



Comune di Vicenza

Settore Servizi Sociali

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO IN FAVORE DI PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE DEL COMUNE DI VICENZA

CIG 7676011CA7 - CPV 5552100-9

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto, a lotto unico, del servizio di pasti a domicilio, come di seguito descritto, a favore di persone - in prevalenza anziane - in stato di bisogno e in condizioni di limitata autonomia.

Il servizio è rivolto ai cittadini residenti nel Comune di Vicenza, ammessi ad usufruirne tramite le procedure proprie del Comune.

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

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

Pasti annui presunti: n. 55.850, con una media giornaliera presunta di circa 265 pasti, distribuiti giornalmente in relazione alle esigenze del servizio.

Il numero dei pasti presunto è stato calcolato sulla base del numero dei pasti medi erogati negli anni 2015-17 e tale numero, pur essendo attendibile, potrà subire variazioni in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile, senza che per ciò l'appaltatore possa pretendere variazioni sul costo unitario del singolo pasto, sempre che le variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura della prestazione originaria.

Art. 2 – Finalità del servizio.

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

Il servizio consiste nella prestazione di “**preparazione e consegna di pasti a domicilio a persone in condizione di disagio sociale**” intesa come assistenza rivolta alle persone con limitata autonomia che per motivi legati all'età e/o alla malattia non sono in grado di garantirsi un'alimentazione adeguata.

Art. 3 - Durata del contratto

L'affidamento avrà durata biennale, con decorrenza presumibilmente dal 01.03.2019 e comunque dalla data effettiva di consegna del servizio, da far risultare mediante apposito verbale sottoscritto dalle parti ed è rinnovabile per ulteriori due anni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, come specificato al successivo art. 13.

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.

Allo scopo di garantire la continuità dei servizi, nelle more dell'espletamento di una nuova gara, l'impresa aggiudicataria è obbligata inoltre, alla scadenza del contratto, a prorogare l'esecuzione dello stesso agli stessi prezzi, patti e condizioni, a seguito di semplice richiesta da parte del Comune, per un periodo fino a mesi 4, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del d.lgs 50/2016.

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

Art. 4 – Modalità di erogazione del servizio

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

All'avvio dell'esecuzione del servizio è prevista una modalità mista tra i due sistemi differenziata per gruppi di utenti. In particolare la consegna del pasto "fresco-caldo" sarà prevista nei casi in cui, a seguito di valutazione del servizio sociale, emergano difficoltà da parte dell'utente nella corretta fruizione del pasto con sistema "cook and chill".

In fase di avvio il numero dei pasti da erogare con il sistema "cook and chill" sono stati stimati pari a circa il 70% del totale. Un'eventuale oscillazione della percentuale al di sopra o al di sotto di tale soglia non dà comunque diritto all'appaltatore a richiedere un adeguamento del prezzo o un qualunque risarcimento.

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

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

Le caratteristiche dei prodotti da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui all'allegato A del Decreto Regione Veneto n. 117 del 13.12.2013.

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

Ogni pasto dovrà essere composto da:

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

Per la composizione e modalità di preparazione dei pasti dovranno essere osservate Le Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui al Decreto Regione Veneto n. 117 del 13.12.2013, L'impresa aggiudicataria deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti.

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l'utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni - all'interno dei quali sistemare i contenitori monoporzione termo sigillati delle singole preparazioni - di caratteristiche tali da garantire un adeguato mantenimento della temperatura dei cibi e dotati di scomparti interni in grado di tenere separati, nel caso dei pasti con sistema "fresco-caldo", i cibi caldi da quelli freddi.

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

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'aggiudicatario garantisce, altresì, il rispetto delle specifiche tecniche di base stabilite ai punti 5.3.1, 5.3.2., 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7 e 5.3.8 (che qui si intendono integralmente richiamati) dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Le verifiche saranno effettuate sul solo aggiudicatario, secondo le modalità indicate per ciascuno dei suddetti punti. L'aggiudicatario garantisce inoltre il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui ai punti 5.5.1 e 5.5.3 (che qui si intendono integralmente richiamati) dello stesso D.M.

