

COMUNE DI AREZZO

*SERVIZIO WELFARE, EDUCAZIONE E SERVIZI AL CITTADINO
UFFICIO SERVIZI SOCIALI*

CAPITOLATO D'APPALTO

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE,
TRASPORTO E CONSEGNA DI PASTI A DOMICILIO
ANNI 2024/2027**

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 – DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO	4
ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO	5
ART. 4 - REVISIONE DEI PREZZI.....	6
ART. 5 - VARIAZIONI IN CORSO DI ESECUZIONE	6
ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	7
6.1 - Continuità del servizio.....	7
6.2 - Costi a carico della ditta	7
6.3 - Destinazione del cibo non somministrato.....	8
ART. 7 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	8
7.1 - Centro cottura	8
7.2 - Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime	8
7.3 – Conservazione delle derrate alimentari.....	8
7.4 – Caratteristiche delle derrate alimentari	9
7.5 – Preparazione e cottura dei pasti	10
7.6 – Menù	11
7.7 – Diete speciali.....	12
7.8 – Trasporto e consegna dei pasti	13
7.9 – Campionatura rappresentativa del pasto	14
ART. 8 – ATTIVITA' DI SUPPORTO ORGANIZZATIVO	14
ART. 9 – PROCEDURE DI ATTIVAZIONE DELLE PRESTAZIONI	15
ART. 10 – PARCO MEZZI.....	16
ART. 11 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	16
11.1 - Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro	18
11.2 - Formazione e aggiornamento del personale	18
11.3- Inserimento lavoratori svantaggiati	18
ART. 12 - GESTIONE DI EVENTI ECCEZIONALI E CASI DI FORZA MAGGIORE.....	18
12.1 - Gestione di eventi eccezionali	18
12.2 - Casi di forza maggiore.....	18
ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO – VERIFICA E CONTROLLO – REFERENTE DEL SERVIZIO	19
ART. 14 - SVOLGIMENTO DELLA GARA.....	19
ART. 15 - REQUISITI GENERALI DI PARTECIPAZIONE	19
ART. 16 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	20
ART. 17 - COPERTURA ASSICURATIVA E GARANZIE.....	20
17.1 – Garanzia provvisoria.....	21

ART. 18 - SPESE CONTRATTUALI.....	21
ART. 19 – NULLITA' DEL CONTRATTO PER MOTIVI ANTI-CORRUZIONE.....	22
ART. 20 – LEGALITA' E PREVENZIONE TENTATIVI DI INFILTRAZIONE CRIMINALE NELL'ECONOMIA LEGALE.....	22
ART. 21 - INIZIO DELL'ESECUZIONE ED EVENTUALE SPOSTAMENTO DEI TERMINI....	23
ART. 22 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.....	23
ART. 23 – PERSONALE E OBBLIGHI DERIVATI. CLAUSOLE SOCIALI.....	24
23.1 - Applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore.	24
23.2 - Stabilità occupazionale	25
23.3 - Pari opportunità generazionali e di inclusione lavorativa per le personale con disabilità o svantaggiate.....	25
ART. 24 - LIQUIDAZIONE DELLA PRESTAZIONE.....	25
ART. 25 - FLUSSI FINANZIARI.....	26
ART. 26 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI	26
ART. 27 - SUBAPPALTO E CESSIONE DELL' APPALTO	26
ART. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	27
ART. 29 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE.....	27
ART. 30 - ESERCIZIO DEL DIRITTO DI RECESSO DA PARTE DEL COMUNE DI AREZZO.	28
ART. 31 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	28
ART. 32 – PENALITA'	28
ART. 33 - MODIFICHE ORGANIZZATIVE E VICENDE SOGGETTIVE DELL'AFFIDATARIO	29
ART. 34 – DIRITTO DI ACCESSO AGLI ATTI	29
ART. 35 - CONTROVERSIE	29
ART. 36 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	29
ART. 37 - RESPONSABILE DEL PROGETTO	30

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento per 36 mesi del servizio di preparazione, trasporto e consegna a domicilio di pasti in favore degli utenti in carico al servizio sociale professionale del Comune di Arezzo.

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia e consiste nella consegna presso l'abitazione dell'utente di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto.

Il servizio è comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura, del confezionamento e del trasporto dei pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti e relativa consegna.

Il servizio di consegna avviene sull'intero territorio del Comune di Arezzo - comprese le frazioni e località - ed è rivolto ai cittadini del Comune di Arezzo ammessi ad usufruirne dai servizi sociali, nell'ambito di appositi Progetti Assistenziali Personalizzati (PAP) e tramite procedure proprie del Comune.

Il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- fornitura di pasti e relativo trasporto e consegna: circa 15.000 pasti per l'intero periodo contrattuale
- attività di supporto organizzativo del servizio.

Il fabbisogno dei pasti è stato calcolato sulla base del numero di pasti medi erogati nel triennio 2021-2023; tale numero, pur essendo attendibile, può subire variazioni in base al numero degli utenti richiedenti il servizio o per altra causa imprevista o imprevedibile, e, pertanto, non costituisce impegno per l'Amministrazione.

Nessun indennizzo sarà dovuto all'aggiudicataria qualora il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto.

L'appalto sarà svolto in ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 avente ad oggetto i criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

ART. 2 – DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO

La durata del presente appalto è individuata per un periodo di **36 mesi** con decorrenza presumibile il 01/06/2024 o, comunque, a far data dalla stipula del contratto.

La decorrenza iniziale potrà subire slittamenti per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure di affidamento di cui trattasi.

L'ente si riserva, per motivate ragioni, la facoltà, ai sensi dell'art. 17 comma 8 D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, di fare iniziare il servizio oggetto di gara prima della stipulazione del relativo contratto.

Ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023, l'Amministrazione si riserva di prorogare il contratto in corso di esecuzione del presente servizio, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti per l'individuazione del nuovo contraente ed alle stesse condizioni del contratto in scadenza. In tale caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Per i primi 6 mesi l'appalto s'intenderà conferito a titolo di prova, al fine di consentire all'Ente appaltante una valutazione ampia e complessiva del rapporto. Durante tale periodo l'Ente potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualunque momento dal contratto, mediante semplice preavviso di 15 giorni inviato a mezzo PEC. In tale eventualità all'appaltatore spetterà il solo corrispettivo del servizio eseguito, fermo restando l'obbligo di proseguire l'attività per il tempo strettamente necessario per procedere al nuovo conferimento. Ove vi siano stati investimenti autorizzati e concordati con l'Ente, il cui periodo di ammortamento è riconducibile ad un tempo maggiore di quello impiegato nel servizio erogato, l'Ente Appaltante provvederà a corrispondere un risarcimento correlato all'effettivo danno subito.

È esclusa la possibilità di rinnovo tacito.

L'impresa, a fine contratto, è tenuta a far subentrare la nuova aggiudicataria nel servizio.

Sono compresi nella valutazione della regolare esecuzione del servizio i comportamenti diligenti nella

fase di subentro.

ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto è costituito da un unico lotto dal momento che l'unitarietà delle prestazioni crea la possibilità di ottimizzare e rendere flessibili le risorse ed integrare i livelli di prestazioni.

Il fabbisogno di pasti stimato per l'intera durata dell'appalto è di 15.000 pasti (circa 5.000 pasti l'anno). Il costo stimato del pasto è di € 8,50 IVA esclusa e comprende sia la preparazione del pasto (stimata in € 4,50) che il trasporto e la consegna (stimato in € 4,00).

La quantità di pasti da erogare e consegnare giornalmente è stimata sulla base dell'esperienza storica ed è soggetta a variazione in diminuzione o in aumento, in relazione al numero di utenti autorizzati a fruire del servizio.

Relativamente alle attività oggetto dell'appalto il Comune di Arezzo, secondo quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08 s.m.i, ha provveduto a valutare i rischi dati dalle attività interferenti e, poiché non sono stati riscontrati i suddetti rischi, il DUVRI non risulta necessario e, conseguentemente, non vi sono costi ad esso legati.

-Opzione "Quinto d'obbligo". Ai sensi dell'art. 120 comma 9 D.Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

-Opzione proroga contrattuale. Qualora l'esecuzione del contratto non abbia dato luogo a contestazioni di rilevanza significativa ed abbia ottenuto un giudizio complessivamente positivo, la Stazione Appaltante di riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore la proroga del contratto ai sensi dell'art. 120 comma 10 D. Lgs. 36/2023. La proroga può essere richiesta per un periodo non superiore a 3 anni, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, fatta eccezione l'eventuale revisione dei prezzi di cui all'art. 4 del presente capitolato. La richiesta di proroga del contratto sarà inviata dall'Amministrazione all'appaltatore almeno tre mesi dalla scadenza del contratto.

Il costo del servizio è stato quantificato come da tabella allegata:

QUADRO ECONOMICO	
Costo del personale	€ 62.550,00
Costo acquisto derrate alimentari	€ 28.350,00
Costo ammortamento e uso mezzi	€ 25.200,00
Costi generali ed Utile d'impresa	€ 11.400,00
TOTALE A importo appalto al netto di IVA	€ 127.500,00
IVA 22% su importo appalto	€ 28.050,00
Importo per incentivi funzioni tecniche art 45 dlgs 36/2023	€ 2.550,00
ANAC	€ 250,00
TOTALE B totale generale	€ 158.350,00
Importo OPZIONE (c.d. Quinto d'obbligo) art. 120 c 9 dlgs 36/2023	€ 25.500,00
Importo OPZIONE proroga contrattuale art 120 c 10	€ 127.500,00
IVA 22% su opzioni	€ 33.660,00
TOTALE C importo opzioni al netto IVA	€ 153.000,00
TOTALE D valore globale stimato appalto (A+C)	€ 280.500,00

Il prezzo offerto dovrà essere onnicomprensivo: dovrà comprendere, a titolo esemplificativo ma non

esaustivo, il costo della manodopera indifferenziata, oneri fissi, oneri riflessi, contributi nessuno escluso, oneri differiti, costi per la sicurezza, vestiario di servizio, dispositivi di protezione individuali, formazione, tutti i prodotti alimentari, utensili, smaltimento rifiuti, spese generali, attività del coordinatore, costi di trasporto, spese di viaggio e qualsiasi onere aggiuntivo che si rendesse necessario per garantire l'ottimale espletamento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Il valore globale stimato dell'appalto è quantificato in € 280.500,00 Iva esclusa ed è composto da:

- importo complessivo dell'appalto: € 127.500,00 IVA esclusa;
- importo opzione facoltativa ex art. 120 c. 9 D.Lgs. 36/2023 (cd. Quinto d'obbligo): € 25.500,00;
- importo opzione facoltativa ex art. 120 c. 10 D. Lgs. 36/2023 (proroga contrattuale 3 anni): € 127.500,00.

L'importo dell'appalto soggetto a ribasso è quantificato in € 127.500,00 IVA esclusa in cui è compreso l'importo della manodopera non soggetto a ribasso (n.b. parere MIT n. 2154 del 19.07.2023 e relazione bando tipo 1/2023 ANAC: il ribasso percentuale va comunque applicato all'importo posto a base di gara comprensivo dei costi della manodopera non soggetti a ribasso).

L'importo della manodopera non soggetto a ribasso è quantificato in circa € 62.550,00 IVA esclusa per l'intera durata dell'appalto.

Il CCNL applicato è il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo attualmente vigente.

ART. 4 - REVISIONE DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Il corrispettivo è soggetto ad adeguamento ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 36/2023, esclusivamente dietro richiesta scritta dell'affidatario, dal secondo anno di esecuzione del contratto, sulla base dell'Indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e impiegati (FOI) rilevati a livello nazionale, elaborati dall'ISTAT e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (o, in alternativa sul sito istituzionale dell'ISTAT), con riferimento alla data del 31 agosto di ciascun anno, rispetto a quello del 31 agosto dell'anno precedente, previa istruttoria delle competenti unità organizzativa comunali, ferme le disposizioni di cui all'art. 120 del D.lgs. 36/2023.

