto** (ed un suo sostituto in caso di assenza o impedimento del medesimo) incaricato a ricevere le comunicazioni dell'Assistente Sociale (e per la sola giornata del sabato anche dell'utenza salvo ratifica dell'Assistente Sociale) relative a:

- attivazione di una nuova utenza;
- modifiche alla dieta;
- richieste di sospensione temporanea o definitiva di un'utenza in essere.

L'addetto dovrà essere reperibile dalle 8.30 fino alle 10.00 dal lunedì al sabato. Il nominativo ed i recapiti dell'addetto e del sostituto dovranno essere comunicati al Committente e all'Assistente Sociale.

Art. 16 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Ai sensi dell'art. 102 del Codice, è richiesta all'affidatario l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare; a tal fine si segnala che il CCNL individuato dal Committente è Cooperative Sociali, codice alfanumerico: CNEL T151. L'affidatario può applicare il CCNL che ritiene adeguato alla propria organizzazione di impresa. Ai fini dell'assunzione del provvedimento di aggiudicazione, nei casi di cui all'art. 11, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023, l'affidatario è tenuto ad applicare il CCNL indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele.
Il Committente potrà richiedere all'affidatario in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL Cooperative Sociali e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Art. 17 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Committente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, e il rispetto del Capitolato, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti di commissioni di controllo. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Committente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'aggiudicatario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Committente. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Committente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione dei pasti da somministrare. L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Il Committente si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'affidatario per tutti i danni che dovesse

essere chiamato a risarcire salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto. Le spese delle analisi sono a carico del Committente; solo in caso di esito positivo verranno accollate all'affidatario. Al fine di garantire i controlli, l'aggiudicatario conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 72 ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno. Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore alla temperatura di –18°C per le 72 ore successive. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento. Il Committente non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'affidatario ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Committente per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'affidatario, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Committente per effetto delle violazioni di cui sopra.
Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, l'affidatario dovrà osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa nazionale e dell'Unione Europea in materia di sicurezza e di igiene alimentare da attuarsi in relazione al servizio di cui al presente Capitolato.

Art. 18 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

Art. 19 – STRUTTURA DEL MENÙ E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE ALL'UTENZA

Nella predisposizione delle tabelle dietetiche dovranno essere osservate le indicazioni contenute nei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) di cui all'ultima revisione.
Pertanto i menù e le singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale dovranno essere redatti sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- adozione del modello alimentare mediterraneo (a base di cereali come pasta, riso, polenta, etc., legumi, pesce, carni bianche, verdure, frutta e olio extravergine d'oliva);
- menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- i pasti dovranno essere completi di:
  - n. 1 primo piatto;
  - n. 1 secondo piatto;
  - n. 1 contorno (cotto/crudo);
  - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
  - pane.

L'affidatario dovrà disporre, mediante assunzione diretta o incarico esterno di collaborazione, di una figura professionale di dietista/nutrizionista, alla quale affidare la programmazione e la periodica revisione dei menù, nonché la predisposizione dei menù individuali degli utenti con dieta speciale. I menù presentati dall'affidatario dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio, previa richiesta da parte dell'affidatario stesso. Prima dell'avvio del servizio l'affidatario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.
L'affidatario dovrà mettere a disposizione dell'utenza le seguenti informazioni:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da specifica normativa di legge;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- informazioni agli utenti relativamente alle singole pietanze.

Art. 20 – DIETE SPECIALI

Particolari attenzioni dovranno essere riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali: l'affidatario si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per il Committente, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche, richieste dall'utenza previa presentazione di certificato medico. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 21 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Per la preparazione dei pasti, l'affidatario dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

- 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 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 e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;
- evitare l'uso di:
  - carni al sangue;
  - cibi fritti;
  - dado da brodo contenente glutammato;
  - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti
  - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
  - alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco);
  - modalità di cottura come soffrittura.

Le preparazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità, della facile digeribilità e della difficoltà di masticazione degli anziani.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) sono:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. 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. La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale ed Europea in materia di igiene e sicurezza alimentare. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come

previsto dalla normativa vigente in materia. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Art. 22 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEL PASTO

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

I singoli componenti dei pasti (primo, secondo e contorno) devono essere contenuti separatamente in apposite pietanziere in acciaio inox mono porzione fornite dal Committente da porre in appositi **contenitori isotermici individuali** anch'essi forniti dal Committente, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura all'utenza.