Art. 5 – Modalità di preparazione e cottura dei pasti

5.1. - CENTRO COTTURA

E' fatto d'obbligo all'appaltatore di disporre di un centro di cottura con capacità di produzione e organizzazione adeguate all'entità del presente appalto; il centro di cottura non deve distare più di 30 km dal centro di Vicenza, distanza da calcolarsi tramite Google Maps – percorso in auto più breve tra l'indirizzo ed il numero civico del centro di cottura e il centro di Vicenza, individuato in Palazzo Trissino in c.so A. Palladio n. 98, in quanto il tempo di spostamento dal centro di cottura al domicilio dei singoli utenti deve essere tale da consentire la consegna del pasto entro gli orari prefissati.

Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti previsti dalla normativa vigente.

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

5.2 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'appaltatore garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i requisiti d'igiene previsti dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione come da manuale di corretta prassi igienica.

Le celle positive e negative dovranno essere in numero sufficiente per la gestione delle derrate destinate al servizio veicolato, nonché allo stoccaggio delle derrate delle cucine interne.

Tra le celle positive, oltre alle celle di carni bianche, carni rosse, frutta e verdura (singola o cumulativa), formaggi e salumi/affettati, celle di scongelamento, celle di mantenimento freddi semilavorati, saranno necessarie una cella per lo stoccaggio temporaneo e la cella rifiuti.

5.3 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopraindicato.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

L'appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale dandone comunicazione scritta all'utente.

5.4 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

I pasti preparati devono rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi.

L'appaltatore deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di controllo).

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

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

L'appaltatore è tenuto ad osservare le seguenti prescrizioni:

- Il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzione termo sigillate come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati al di fuori dei centri di produzione e con etichetta che riporti la data di confezionamento e la data di consegna.
- Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzione con materiale idoneo e riposto insieme alla frutta nell'apposito scomparto del contenitore isoteramico separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.

La preparazione dei pasti avverrà con i seguenti sistemi:

- a) Il sistema **“COOK AND CHILL”** consiste nel refrigerare il pasto cotto con abbattitore di temperatura in vaschette monoporzione termo sigillate, conservazione a temperatura 0°/+4° per massimo 3 giorni dalla data di preparazione, trasporto con utilizzo di automezzo che mantenga la temperatura e consegna in contenitori isotermitici personalizzati. Successivo rinvenimento delle pietanze mediante forno a microonde a domicilio dell'utente. L'abbattimento della temperatura deve avvenire immediatamente dopo il termine della cottura. Gli alimenti devono essere raffreddati ad una temperatura < +3° entro 90 minuti. Dalla preparazione alla consegna dei prodotti cotti non devono intercorrere più di tre giorni, nel caso di giorno prefestivo i giorni sono ridotti a due. I pasti possono essere consegnati, di norma, per il consumo fino a due giorni consecutivi e vanno conservati in modo idoneo a cura dell'utente. Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate la cui temperatura deve essere monitorata di continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte da tali contenitori e riposte nei singoli contenitori isotermitici per il confezionamento del pasto per ogni utente. Il formaggio grattugiato deve essere confezionato a parte in appositi contenitori con chiusura ermetica. La pasta dovrà essere confezionata insieme con il condimento per mantenerla morbida durante il riscaldamento, facendo attenzione al tempo di cottura che deve garantire la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili (assenza di collosità).
- b) Il sistema a **“LEGAME FRESCO CALDO”**: il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termo sigillate; nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici, dotati di sistemi attivi per la tenuta del calore idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ad un livello non inferiore a 65°, che devono essere in funzione anche durante il trasporto. Il pasto che si consegna è quello destinato al consumo del giorno stesso, salvo quello riferito al giorno festivo successivo che va conservato in modo idoneo a cura dell'utente. Al momento della consegna le singole vaschette verranno estratte dai contenitori termici e riposti nei singoli contenitori isotermitici per il confezionamento del pasto per ogni utente. I primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento. Il formaggio sarà consegnato a parte in confezioni monodose sigillate