Il mancato accordo tra le parti circa la richiesta di revisione del prezzo non libera l'aggiudicatario dall'obbligo di prestazione del servizio e da ogni altra obbligazione contrattuale.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'affidataria non potrà essere in alcun caso retroattiva.

ART. 5 - VARIAZIONI IN CORSO DI ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 120 comma 1 lett. a) D.Lgs. 36/2023, la stazione appaltante si riserva di modificare in corso di esecuzione il contratto e l'aggiudicatario accetta di eseguire le variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute essenziali dall'Amministrazione, purché non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'aggiudicatario se non sia stata preventivamente approvata dal RUP della Stazione Appaltante. Qualora siano effettuate da parte dell'aggiudicatario variazioni o modifiche non preventivamente approvate, queste non daranno titolo a pagamenti o rimborsi e comporteranno, a carico dell'aggiudicatario, la rimessa in pristino della situazione preesistente.

Ai sensi dell'art. 120 comma 9 D.Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 120 comma 10 D. Lgs. 36/2023, qualora l'esecuzione del contratto non abbia dato luogo a contestazioni di rilevanza significativa ed abbia ottenuto un giudizio complessivamente positivo, la Stazione Appaltante di riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore la proroga del contratto. La proroga contrattuale può essere richiesta per un periodo non superiore a 3 anni, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, fatta eccezione l'eventuale revisione dei prezzi di cui all'art. 4 del presente capitolato. La richiesta di proroga del contratto sarà inviata dall'Amministrazione all'appaltatore almeno tre mesi dalla scadenza del contratto.

Ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023, l'Amministrazione si riserva di prorogare il contratto in corso di esecuzione del presente servizio, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti per l'individuazione del nuovo contraente ed alle stesse condizioni del contratto in scadenza. In tale caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio assicura la consegna al domicilio dell'utente di pasti pronti al consumo.

Il servizio deve essere garantito dall'aggiudicatario alle condizioni indicate nel presente capitolato, nel progetto e nell'offerta tecnica presentata.

Il servizio dovrà essere eseguito con cadenza giornaliera, tutti i giorni della settimana, compreso sabato e domenica. Il servizio è escluso in concomitanza con le festività nazionali. In corrispondenza delle festività nazionali, il pasto deve essere consegnato il giorno precedente alle festività stesse ed avere le caratteristiche indicate nel presente capitolato. Nel caso di consegna di due pasti al medesimo utente nel corso della stessa consegna, il trasporto e la consegna è da considerarsi unica.

6.1 - Continuità del servizio.

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

L'impresa aggiudicataria s'impegna a garantire la continuità del servizio oggetto del capitolato sia in caso di guasti o cattivo funzionamento presso il centro cottura, sia di eventuali problemi legati al personale (a titolo non esaustivo: assenze, sostituzioni...), sia di eventuali problemi legati alla mobilità (a titolo non esaustivo: limiti di circolazione temporanea del traffico, chiusure accesso a zone della città...). In tali casi l'impresa aggiudicataria, nel rispetto delle caratteristiche del servizio descritte nel capitolato e nell'offerta tecnica, potrà provvedere all'espletamento del servizio anche avvalendosi di altre opportunità offerte dal territorio senza alcun costo aggiuntivo per l'Amministrazione.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione all'Amministrazione con almeno cinque giorni di anticipo e dovrà comunque garantire il servizio, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

In ogni caso l'aggiudicataria dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore senza costi/oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

6.2 - Costi a carico della ditta

La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico dei seguenti oneri:

- spese per il personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- spese per attività di coordinamento e di segreteria, per l'utenza e per l'amministrazione;
- spese per l'acquisto delle derrate alimentate, delle vaschette/contenitori monodose dei pasti e, in generale, per gli approvvigionamenti di tutti i materiali occorrenti per il servizio e le attività collegate al servizio richiesto;
- spese per l'acquisto o noleggio di tutti i mezzi di trasporto, nonché per mantenerli in funzionalità ed efficienza manutentiva e dovrà provvedere alla sottoscrizione di adeguate polizze assicurative;
- spese per l'acquisto delle attrezzature, dei materiali, dei prodotti e dei detergenti per la pulizia e sanificazione del centro cottura, dei veicoli e dei contenitori per il trasporto dei pasti;

- spese per eventuali servizi aggiuntivi o migliorie proposte;

6.3 - Destinazione del cibo non somministrato

L'operatore economico, mediante il riconoscimento di un punteggio premiante in sede di valutazione dell'offerta tecnica, incoraggia la realizzazione di iniziative e progetti di recupero del cibo pronto ma non somministrato, affinché venga destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con le disposizioni di cui alla Legge 155/2003 (c.d. "Legge del Buon Samaritano") recante la "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale".

Ai fini della verifica della sussistenza di tale requisito premiante, l'operatore economico dovrà allegare all'offerta una dichiarazione del rappresentante legale che attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e ONLUS che distribuisce gratuitamente i prodotti agli indigenti, con cui si attesti tale impegno.

ART. 7 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

7.1 - Centro cottura

L'aggiudicataria deve disporre di un centro cottura, delle occorrenti attrezzature idonee allo svolgimento del servizio e delle adeguate risorse umane, sia in numero che in professionalità, atte a garantire l'esecuzione dell'appalto a regola d'arte.

I pasti da asporto devono essere preparati e confezionati presso un centro cottura adeguato allo scopo ed in possesso dei titoli abilitativi di somministrazione di alimenti e pasti da asporto, come prescritto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dalla Legge Regione Toscana 62/2018 e ss.mm.ii. (c.d. "Codice del Commercio"), utilizzando confezioni monoporzione e monouso per ciascuna pietanza, adeguatamente sigillati secondo i requisiti di legge ed idonei al trasporto.

Il centro di cottura deve essere situato nell'ambito territoriale della Provincia di Arezzo, in modo da garantire il rispetto degli standard e da permettere la consegna del pasto al domicilio dell'utente entro gli orari prefissati.