Ciascun contenitore deve riportare apposita etichetta con data, nome e cognome dell'utente cui è destinato e non potrà contenere alimenti per utenti diversi da quello indicato.

Particolare riguardo dovrà essere posto per il corretto confezionamento di cibi destinati a portatore di dieta sanitaria.

Mediante specifico verbale di consegna sottoscritto dalle parti, i contenitori isotermici e le pietanziere di proprietà del Comune saranno consegnate all'affidatario che avrà l'obbligo di restituirli alla conclusione del periodo di servizio.

Art. 23 – PULIZIA LOCALI ED ATTREZZATURE, IGIENIZZAZIONE CONTENITORI ISOTERMICI E PIETANZIERE

L'affidatario dovrà predisporre un piano di sanificazione presso il centro di produzione pasti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni; devono sempre essere conservati, assieme gli altri prodotti di sanificazione, in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Dovranno essere garantiti interventi di pulizia straordinaria della cucina presso il centro di produzione pasti (a titolo esemplificativo cappe, forni, frigoriferi ecc..) qualora si rendano necessari. In ogni caso deve essere assicurata, al termine delle operazioni giornaliere, la pulizia delle attrezzature presenti nel centro produzione pasti, che devono essere deterse e disinfettate.

Sono a carico dell'affidatario le operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori isotermici e delle pietanziere nonché alla buona tenuta e conservazione degli stessi riportati dal personale incaricato al ritiro.

L'affidatario dovrà garantire la sicurezza dei prodotti che intende utilizzare, attraverso l'eventuale fornitura di schede tecniche, che devono essere conservate presso il Centro Produzione pasti, con preferenza dei prodotti ecocompatibili.

Art. 24 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'affidatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

Per scioperi del proprio personale dipendente, l'affidatario dovrà darne comunicazione al Committente 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 il Committente stesso e con il S.I.A.N. dell'ASL competente.

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, l'affidatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

Art. 25 – PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

1) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti al personale incaricato al ritiro dall'Ulss n. 1 Dolomiti, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 300,00.= per ogni inosservanza;

2) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose) penale di Euro 300,00.= per ogni dieta interessata;
3) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di Euro 500,00.= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
4) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
5) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: Euro 500,00.= per ogni inosservanza;
6) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere" approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022: Euro 500,00.= per ogni difformità;
7) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza;
8) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: da minimo Euro 100,00 a massimo Euro 300,00.= per ogni inosservanza;
9) per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti: Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
10) non conformità degli imballaggi a quanto stabilito in capitolato e dai CAM: Euro 100,00.= per ogni difformità;
11) mancata o insufficiente consegna di materiale monouso, detergenti, disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio: Euro 100,00.= per ogni difformità.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa del Committente nei confronti dell'affidatario per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali lo stesso affidatario rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.
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. Si procederà al recupero della penalità da parte dell'affidatario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata.
L'affidatario non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con il Committente. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico dell'affidatario tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione. Qualora si verificassero, da parte dell'affidatario, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, il Committente 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.
Al verificarsi di una o più condizioni di cui all'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., il Comune può risolvere il contratto. L'inadempimento da parte dell'affidatario degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 1453 e ss. del Codice Civile.
Il contratto si risolve inoltre, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi all'affidatario con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno abituale scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'affidatario adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'affidatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento della presenza di dichiarazioni non veritiere rilasciate in sede di gara dall'aggiudicatario ai sensi del DPR n. 445/2000, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 del medesimo DPR n. 445/2000;
- nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'Aggiudicatario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- 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 del Comune;
- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente art. 11 "Responsabilità e polizza assicurativa";
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;

- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo, dopo la prima contestazione;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti dal presente Capitolato, dopo la prima contestazione;
- in caso di comunicazione antimafia interdittiva, ai sensi dell'art. 88 comma 3 del D.Lgs. 6.9.2011 n. 159 e s.m.i.;
- in caso di mancata comunicazione al Comune di ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altre utilità, ovvero offerta di protezione, ovvero ancora di qualsiasi tentativo di pressione criminale che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un rappresentante dell'appaltatore, o di un agente o di un dipendente;
- qualora nei confronti dell'aggiudicatario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D. Lgs. 36/2023 o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge;
- nei casi di cui agli articoli del presente Capitolato ed in ogni altro caso previsto dal contratto.