5.5 - MENU'

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

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere valido per tutti i giorni della settimana;
- essere strutturato in almeno quattro settimane a rotazione;
- essere organizzato in due versioni, una estiva e una invernale (il menù invernale inizia il 1° ottobre e termina il 31 maggio, il menù estivo inizia il 1° giugno e termina il 30 settembre);
- i menù dovranno essere diversificati a seconda del legume che verrà utilizzato per il trasporto (refrigerato con riattivazione o legume fresco-caldo)
- al pasto va aggiunto, due volte alla settimana, come alternativa alla frutta, anche il dolce;
- i piatti proposti giornalmente dovranno tenere conto del minimo delle grammature indicate dalle tabelle dietetiche (vedi allegato), l'appaltatore pur rispettando i minimi dietetici, può offrire grammature maggiori;
- il menù deve essere strutturato tra un primo a scelta fra tre (di cui uno deve essere sempre o minestrina o passato di verdura con pastina), un secondo a scelta fra tre, un contorno a scelta fra tre e per la carne, a richiesta, può essere fornita carne tritata o hamburger;
- la quantità e la varietà dei pasti devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo adatta per il consumo da parte di persone anziane e disabili; le vivande devono essere quindi ben cotte e facilmente assimilabili;
- il menù dovrà comprendere piatti della tradizione veneta tipo pasta e fagioli, e piatti più complessi come lasagne, cannelloni o altro;

- in ogni settimana nel secondo piatto dovrà essere presente una pietanza o due a base di pesce, tre a base di carne, e una a base di uova; il formaggio dovrà essere presente come alternativa fissa, il prosciutto o altri affettati una o due volte alla settimana, inoltre dovrà essere consentita la scelta due volte alla settimana della purè di frutta in monoporzione variando il gusto;
- il Comune si riserva il diritto di chiedere – motivandone le ragioni – la modifica del menù, anche a seguito di rilievi espressi dagli utenti;
- una volta alla settimana sarà recapitato all'utente - in duplice copia - il menù della settimana, affinché l'utente formuli le scelte e ne riconsegna una copia all'appaltatore e ne trattienga una al proprio domicilio. Nella lista dei menù dovrà essere indicata la fascia oraria di consegna all'interno di quella prevista al successivo punto 5.8;
- i menù di base ed i relativi menù dietetici diversificati per le patologie più frequenti (diabete, ipertensione, epatopatia, problemi gastrointestinali, sovrappeso) devono essere presentati prima dell'inizio del servizio per l'avallo da parte del Comune;
- prevedere l'inserimento della tipologia di pasto frullato o tritato;
- è vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- in occasione delle festività di Natale, Capodanno, Pasqua la ditta dovrà predisporre dei menù particolari, comprensivi di dolce e biglietto di auguri senza che ciò comporti alcun onere per il Comune;
- nel giorno del compleanno dell'utente il pasto dovrà essere comprensivo di dolce e accompagnato da un biglietto di auguri, senza oneri per il Comune.

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

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

Qualora l'appaltatore voglia introdurre nuove e diverse preparazioni gastronomiche, dovrà fare richiesta scritta al committente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso queste non siano già previste nell'allegato 1).

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

5.6 - DIETE SPECIALI

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

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

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

5.7 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti segnalati quotidianamente dal Settore Servizi Sociali.

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

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi ad ogni effetto un servizio essenziale di pubblico interesse e, come tale, per nessun motivo potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel DPCM 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico

essenziale anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, pur dovendo quest'ultimo rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero del personale, dovrà comunque assicurare la fornitura dei pasti a domicilio trattandosi di un servizio di pubblico interesse e dandone immediata comunicazione all'ufficio comunale competente.