In corso di esecuzione, qualora si ravvisino esigenze straordinarie, temporanee e motivate, può essere utilizzato un centro cottura localizzato al di fuori della suddetta area territoriale, previa autorizzazione espressa del Comune di Arezzo.

7.2 - Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime

L'aggiudicataria garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino tutti 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 appositi locali del centro cottura, disponendo di idonei spazi con temperature adeguate alle derrate conservate e strutturate secondo le norme sulla corretta prassi igienica.

Devono essere previsti anche idonei spazi per lo stoccaggio temporaneo e per i rifiuti.

7.3 – Conservazione delle derrate alimentari

I locali di immagazzinamento delle derrate alimentari, i frigoriferi e le celle devono essere mantenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Gli alimenti devono essere conservati secondo le norme vigenti in materia. È vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

7.4 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari impiegate dovranno avere caratteristiche merceologiche conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme di legge e corrispondere a quanto previsto nella documentazione tecnica di gara.

L'impresa aggiudicataria assicura che sulle materie utilizzate vengano effettuati periodici controlli chimico-batteriologici presso laboratori specifici.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità s'intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali, provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata e da filiera corta. Nella valutazione dell'offerta tecnica sono previsti punteggi per l'utilizzo di prodotti 100% "prodotto italiano", DOP e KM0 .

Le carni dovranno avere provenienza nazionale o UE. L'impresa aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta dell'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità, dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari secondo le normative vigenti, indicazioni utili al tracciamento delle stesse, compresi i contenitori e materiali a contatto con gli alimenti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti e devono mantenere le temperature previste per la conservazione ed il trasporto.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere anche l'etichetta "originale" leggibile, al fine di garantire in ogni momento la corretta tracciabilità degli alimenti, secondo le normative vigenti.

Le derrate alimentari devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo il piano di autocontrollo HACCP. A tal proposito l'impresa aggiudicataria deve essere in possesso di tutta la documentazione e sistemi di monitoraggio previsti dalla normativa vigente. L'impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà, con cadenza periodica, effettuare analisi batteriologiche sui prodotti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici del centro cottura. I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione per i controlli del caso.

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico-nutrizionali di seguito indicati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono tendere ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tali operazioni devono essere effettuate rispettando i seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita e sanificata con prodotti specifici a base di cloro, lo stesso giorno del consumo e non dovrà essere lasciata a bagno oltre il tempo necessario, avendo cura di risciacquarla accuratamente per eliminare ogni traccia di disinfettante;
- gli alimenti deperibili non devono essere lasciati a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- non sono ammessi alimenti congelati;
- sono ammessi alimenti surgelati purché non sia stata alterata la catena del freddo; lo scongelamento degli alimenti deve essere effettuato in celle frigorifere tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possono essere cotte tal quali. Il prodotto scongelato dovrà essere tassativamente utilizzato nella giornata di scongelamento;
- le pietanze cotte devono essere conservate a +65°C se da consumare calde, tra 0°C e +4°C se da consumare fredde;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi di lavorazione;
- è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e pietanze preparate per la distribuzione nei giorni precedenti;
- le materie prime fresche non potranno essere congelate/surgelate;
- nessun alimento dovrà essere fritto;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione né sughetti pronti né fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili, né prodotti a base di

glutammato monosodico. È ammessa la fecola di patate, quale addensante-legante;

- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio evo.

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché una volta cotti vengano sottoposti al processo di raffreddamento rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei, correttamente etichettati e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0°C e +4°C; gli alimenti per cui è possibile la cottura il giorno precedente e successivo raffreddamento rapido sono:

- arrostiti;
- lessi;
- brasati;
- ragù per lasagne

È assolutamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

7.5 – Preparazione e cottura dei pasti

I pasti preparati devono rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati ed il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi. L'aggiudicataria 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 ed avvalendosi dei principi HACCP.

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, gusto e stato fisico.

I pasti devono essere confezionati in vaschette o piatti monoporzione termo sigillati, come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati al di fuori dei centri produzione, con etichetta che riporti la data di confezionamento e quella di consegna. Le vaschette sigillate dovranno essere allocate in idonei contenitori per il trasporto, adatti al mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi, secondo le disposizioni vigenti in materia. Le vaschette devono essere costituite da materiale adatto al riscaldamento in microonde anche da sigillato. Il pane e la frutta devono essere confezionati in appositi contenitori/sacchetti alimentari. È vietata la chiusura dei contenitori/sacchetti con punti metallici.

La preparazione dei pasti avviene con uno dei seguenti metodi:

- sistema cook and chill: è un procedimento che consiste nella preparazione del pasto secondo un metodo convenzionale, fino alla completa cottura dell'alimento e successivo raffreddamento rapido (abbattimento) con apposita strumentazione; i pasti devono essere preparati non prima delle ore 15:00 del giorno precedente la consegna ed adeguatamente conservati fino alla consegna, che deve avvenire tra le ore 10:00 e 13:30 del giorno stabilito; il trasporto avviene a temperatura non superiore a +4°C, per mezzo di automezzi appositamente attrezzati per la consegna refrigerata, utilizzando contenitori isotermici personalizzati;
- sistema a legume fresco-caldo: il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termo sigillate; i pasti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna (compresi i giorni festivi) e la consegna deve avvenire nella fascia oraria 11:30-13:30, salvo diverso accordo/autorizzazione da parte del Comune di Arezzo all'adozione di tempi più lunghi, in dipendenza di esigenze straordinarie o problematiche della viabilità. Nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto, il pasto deve essere conservato in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura a +65°C.

L'impresa aggiudicataria deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema "cook and chill" che "fresco-caldo", con possibilità di cambio da un sistema all'altro da effettuarsi

entro 30 giorni dalla richiesta da parte del Comune di Arezzo.

All'avvio del servizio è prevista l'adozione del sistema “fresco-caldo”.