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione, il Comune 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 del Comune di compensare l'eventuale credito dell'affidatario con il credito del Comune per il risarcimento del danno. Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili al Comune.

Gli atti di cessioni d'azienda, fusione, trasformazione e scissione dell'aggiudicatario dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. In tali evenienze il Comune potrà stabilire di far proseguire il rapporto in essere fino alla sua naturale scadenza, con l'eventuale nuovo soggetto, nel caso in cui lo stesso sia in possesso dei requisiti di cui alla lettera di invito. In mancanza, il Comune si opporrà al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto con effetti risolutivi dello stesso.

Art. 26 – RECESSO

È facoltà del Committente, ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. 36/2023, di recedere in qualsiasi momento dal contratto, mediante pagamento delle prestazioni eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite alla data in cui decorre il recesso, calcolato secondo quanto previsto dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023. Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" (convertito in legge 135/2012), il Committente ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'affidatario non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488. In caso di interpello a seguito di recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avverrà alle condizioni proposte dall'Operatore Economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

Art. 27 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente appalto. In ogni caso, si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza saranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. L'affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti. In caso d'inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Committente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che l'affidatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare.

Art. 28 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE

Il servizio avrà immediatamente avvio dalla data indicata nel contratto. Ai sensi dell'art. 17 c. 8 del Codice, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto può procedere all'esecuzione anticipata del contratto, anche prima della stipula del contratto, per motivate ragioni. L'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d'urgenza, che si ritengono sussistenti quando nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. Ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1923 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924, sono a carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa, salvo il caso di cui all'articolo 32, comma 8, terzo periodo, del Codice dei contratti, le spese, i diritti, le imposte e le tasse relative al perfezionamento del contratto che sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, tramite posta elettronica certificata ai sensi del comma 1 dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 29 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La tipologia dei servizi da svolgere richiede che tutte le attività ricomprese nell'Appalto siano improntate ad un'assoluta attenzione alla riservatezza. A tal fine l'appaltatore e gli operatori da questo messi a disposizione, sono tenuti al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza della normativa vigente e della deontologia professionale e, a tale scopo, l'Appaltatore e gli operatori sono da considerarsi a tutti gli effetti come incaricati del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui vengono a contatto. Il titolare del trattamento è il Comune di Fonzaso. Il Responsabile dell'Ente designato cui le Parti possono rivolgersi per l'esercizio dei loro diritti è il Responsabile Unico del Procedimento. I dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati (DPO) sono i seguenti: Avv. De Nando Alison, Via Cadorna n. 1 – 32030 Arsiè (BL), Telefono: 347/8232677, E-mail: alison.denando@hotmail.com PEC alison.denando@pec.it L'operatore economico Aggiudicatario dell'Appalto sarà nominato dal Titolare (Comune di Fonzaso), ai sensi dell'art 28 del Regolamento UE 679/2016 (GDPR), Responsabile delle operazioni di trattamento dei dati personali previste per l'esecuzione del servizio, definendo gli obblighi delle medesime Parti in materia di tutela dei dati personali. Natura e finalità del trattamento Il Responsabile tratta i dati personali nella misura strettamente necessaria all'esecuzione del servizio e per le finalità individuate dal Titolare. Il Titolare fornisce, con questo articolo, al Responsabile le pertinenti istruzioni cui attenersi nello svolgimento dell'incarico relativamente al trattamento dei dati personali. I dati trattati sono sia di natura comune e di contatto (riferiti sia ai bambini e agli esercenti la responsabilità genitoriale, ovvero agli obbligati in solido) ed eventualmente dati sanitari/particolari (dati sensibili) riferiti allo stato di salute dei bambini (per allergie o altro) e diete particolari anche collegate a scelte etiche o convinzioni religiose. Il Comune dichiara che il trattamento posto in essere rispetta i principi di liceità, correttezza, trasparenza e finalità, e assume a proprio carico gli obblighi informativi di cui agli artt.13 e 14 del GDPR. Nel caso in cui il Responsabile intenda utilizzare una piattaforma informatica per le iscrizioni al servizio, la piattaforma dovrà consentire l'inserimento dell'informativa con i contenuti concordati con il Comune e la gestione del consenso per il trattamento dei dati particolari. Obblighi del Responsabile del trattamento Il Responsabile – per quanto di propria competenza – è tenuto, in forza di legge e di contratto, al rispetto della riservatezza, integrità e qualità dei dati ed a utilizzarli esclusivamente per le finalità specificate e nell'ambito delle attività connesse all'esecuzione del servizio oggetto d'Appalto. Il Responsabile del trattamento può autonomamente assumere decisioni in ambito tecnico ed organizzativo con riguardo al servizio che sta offrendo; in nessun caso potrà variare le finalità e modalità del trattamento definite dal Titolare, né potrà usare i dati per propri scopi. Nel caso in cui il Responsabile decida di usare i dati per scopi propri ovvero per finalità o tramite mezzi non corrispondenti a quanto definito dal Titolare, sarà considerato a sua volta un Titolare per le attività di trattamento per le quali ha definito le finalità e/o i mezzi in autonomia, fatta salva la sua responsabilità per l'utilizzo illecito dei dati. Il Responsabile deve garantire che le persone da lui autorizzate al trattamento dei dati personali abbiano un'adeguata formazione in materia di protezione dei dati personali e siano debitamente autorizzate ai sensi dell'art. 29 del GDPR. Misure di sicurezza Il Responsabile esterno del trattamento ha l'obbligo di individuare ed adottare adeguate misure tecniche ed organizzative idonee a garantire la sicurezza dei dati trattati per conto del Titolare. Le misure dovranno essere commisurate al rischio per i diritti e le libertà degli interessati e dovranno soddisfare i requisiti di cui all'articolo 32 del GDPR. Nel valutare l'adeguato livello di sicurezza, il Responsabile tiene conto, in particolare, dei rischi connessi al trattamento che possono derivare dalla perdita, dalla distruzione, dalla modifica, dalla diffusione non autorizzata o dall'accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati. Compiti del Responsabile del Trattamento Il Responsabile esterno del trattamento dovrà porre in essere le seguenti attività legate al suo ruolo, salvo le ulteriori nascenti dal rispetto del GDPR o dalla normativa successivamente intervenuta, relativamente ai trattamenti che