Nel caso di interruzione di energia elettrica, mancata erogazione del gas o in presenza di gravi guasti agli impianti o ai mezzi di trasporto adibiti alla consegna, per cui non fosse possibile fornire i pasti caldi per più di due giorni consecutivi, la ditta aggiudicataria, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, potrà fornire in sostituzione corrispondenti piatti freddi.

Oltre i due giorni, in ogni caso, la ditta dovrà attivarsi con ogni mezzo a propria disposizione, per provvedere senza ritardi alla somministrazione regolare dei pasti.

5.8 - TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti. Le consegne devono essere garantite in ogni area del territorio del Comune di Vicenza.

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

- α) Sistema tradizionale a "LEGAME FRESCO CALDO" con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria giornaliera 11,30 – 12,30.
- β) Sistema "COOK AND CHILL" con consegna del pasto a domicilio nella fascia oraria giornaliera 9,00/13,00. In un'unica consegna potrà essere recapitata la fornitura necessaria per soddisfare il fabbisogno di due giorni. In tal caso la consegna è unica e non andrà fatturata una doppia consegna.

All'impresa aggiudicataria, il comune può richiedere la fornitura di un "doppio pasto" (pranzo e cena) al medesimo utente nel corso della stessa consegna. In tal caso, la consegna è comunque da considerare come unica, non potendo quindi essere fatturata una doppia consegna

Il trasporto dei pasti ed i contenitori impiegati dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui al punto 7 "pasti veicolati a domicilio dell'allegato A) delle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui al Decreto Regione Veneto n. 117 del 13.12.2013.

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

Allo scopo di garantire un'efficace servizio di consegna dei pasti a domicilio, anche in termini di puntualità, l'appaltatore deve poter disporre di un numero minimo di n. 8 automezzi, in proprietà o altre forme, adibiti contemporaneamente a tale servizio, dotati dei relativi autisti e/o operatori addetti alla consegna.

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

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

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

I pasti devono essere conservabili per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo. Al proposito il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite semplici istruzioni per la conservazione (es. "conservare in frigorifero", "da consumarsi entro il giorno..")

L'impresa aggiudicataria cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna avendo anche particolare cura che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato, anche per rendere possibile, mediante il servizio di consegna pasti a domicilio un monitoraggio delle condizioni degli utenti. Gli operatori incaricati, pertanto, instaurano positivi rapporti umani con gli utenti ed evitano il rilascio dei pasti in assenza dell'utente a meno di indicazioni diverse fornite dal Comune.

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

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

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

Art. 6 – Progetto di gestione

Lo svolgimento del servizio dovrà avvenire conformemente a quanto previsto nel progetto di gestione elaborato dall'aggiudicatario e allegato alla sua offerta. Il progetto deve essere coerente con le finalità dei servizi e rispettoso delle indicazioni e dei criteri organizzativi e gestionali riportati nel presente capitolato.

Il progetto proposto in sede di gara rappresenta parte integrante, insieme al capitolato ed al contratto degli atti che disciplinano il servizio ed i rapporti tra Comune e Appaltatore, che si obbliga a dare piena esecuzione sia a quanto previsto nel capitolato che a quanto specificato nel progetto.

Art. 7 – Personale impiegato nell'esecuzione del servizio

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

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

Il comune si riserva il diritto di contestare all'aggiudicatario l'inidoneità e/o l'operato degli operatori addetti alle consegne domiciliari. In tal caso l'aggiudicatario dovrà adottare gli opportuni interventi, anche mediante la sostituzione dell'operatore/i contestato/i.

L'aggiudicatario garantisce altresì la pronta ed immediata disponibilità di un proprio responsabile del servizio per qualsiasi problema dovesse subentrare nell'arco orario dei servizi di cui al presente capitolato.

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

L'appaltatore si impegna a fornire al Comune, prima dell'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale impiegato nelle attività con la relativa qualifica, nonché di provvedere all'aggiornamento di detto elenco in caso di sostituzioni provvisorie e/o definitive.