In accordo tra l'aggiudicataria e l'Amministrazione, possono essere introdotte modalità miste dei due sistemi, sia in relazione al singolo utente che in relazione a gruppi di utenti.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla legge in materia, che qui s'intendono tutte integralmente richiamate. La preparazione dei pasti deve avvenire utilizzando prodotti definiti dalla scienza ordinaria e dalle consuetudini del mercato locale di “prima” qualità, nonché nel rispetto delle tabelle dietetiche e menù tipo specifici in base alle esigenze dell'utenza, nonché in coerenza con quanto previsto dalle linee guida nazionali e regionali di settore.

7.6 – Menù

Il menù deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere valido per tutti i giorni della settimana (da lunedì a domenica compresi);
- essere strutturato in due versioni, 1 estiva (giugno - settembre) ed 1 invernale (ottobre – maggio);
- essere articolato in almeno 4 settimane ed elaborato nel rispetto delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate di cui al presente capitolato;
- essere strutturato sulla base del Modello Alimentare Mediterraneo;
- il pasto deve essere così composto:
 - un primo asciutto o in brodo;
 - un secondo (carne bianca, carne rossa, pesce, legumi, formaggi, uova);
 - un contorno;
 - frutta fresca di stagione (almeno 4 varietà nella medesima settimana) e, una volta a settimana, in alternativa, il dolce;
 - pane senza aggiunta di sale o grassi (in confezioni per alimenti monoporzione)
- i piatti proposti giornalmente dovranno tenere conto del minimo delle grammature indicate di seguito (l'aggiudicataria può offrire grammature maggiori):
 - pasta asciutta: 90gr
 - pasta in brodo: 40 gr
 - carne rossa: 100/120 gr
 - carne bianca: 200/250 gr
 - pesce: 200/250 gr
 - salumi: 70/90 gr
 - formaggi: 80/100 gr
 - latticini: 100/120 gr
 - uova: 2 intere
 - contorno cotto: 200/300 gr
 - patate: 200/250 gr
 - frutta: 200/250 gr
- la quantità e la varietà dei pasti devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo e adatta al consumo da parte di persona anziane e disabili: le vivande devono essere ben cotte e facilmente assimilabili;
- è preferibile che i primi piatti siano conditi con sughi semplici, principalmente a base di verdure;
- almeno 1 volta a settimana deve essere prevista la proposta di un cereale alternativo alla pasta: riso, mais, farro, orzo....
- il menù dovrà comprendere piatti della tradizione toscana e piatti più complessi (a titolo esemplificativo: lasagne, ravioli, gnocchi, tortellini..); le preparazioni più complesse devono

- essere previste saltuariamente e preferibilmente nei giorni festivi;
- le cotture dei secondi piatti da preferire sono: al vapore, alla piastra, bollitura, al cartoccio, utilizzando preferibilmente olio extravergine di oliva a fine cottura;
- i contorni devono essere rappresentati preferibilmente da verdura fresca di stagione, evitando il più possibile la ripetizione del medesimo contorno più di tre volte a settimana e alternando contorni cotti a quelli crudi;
- in occasioni delle festività la ditta dovrà predisporre dei menù particolari, comprensivi di dolce e biglietto di auguri;
- nel giorno di compleanno dell'utente, il menù dovrà essere comprensivo del dolce e di un biglietto di auguri.

L'aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, propone all'Amministrazione i 2 menù, uno estivo ed uno invernale, a cui dovrà attenersi in esecuzione di appalto, purché compatibili con le tabelle dietetiche autorizzate dall'Azienda ASL locale.

L'impresa aggiudicataria potrà proporre all'Amministrazione ulteriori menù stagionali, oltre ai due previsti.

Nei menù proposti dovranno essere chiaramente indicate, per ogni pietanza, le relative grammature considerando il peso degli ingredienti a crudo.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere rispondenti per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù adottato.

Le eventuali variazioni devono essere concordate con l'Amministrazione e nessuna variazione potrà essere apportata senza una specifica autorizzazione della stessa.

La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione dell'Amministrazione.

L'aggiudicataria fornirà copia del menù, oltre che all'Amministrazione, anche ai singoli utenti e curerà la comunicazione di ogni modifica o aggiornamento degli stessi.

L'impresa aggiudicataria dovrà applicare in ogni confezione monoporzione una scheda indicante gli ingredienti in essa contenuti, evidenziando la presenza di allergeni, secondo le normative vigenti.

Secondo le indicazioni contenute nelle Linee Guida del Ministero della Salute e nelle Linee Guida della Regione Toscana sulla ristorazione collettiva (dicembre 2023), è consigliabile sostituire, almeno 1-2 volte a settimana, il primo ed il secondo piatto con un piatto unico, che unisca in una sola portata un alimento glucidico con un alimento proteico (a titolo esemplificativo: pasta o riso con legumi, lasagne al ragù, pizza, spezzatino con patate, polenta e formaggio, ecc.); al pasto devono essere aggiunti una porzione di verdura ed una di frutta, al fine di assicurare il corretto apporto di vitamine, sali minerali e fibre.

7.7 – Diete speciali

In caso di particolari patologie (diabete, ipertensione, insufficienza renale, disfagia, ...), su richiesta dell'Amministrazione, l'Impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle indicazioni fornite dall'Amministrazione e dal medico indicato dall'Amministrazione stessa. L'aggiudicataria, inoltre, su richiesta dell'Amministrazione, garantisce pasti interamente frullati o confezionati ad hoc.

In caso di particolari diete non derivanti da patologie, ad esempio diete “in bianco”, l'impresa aggiudicataria s'impegna alla preparazione del menù previsto eseguendo cotture specifiche (es. pasta o riso in bianco, cotture al vapore, ai ferri, lessa..) secondo le indicazioni impartite dall'amministrazione e rispettando le quantità previste nel menù di tutti gli altri utenti.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, su richiesta ed indicazione dell'Amministrazione, provvederà a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso e/o etico (no maiale, no carne, latte-ovo vegetariane, ...). A tal fine, a titolo esemplificativo e non esaustivo, è prevista la sostituzione di carne suina e primi piatti (pasta ripiena) con carni di altro tipo, legumi, pesci, uova o formaggio, oppure, nel caso in cui sia prevista l'esclusione di tutti i tipi di carne e/o pesce, questi saranno sostituiti da legumi, uova, formaggio; sempre a titolo esemplificativo e non esaustivo, in questi casi dovrà essere

prevista la sostituzione di lasagne al ragù e brodo di carne rispettivamente con lasagne al pomodoro e brodo di verdure.