discendono dall'esecuzione del servizio e del contratto: - lo svolgimento di attività di trattamento dati per conto del Titolare nella misura strettamente necessaria all'esecuzione del contratto (articolo 28, paragrafo 3, lettera a, del GDPR); - la possibilità di delegare - come sub Responsabili del trattamento – altri soggetti per l'esecuzione di specifiche attività che discendano direttamente dal contratto, previa comunicazione scritta al Titolare del trattamento e dietro sua autorizzazione specifica (articolo 28, paragrafo 2, del GDPR). Il Fornitore/Responsabile rimane responsabile nei confronti del Comune di Fonzaso per l'adempimento del sub Responsabile agli obblighi discendenti dal GDPR e dal presente accordo; - la redazione e la tenuta di un registro di tutte le categorie di attività di trattamento svolte per conto del Titolare - Registro dei trattamenti del Responsabile (articolo 30, paragrafo 2, del GDPR) contenente: a) il nome e i dati di contatto del Responsabile, del Titolare e degli eventuali sub Responsabili; b) le categorie dei trattamenti effettuati per conto del Titolare del trattamento; c) eventuali trasferimenti di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione del paese terzo o dell'organizzazione internazionale e, per i trasferimenti di cui al secondo comma dell'articolo 49, la documentazione delle garanzie adeguate; d) una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche e organizzative di cui all'articolo 32, paragrafo 1, del GDPR; - la periodica valutazione dell'impatto delle procedure e dell'organizzazione sulla tutela dei dati personali – DPIA (articolo 35 del GDPR); - l'individuazione delle misure ritenute necessarie per garantire adeguati livelli di protezione dei dati trattati e l'adeguamento tempestivo alle stesse (articolo 32 del GDPR); - la collaborazione con il Titolare del Trattamento e con il Responsabile della Protezione Dati nominato per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'applicazione del GDPR e per l'attuazione delle prescrizioni impartite dal Garante; - la collaborazione nella gestione del Data Breach, con l'obbligo per il Responsabile del trattamento di informare il Titolare del trattamento senza ingiustificato ritardo dopo essere venuto a conoscenza di una violazione, e comunque entro 36 ore dalla constatazione dell'evento, al fine di permettere al Titolare di rispettare il termine di notifica al Garante previsto dall'articolo 33 del GDPR; - l'individuazione - all'interno della propria organizzazione - dei soggetti autorizzati a compiere attività di trattamento, la loro nomina formale, la comunicazione al Titolare dell'avvenuta nomina ed il compito di fornire ai soggetti autorizzati indicazioni puntuali sulla modalità di espletamento dei compiti assegnati. Istanze degli interessati Nel caso in cui il Responsabile riceva istanza dagli interessati per l'esercizio dei diritti loro attribuiti dagli articoli dal 12 al 23 del GDPR, l'appaltatore deve provvedere a: - darne tempestiva comunicazione scritta al Titolare allegando copia della richiesta; - informare l'interessato dell'avvenuta trasmissione degli atti al Titolare, cui competerà rispondere direttamente; - assistere il Comune di Fonzaso per la soddisfazione delle richieste degli interessati senza ritardo e comunque nel rispetto del termine ultimo previsto dal GDPR; - coordinarsi a tal fine con il Titolare e con il Responsabile della Protezione Dati. Verifiche del Titolare Il Responsabile si impegna a mettere a disposizione del Comune di Fonzaso tutte le informazioni necessarie a dimostrare il rispetto degli obblighi tipici dei Responsabili del trattamento di cui all'articolo 28 del GDPR. Il Responsabile riconosce al Titolare il diritto di effettuare o far effettuare, prima, durante o dopo le operazioni di trattamento, verifiche finalizzate ad accertare il rispetto delle istruzioni fornite e il conforme svolgimento del trattamento. L'intenzione da parte del Comune di Fonzaso di svolgere o far svolgere verifiche, ispezioni o audit dovrà essere comunicata all'appaltatore con congruo anticipo e comunque con almeno 10 giorni di preavviso. Lo svolgimento di tali attività non comporterà alcun costo aggiuntivo per il Comune. Scadenza del contratto Il Responsabile si impegna a interrompere qualsiasi forma di trattamento dati effettuati per conto del Titolare alla scadenza del contratto o del diverso termine eventualmente dallo stesso previsto. A discrezione del Comune di Fonzaso tutti i dati personali trattati dal Responsabile per conto del Titolare, devono essere restituiti a quest'ultimo e/o cancellati, salvo che la legge applicabile imponga all'appaltatore la conservazione per un periodo ulteriore dei dati personali trattati. Se le Operazioni di Trattamento si svolgono presso il Titolare su apparati nella disponibilità di quest'ultimo, sui quali siano state fornite al Responsabile e ai suoi incaricati le necessarie autorizzazioni e credenziali di autenticazione, all'atto della cessazione delle Operazioni di Trattamento le autorizzazioni vengono revocate e le credenziali disattivate.

Art. 30 – OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

In relazione a quanto previsto dall'art. 2, comma 3, del D.P.R. N. 62/2013, la Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e a fare osservare ai propri collaboratori, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Fonzaso reperibile sul sito istituzionale del Comune medesimo al seguente link: http://sac2.halleysac.it/c025022/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/157.
La violazione degli obblighi previsti nel suddetto codice di comportamento costituisce causa di risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile. Inoltre ai sensi dell'art. 53 del d.lgs. 165/2001, co. 16 ter): "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto

delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti." Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della Legge n. 190 del 2012, l'Amministrazione verificherà, prima della stipula del contratto, l'iscrizione dell'Aggiudicatario nella c.d. "white list" della Prefettura di competenza. Si applica l'art. 3, comma 2 e seguenti, del D.L. n. 76/2020 convertito con modificazioni in Legge n. 120/2020, come modificato dall'art. 51 del D.L. n. 77/2021 convertito con modificazioni in Legge n. 108/2021, in materia di verifiche antimafia.

Art. 31 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Belluno.

Art. 32 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.