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

L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalle vigenti normative su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 26, comma 6, del D.lgs 81/2008 il personale che presta servizio dovrà essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento, contenente generalità, qualifica e ragione sociale dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire:

- alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto del presente appalto la massima informazione circa le modalità di svolgimento del servizio e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Committente da oneri di istruzioni delle stesse;
- nell'ambito di vigenza del contratto, al fine di mantenere e/o migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali del servizio oggetto d'appalto, l'aggiornamento professionale/la formazione dei propri operatori;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato. L'obbligo permane anche a seguito della scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

La ditta aggiudicataria solleva il Committente da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il Comune verifica la regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci-lavoratori se trattasi di società cooperativa, il Committente procede alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegna all'Appaltatore il termine massimo di 15 giorni entro il quale deve procedere alla regolarizzazione della sua posizione.

Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione. L'appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione nei pagamenti dei corrispettivi.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.lgs 50/2016 in caso di DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impegnati nell'esecuzione del contratto, il Committente trattiene dal corrispettivo dovuto all'appaltatore l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante DURC è disposto dal Committente direttamente agli enti previdenziali ed assicurativi, secondo le procedure da questi specificate.

Costituisce grave inadempimento contrattuale, ai sensi dell'art. 108 comma 3 del D.lgs 50/2016, l'ottenimento del DURC dell'appaltatore negativo per due volte consecutive. In tal caso il responsabile del procedimento, acquisita una relazione dettagliata predisposta dal Direttore dell'Esecuzione/RUP propone la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, il committente dichiara risolto il contratto.

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

Art. 8 - Clausola sociale

Nel rispetto dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e nel rispetto dell'autonomia organizzativa dell'impresa, nonché per salvaguardare le esigenze sociali di conservazione del posto di lavoro, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs 50/2016 si impegna, nell'esecuzione del contratto, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento dei servizi, qualora disponibile, il personale attualmente impiegato nell'erogazione del servizio dal precedente appaltatore.

Art. 9 – Modalità di collaborazione con il committente

Il servizio sociale comunale svolge le funzioni di:

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

Art. 10 – Attivazione e svolgimento del servizio

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

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

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

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

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

L'appaltatore si impegna a trasmettere mensilmente al committente i nominativi degli utenti che hanno richiesto la cessazione del servizio o che lo hanno sospeso per un periodo superiore al mese.

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

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

Art. 11 – Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore si obbliga a:

- garantire la continuità dei servizi prestati ed il rispetto della puntualità degli orari di servizio indicati;
- garantire che i propri operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale, attuino i programmi e gli indirizzi dei servizi come concordati;
- farsi carico annualmente della formazione professionale specifica degli operatori impiegati nel servizio e dei loro eventuali sostituti;
- presentare entro il 31 gennaio di ogni anno una relazione dettagliata riassuntiva dell'attività svolta nell'anno precedente;
- realizzare ogni altra attività di qualificazione e promozione del servizio prevista dal progetto contenuto nell'offerta tecnica presentata;
- comunicare preventivamente al committente eventuali autonome iniziative volte a rilevare la soddisfazione degli utenti in merito al servizio erogato;
- garantire, in condizioni di emergenza collettiva o di calamità, la reperibilità di un responsabile, rintracciabile tramite telefono cellulare, per l'organizzazione della consegna – nei luoghi che saranno indicati dal Comune – di pasti pronti anche in giornata festiva.

Art. 12 – Monitoraggio e controllo da parte del committente

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

In particolare al Comune sono riconosciute ampie facoltà di indirizzo e controllo in riferimento a:

- adempimento puntuale e preciso del servizio (corrispondenza dei pasti, rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna, ...);
- rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato e nel successivo contratto;
- rispetto di tutte le norme contrattuali, contributive ed assistenziali nei confronti del personale dipendente dell'appaltatore.