Per le variazioni di menù, come sopra descritte, l'Impresa aggiudicataria s'impegna a non chiedere alcun onere economico aggiuntivo.

7.8 – Trasporto e consegna dei pasti

Ogni fase del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, deve avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alle necessarie autorizzazioni ed alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

La consegna del pasto dovrà tenere conto delle modalità operative e dei giorni di consegna come evidenziate nella richiesta trasmessa dall'Amministrazione.

Gli addetti alla consegna comunicheranno all'utente l'orario in cui questa sarà effettuata e le eventuali variazioni; l'Impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto di tali orari con un margine di tolleranza non superiore a trenta minuti di ritardo, che, comunque, deve essere prontamente comunicato all'utente.

La consegna dei pasti avviene nella fascia oraria giornaliera 11:30-13:30.

L'Amministrazione può chiedere all'aggiudicataria la fornitura di un doppio pasto (pranzo e cena) al medesimo utente nel corso della stessa consegna. In tal caso il trasporto e la consegna è da considerarsi unica.

Le consegne devono essere garantite, con cadenza giornaliera, compresi sabato e domenica, in ogni area del territorio del Comune di Arezzo, incluse frazione e/o località comunque denominate, senza oneri aggiuntivi per il Comune di Arezzo. Il servizio è escluso in concomitanza con le festività nazionali: il pasto corrispondente al giorno della festività nazionale deve essere consegnato il giorno precedente alle festività stessa ed avere le caratteristiche indicate nel presente capitolato. Nel caso di consegna di due pasti al medesimo utente nel corso della stessa consegna, il trasporto e la consegna è da considerarsi unica.

L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare che le modalità di trasporto siano efficienti, idonee e conformi alla normativa vigente in materia e che, il mezzo messo a disposizione ed utilizzato per il trasporto, possieda tutte le autorizzazioni necessarie, anche in ordine alla circolazione, assicurazioni e polizze previste dalla legge.

L'aggiudicataria, in conformità a tutte le norme vigenti, deve attuare interventi di pulizia e sanificazione necessari ad una perfetta igiene dei locali e dei mezzi impiegati per la preparazione, confezionamento e trasporto dei mezzi.

L'aggiudicatario cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna. In particolare la consegna del pasto dovrà avvenire direttamente nelle mani dell'utente o di suo delegato, recandosi al piano dell'abitazione di residenza. Gli incaricati della consegna dovranno evitare di lasciare i pasti confezionati in assenza dell'utente o di suo delegato, salvo diverse indicazioni. Se richiesto, il personale addetto alla consegna dovrà aiutare l'utente nell'apertura del contenitore termico. Gli addetti alla consegna dei pasti sono autorizzati a prendere nota di richieste di cambiamento, sia relative alla natura del servizio (menù) che alle procedure di erogazione (orario e/o frequenza). Qualunque cambiamento e/o adeguamento transitorio o costante del servizio dovrà essere comunque concordato con il referente della stazione appaltante.

Al momento della consegna del pasto, il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà verificare le condizioni dell'utente e segnalare eventuali anomalie o criticità riscontrate: l'incaricato dovrà riferire di eventuali cambiamenti psico-fisici dell'utente e/o del suo ambiente di vita, rilevabili da una semplice osservazione a prima vista. L'impresa aggiudicataria, a sua volta, comunicherà immediatamente all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Arezzo siffatte evenienze.

Tenendo conto della particolare connotazione sociale del servizio ed avendo riguardo alla fragilità dell'utenza interessata, il personale dell'aggiudicataria, che abbia contatto con l'utenza, instaura con questa positivi rapporti umani. A tal fine e nei limiti in cui ciò sia compatibile con la funzionale organizzazione del servizio, l'impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare la continuità nel tempo del personale incaricato della consegna senza rotazioni.

In caso di difficoltà nella consegna del pasto per apparente assenza dell'utente dal proprio domicilio,

l'aggiudicataria, anche tramite il proprio addetto alla consegna, tenterà un primo contatto telefonico con l'utente, invitandolo a ritirare il pasto, se presente nel suo domicilio. In caso di mancata risposta, l'Impresa aggiudicataria, compatibilmente con le proprie esigenze organizzative e di esercizio, tenterà una nuova consegna nel corso della mattinata.

L'aggiudicataria dovrà comunicare la mancata consegna all'Amministrazione nel corso della medesima giornata e, nei giorni successivi, l'Impresa aggiudicataria dovrà attendere l'esito della verifica sulla situazione dell'utente da parte dell'Amministrazione, prima della consegna del pasto.

Il personale addetto alla consegna dei pasti deve mantenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti ed essere adeguatamente formato, come previsto dai Regolamenti CE 852 e 853 del 2004, dalla DGRT n. 559/2008 e dalla normativa vigente in materia.

L'aggiudicataria garantisce il rispetto delle specifiche tecniche stabilite dalle lettere E ed F (che s'intendono integralmente richiamate) dell'allegato 1 al DM 65 del 10 marzo 2020. Le verifiche saranno effettuate sulla sola impresa aggiudicataria, secondo le modalità indicate in ciascun punto.

7.9 – Campionatura rappresentativa del pasto

L'aggiudicataria è tenuta a conservare, presso il Centro Cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno del menù base e delle diverse diete speciali attivate.

Tali campioni devono essere posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo e conservati a +2°/+4° C per 72 ore in una zona identificabile con specifico cartello.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso, con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Detti campioni potranno essere utilizzati per eventuali analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Inoltre, l'Amministrazione potrà effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, anche con l'ausilio di consulenti incaricati dallo stesso, la verifica del rispetto delle condizioni definite dal capitolato di gara nel suo complesso e alla verifica delle qualità delle derrate utilizzate, del trasporto, dei contenitori utilizzati e dei materiali impiegati.