Il committente, inoltre, potrà misurare la qualità percepita da parte dell'utente in rapporto alla qualità offerta e a quella attesa utilizzando, a tale scopo, un questionario relativo al grado di soddisfacimento dei bisogni ed alla qualità percepita del servizio.

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

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

Art. 13 – Opzione per il rinnovo del contratto

Ove l'esecuzione del contratto non abbia dato luogo a contestazioni di rilevanza significativa ed abbia ottenuto un giudizio complessivamente positivo, il committente si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di prorogare il contratto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.lgs 50/2016.

La proroga potrà essere chiesta dall'appaltatore per un periodo ulteriore non superiore a due anni, agli stessi patti e condizioni del rapporto originario.

La richiesta di proroga sarà inviata dal committente al soggetto aggiudicatario almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

Art. 14 – Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

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

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

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

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

Art. 15 – Riservatezza e trattamento dei dati personali

L'Operatore Economico aggiudicatario dell'appalto sarà nominato dal Titolare (Comune di Vicenza), 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 e del contratto in essere tra le parti, 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 da quest'ultimo.

Il Titolare fornisce, di seguito, al Responsabile le pertinenti istruzioni cui attenersi nello svolgimento dell'incarico. Esse integrano quanto eventualmente già specificato nel contratto.

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 esterno 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 esterno 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 esterno deve garantire che le persone da lui autorizzate al trattamento dei dati personali abbiano un adeguato obbligo legale alla riservatezza ed un'adeguata formazione in materia di protezione dei dati personali.

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, come da prospetto:

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 garanzia che i trattamenti eseguiti in esecuzione del contratto siano effettuati nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, trasparenza e finalità, nonché nel rispetto delle garanzie previste dal Regolamento (articoli 5 – 9 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 Vicenza 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, 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 Vicenza 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 Vicenza 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 Vicenza 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.

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 Vicenza 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. 15 bis – Trattamento dei dati personali dell'offerente

Ai sensi degli articoli 12 e 13 del Regolamento UE 679/2016 (GDPR) si provvede all'informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati personali forniti dagli offerenti saranno raccolti presso il Comune di Vicenza per le finalità inerenti alla gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini

della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; per l'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi conseguenti ai sensi di legge. Il trattamento dei dati conferiti a soggetti pubblici sarà effettuato con le modalità di cui all'art. 18 del D. Lgs. n. 196/03, così come modificato e/o integrato dal GDPR. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli da 15 a 23 del GDPR tra i quali figura il diritto d'accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Vicenza titolare del trattamento. Ai sensi dell' art. 6, par. 1, lett. b del GDPR, il consenso non è dovuto in quanto il trattamento dei dati conferiti è necessario per l'esecuzione di un contratto o all'esecuzione di misure precontrattuali. Il titolare del trattamento è il Sindaco pro tempore del Comune di Vicenza con sede in c.so Palladio n. 98 – 36100 Vicenza, pec vicenza@cert.comune.vicenza.it. Il responsabile della protezione dei dati è IPSLab soc.unipersonale di Vicenza, c.à Porti n. 16, pec@pec.ipslab.it. Il delegato al trattamento è Sara Bertoldo, dirigente Settore Servizi Sociali – c.à Busato n. 19 Vicenza – email servsociali@comune.vicenza.it

Art. 16 – Garanzie e responsabilità

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

L'appaltatore, pertanto, dovrà stipulare idonea/e polizza/e assicurativa/e per responsabilità civile verso terzi e per danni che possano derivare agli operatori o da questi essere causati agli utenti, a terzi ai loro beni o alla struttura durante l'espletamento del servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. La polizza dovrà avere una validità non inferiore alla durata dell'appalto.

Nel caso in cui l'appaltatore dimostri l'esistenza di una polizza RCT/O, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica per il presente appalto, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto.

Il massimale della/e polizza/e assicurativa/e deve essere non inferiore a € 3.500.000,00 per sinistro, per danni a persona o per danni a cose.