ART. 8 – ATTIVITA' DI SUPPORTO ORGANIZZATIVO

L'impresa aggiudicataria deve assicurare un'attività di supporto organizzativo del servizio, nell'ambito del quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti e gli operatori comunali in relazione alla gestione del servizio.

L'attività di supporto organizzativo deve garantire:

- tenuta di un registro delle consegne che riporti le sottoscrizioni dei consegnatari per ogni pasto ricevuto, salvi casi eccezionali di deroga alla sottoscrizione espressamente autorizzati. Una copia di tale registro sarà trasmessa mensilmente all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Arezzo;
- mantenimento dei rapporti con i competenti Uffici del Comune di Arezzo connessi all'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria è tenuta a partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione presso la propria sede o in modalità online, senza alcun costo aggiuntivo a carico di quest'ultima, relative a criticità rilevate o migliorie da apportare nella gestione del servizio;
- recepimento di nuove richieste di attivazione o modifica del servizio inoltrate dagli Uffici competenti del Comune di Arezzo in favore di utenti autorizzati;
- mantenimento dei rapporti organizzativi con l'utenza, con recepimento delle comunicazioni telefoniche degli utenti o di operatori del Comune di Arezzo per comunicazioni di assenze o rientri, per disagi o problemi inerenti quantità o qualità del cibo o altri aspetti attinenti la gestione del servizio;
- definizione giornaliera degli elenchi dei pasti da fornire e consegnare, con i presenti e gli assenti del giorno, anche in relazione ai mezzi utilizzati per le consegne;

- attività finalizzata all'attivazione di nuovi pasti, nell'ambito della quale deve essere garantita:
 - la comunicazione telefonica all'utente del giorno di inizio erogazione;
 - la comunicazione ai competenti uffici comunali, tramite e-mail, del giorno di attivazione previsto e dell'avvenuta attivazione/modifica;
 - l'invio di una comunicazione agli utenti interessati con indicazioni relative all'organizzazione del servizio e alle modalità di fruizione dello stesso (indicazioni generali per la corretta fruizione e conservazione dei pasti, recapiti contattabili per eventuali comunicazioni, comportamento in caso di assenza, altre informazioni ritenute opportune);
- recepimento di comunicazioni relative ad eventuali diete da seguire;
- gestione delle segnalazioni effettuate dagli operatori che distribuiscono i pasti relativamente a eventuali difficoltà nella consegna a causa della mancata risposta da parte dell'utente. In tal caso l'operatore dovrà contattare l'utente telefonicamente e, se non risponde, provare a contattare altri riferimenti, se noti. In assenza di riscontri, l'addetto alla consegna può proseguire con le successive consegne e deve informare l'ufficio competente del Comune di Arezzo della mancata consegna per assenza;
- predisposizione, aggiornamento ed invio all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Arezzo del programma mensile di fornitura e consegna domiciliare dei pasti;
- rendicontazione all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Arezzo degli utenti che hanno fruito dei pasti a domicilio nel mese precedente e delle quantità di pasti forniti e di consegne effettuate per utente.

Nella gestione del servizio l'impresa aggiudicataria può avvalersi di sistemi informatici per la rilevazione e registrazione telematica dei pasti consegnati, senza oneri o necessità di ulteriori dotazioni da parte del Comune di Arezzo o dell'utente e qualora il sistema abbia le seguenti caratteristiche:

- rilevazione e registrazione dei pasti consegnati, con riferimento al giorno e all'ora di consegna;
- certezza oggettiva della riconducibilità della registrazione effettuata all'utente interessato e agli orari e giorni rilevati;
- possibilità di inserimento manuale dei dati nei casi in cui non sia possibile utilizzare il sistema;
- produzione di report analitici, in formato .xls o equivalente, riferito ai pasti consegnati in un determinato periodo temporale in favore dei singoli utenti, contenenti almeno le seguenti informazioni: nominativo utente, codice fiscale, data e ora della consegna, numero pasti oggetto della specifica consegna, modalità di inserimento del dato (automatico o manuale)

Il sistema di rilevazione e registrazione può costituire strumento di supporto anche per altre attività di carattere organizzativo e di relazione con l'Amministrazione per le quali risulti idoneo in base alle funzionalità di cui dispone.

A tal fine l'impresa aggiudicataria si impegnerà, a proprie spese, a fornire agli operatori tutta la strumentazione necessaria (smartphone o altro strumento) e a dotarsi dell'attrezzatura informatica necessaria.

Nell'ambito dell'attività di supporto organizzativo deve essere garantita la presenza di almeno un numero di telefono contattabile da parte degli utenti (il quale sarà comunicato agli stessi), attivo tutti i giorni - inclusi i festivi - nella fascia oraria 9.00-14.30.

Prima della sottoscrizione del contratto l'aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione l'organizzazione specifica delle consegne, comprensiva di fascia oraria prevista per la consegna stessa, i nominativi e gli orari del personale adibito nel centro cottura e di quello addetto al trasporto/consegna dei pasti, oltre che al programma di formazione del personale.

ART. 9 – PROCEDURE DI ATTIVAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Per l'attivazione delle prestazioni richieste si seguono le seguenti procedure organizzative.

Prima dell'avvio del servizio, l'ufficio comunale preposto comunica all'aggiudicataria apposito elenco nominativo riepilogante gli utenti in carico ed il programma di consegne settimanali previsto per

ciascuno di essi, fornendo contestualmente tutte le informazioni necessarie per il buon funzionamento del servizio (diete e/o esigenze nutrizionali particolari, necessità alimentari derivanti da varia natura...). In corso di esecuzione del servizio vengono apportati i necessari aggiornamenti del caso dell'elenco, in relazione a nuove attivazioni, dimissioni di utenti in carico, modifica programmi attivi... Entro il giorno precedente la consegna, gli utenti del servizio potranno richiedere all'incaricato della consegna ovvero al referente dell'impresa aggiudicataria:

- la sospensione del servizio, fornendo la motivazione per tale richiesta;
- la riattivazione del servizio sospeso come da punto precedente;
- la cessazione del servizio.