Al momento della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario dovrà fornire idonea documentazione comprovante la stipula delle assicurazioni di cui al presente articolo con primarie Compagnie di Assicurazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Le polizze dovranno essere stipulate per un periodo pari alla durata del contratto, provvedendo al rinnovo in caso di proroga e fornendo copia della quietanza di rinnovo.

Art. 17 – Condizioni dei servizi

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

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

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

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

Art. 18 – Pagamenti e corrispettivi

A fronte dell'attività svolta, secondo le modalità di cui al presente capitolato, il committente, per tutta la durata dell'appalto, corrisponde all'aggiudicatario i corrispettivi risultanti dagli atti di gara in termini di costo unitario per pasto e per consegna.

I corrispettivi risultanti dagli atti di gara sono comprensivi di tutte le voci di costo necessarie per la perfetta esecuzione dei servizi oggetto d'appalto.

Nessuna maggiorazione di prezzo sarà riconosciuta per le diete speciali.

Il numero dei pasti e delle consegne fatturati dovrà essere documentato dal numero delle bolle di consegna.

I pagamenti, per la quota a carico del Comune, avvengono su base mensile, previo accertamento da parte del RUP/Direttore dell'esecuzione, della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Analogamente l'aggiudicatario fatturerà mensilmente agli utenti i corrispettivi a loro carico per i servizi fruiti nel mese, secondo l'autorizzazione del servizio sociale competente.

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

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

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

Dal pagamento del corrispettivo è altresì detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate dal Committente e quant'altro allo stesso dovuto.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 19 – Revisione del prezzo

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 è ammesso l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo decorso un anno dalla data di inizio dell'appalto dei servizi di cui all'art. 2, nei limiti della variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

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

Art. 20 - Divieto di sub appalto e cessione del contratto

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 l'Appaltatore esegue in proprio i servizi oggetto d'appalto. E' vietato cedere o subappaltare il presente servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'escussione della garanzia definitiva, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Art. 21 – Inadempienze contrattuali e penalità

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

α) Ritardato adempimento (art. 113 bis, comma 2, D.lgs 50/2016)

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

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

E' ammessa, su motivata richiesta dell'appaltatore, la totale o parziale disapplicazione delle penali, quando si riconosca che il ritardo non è imputabile allo stesso, oppure quando si riconosca che le penali sono manifestamente sproporzionate rispetto all'interesse generale del committente.

β) Altre violazioni

- € 400,00: Per ogni 3 consegne con menù diverso da quello prenotato dall'utente;
- € 400,00: Per ogni consegna non effettuata;
- € 600,00: per personale inidoneo e/o con qualifica non corrispondente a quella del presente capitolato. La penale sarà moltiplicata per il numero di operatori non idonei e rimarrà in capo all'appaltatore l'obbligo di sostituire il personale non idoneo.
- Da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 in funzione della sua gravità, per ogni altro inadempimento rispetto ad altri obblighi previsti dal capitolato, dalla normativa o dall'offerta prodotta.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza mediante PEC, inviata dal committente nel più breve tempo possibile e comunque entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

L'appaltatore ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre il termine di 15 gironi dal ricevimento della nota del committente, mediante nota scritta da inviare via PEC.

Il committente entro 15 giorni dal ricevimento della nota dell'appaltatore o dalla scadenza del termine delle controdeduzioni senza che sia pervenuta risposta, comunica via PEC la decisione definitiva e le penalità applicate.

Gli importi addebitati a titolo di penale saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati e, in caso di insufficienza, attingendo alla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente ricostituita a cura dell'appaltatore nella sua integrità, pena la risoluzione del contratto.

Art. 22 – Risoluzione

Nel caso di risoluzione per grave inadempimento/grave irregolarità il comune di Vicenza adotterà l'iter di cui all'art. 108, comma 3, del D.lgs 50/2016.

Costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento, con conseguente risoluzione del contratto e risarcimento del danno il verificarsi di uno dei seguenti casi:

- gravi difformità, inadeguatezze e irregolarità nell'effettuazione del servizio, contestate per iscritto dalla Stazione Appaltante e a cui l'Appaltatore non abbia fornito adeguate giustificazioni;
- sospensione unilaterale, interruzione, abbandono o mancata effettuazione delle attività relative al servizio affidato, non dipendenti da cause di forza maggiore;
- violazione dell'obbligo di riservatezza relativo allo svolgimento dell'attività;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire le attività relative al servizio affidato;
- sostituzioni relative al personale in servizio con altro personale non in possesso dei requisiti previsti dal presente capitolato;
- cessione del contratto (art. 20 del presente capitolato);
- mancato reintegro della cauzione definitiva (art. 25 del presente capitolato);
- ottenimento del DURC dell'appaltatore negativo per due volte consecutive;
- reiterazione per tre volte della medesima inosservanza con irrogazione della relativa sanzione nell'arco di un anno solare;

- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salva ogni ulteriore responsabilità;
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, art. 3 comma 9 bis della L. 136/2010, come modificato dal D.L. 187/2010;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Il Comune di Vicenza dovrà procedere alla risoluzione del contratto unilateralmente e con decorrenza immediata al verificarsi di una delle ipotesi previste all'art. 108, comma 2, del dlgs 50/2016.

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

Nel caso di risoluzione del contratto la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati al Comune per le spese di riappalto del servizio e per ogni spesa conseguente.

Art. 23 – Recesso

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

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

Art. 24 – Esecuzione in danno e clausola di salvaguardia

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

Art. 25 – Garanzia definitiva

L'Appaltatore è tenuto a prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, prima della stipula del contratto, garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale al netto di IVA, a garanzia della regolare esecuzione del servizio nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento o cattiva esecuzione degli obblighi del contratto.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del Dlgs 50/2016 la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata.

Detta garanzia può essere costituita sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'aggiudicatario.

Nel caso in cui la garanzia definitiva sia costituita sotto forma di cauzione, il versamento dell'importo deve avvenire presso la Tesoreria Comunale.

Nel caso in cui la garanzia definitiva sia costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere prodotta in originale con espressa menzione del soggetto garantito;
- essere conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9, del Codice dei Contratti Pubblici;
- citare espressamente l'oggetto dell'affidamento;
- prevedere che il mancato pagamento del premio non è opponibile alla stazione appaltante;
- essere rilasciata, a scelta del Soggetto Aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del D.Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 103, comma 5, del D.lgs 50/2016, la garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento delle prestazioni contrattuali, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'Istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dell'esecuzione o di analogo documento, in originale o copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga.

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, entro il termine di 15 giorni caso in cui il Comune di Vicenza abbia dovuto avvalersene; in caso di inadempienza la quota potrà essere detratta dagli importi dovuti per la realizzazione del servizio, previa comunicazione scritta. Nel caso in cui la cauzione risulti insufficiente resta salvo per il Comune esperire ogni altra azione risulti necessaria.

Art. 26 – 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. 27 – 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 sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

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

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

Art. 28 – Foro competente

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

Art. 29 – Responsabile del procedimento

Responsabile unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 è la dott.ssa Francesca Caltabiano (tel. 0444-222573), email servsociali@comune.vicenza.it.

Art. 30 – Direttore dell'esecuzione del contratto

Il Comune di Vicenza, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'Esecuzione con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore. In particolare il Direttore dell'Esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. 50/2016.

Art. 31 – Disposizioni finali

Al presente affidamento si applicano le clausole pattizie di cui al Protocollo di Legalità della Regione Veneto sottoscritto in data 23.07.2014, ratificato con DGR n. 1367/2014, approvato con DGC n. 224 del 21.10.2014, ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, dei quali l'appaltatore dovrà dichiarare in sede di stipula del contratto, di accettarne incondizionatamente contenuti ed effetti.

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