In questi casi l'impresa aggiudicataria dovrà dare seguito alla richiesta formulata dall'utente e comunicare durante la giornata stessa la circostanza al referente dell'Amministrazione tramite e-mail. L'impresa aggiudicataria dovrà erogare il pasto a partire dal giorno successivo la richiesta di attivazione o riattivazione del servizio. L'Amministrazione s'impegna a comunicare eventuali attivazioni, cessazioni, sospensioni o variazioni di menù con almeno un giorno di anticipo.

Il centro cotture provvede a preparare i pasti, compreso il confezionamento in monoporzione per ciascuna preparazione, predisponendo contenitori termici in cui inserire le confezioni monoporzione curando di contrassegnare ciascun contenitore con apposite etichette che permettano di associarlo all'utente destinatario.

L'impresa aggiudicataria deve organizzare l'intero sistema di trasporto e consegna avendo particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato o sue figure di riferimento, nonché tenendo conto di eventuali precisazioni e raccomandazioni fornite dal Comune di Arezzo e rese necessarie dalla particolare situazione dei singoli casi.

Solo in casi espressamente concordati con l'Amministrazione, i pasti possono essere consegnati a persone e/o indirizzi diversi dall'utente o ad eventuali figure di riferimento presenti presso il suo domicilio, oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna precauzione igienico-sanitaria.

L'aggiudicatario s'impegna a comunicare al Comune di Arezzo le informazioni sull'organizzazione e su tutte le fasi del processo di preparazione e consegna pasti al fine di migliorare la gestione del percorso di attivazione ed erogazione del servizio.

ART. 10 – PARCO MEZZI

L'aggiudicatario dovrà avere la disponibilità, in proprietà o altre forme, di un parco automezzi di trasporto efficienti, in regola con le disposizioni normative previste in termini di sicurezza, idonei a garantire la consegna dei pasti, perfettamente in regola con le disposizioni previste dalla normativa vigente in materia (Reg. CE 852/2004 e altre norme vigenti) ed in numero adeguato a garantire la consegna nei tempi prestabiliti.

Gli automezzi devono essere adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti ed in grado di garantire il mantenimento delle temperature secondo i limiti di legge. I mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti internamente con materiali facilmente lavabili.

L'impresa aggiudicataria deve, senza ulteriori oneri per l'amministrazione, provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

I mezzi utilizzati dovranno inoltre essere mantenuti funzionali ed in efficienza manutentiva; l'aggiudicatario inoltre dovrà provvedere, a proprie spese, alla sottoscrizione di adeguate polizze assicurative ed a munire i mezzi di eventuali autorizzazioni per il traffico in zone ZTL.

ART. 11 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente, dovrà impegnarsi ad eseguire il servizio mediante idonea organizzazione e con proprio personale. L'appaltatore, nel rispetto della propria autonomia gestionale, adotta un modello organizzativo adeguato all'esecuzione dell'appalto, nel rispetto di quanto stabilito dal presente capitolato e dei miglioramenti definiti in sede di offerta. L'impresa aggiudicataria deve disporre di una dotazione di personale in quantità, di qualificazione e profilo

professionale adeguati a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente capitolato. Il personale addetto alle consegne domiciliari deve essere in numero tale da garantire il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla realizzazione del servizio.

Tali requisiti dovranno essere garantiti anche per il personale incaricato delle sostituzioni.

La ditta aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà fornire un dettagliato elenco nominativo del personale che impiegherà nel servizio, con rispettive qualifiche e curricula. Tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a mantenere per tutta la durata dell'appalto le figure professionali indicate nell'offerta tecnica.

Il personale a contatto con l'utenza dovrà indossare idoneo tesserino di riconoscimento, avere adeguata conoscenza della lingua italiana, essere fisicamente idoneo e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e quello addetto al trasporto ed alla consegna, nello svolgimento di tali operazioni dovrà attenersi al rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

L'impresa aggiudicataria è responsabile dell'operato del proprio personale, comunque incaricato, anche per quanto riguarda il dovere di riservatezza.

Gli operatori della Ditta aggiudicataria dovranno eseguire le prestazioni di propria competenza con diligenza e riservatezza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore, ufficio o struttura con cui vengano a contatto per ragioni di servizio. Essi devono inoltre tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti assistiti, restando vincolati al segreto professionale ed al rispetto della privacy.

Il Comune di Arezzo si riserva di richiedere la sostituzione del personale, nel caso in cui si verificasse l'accertata incompatibilità con la prestazione richiesta.

Il personale dovrà essere messo a disposizione in misura adeguata alle necessità, in modo tale da svolgere il servizio anche nel caso di concentrazione degli operatori in particolari fasce orarie.

La ditta aggiudicataria:

- dovrà provvedere alla tempestiva sostituzione di tutto il personale, per qualsiasi ragione assente, con le modalità che verranno indicate nell'offerta tecnica;
- sarà obbligata ad attuare nei confronti dei dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CC.NN.LL. vigenti alla data del contratto, alle categorie di appartenenza dei suddetti dipendenti nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni in genere e dai contratti integrativi aziendali concordati a livello regionale. Il Comune di Arezzo si riserva la facoltà di verificare il puntuale adempimento di tale obbligo;
- sarà tenuta, ai sensi del CCNL di settore, all'aggiornamento ed alla formazione del proprio personale con orario retribuito, nella misura indicata nell'offerta tecnica presentata in fase di gara;
- sarà tenuta all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia di stato giuridico, trattamento economico, orario di lavoro, trattamento assicurativo, assistenziale e previdenziale di categoria protezione dell'impiego e sicurezza delle condizioni di lavoro, con riferimento al D.Lgs. n. 81/2008;

L'aggiudicataria assume l'obbligo di agire in modo che il proprio personale mantenga riservati dati e informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non li utilizzi in modo contrario alle norme vigenti.

In applicazione del D.Lgs. 196/2003 e del Reg. UE GDPR 679/2016, l'aggiudicataria è tenuta a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e s'impegna a nominare, dandone comunicazione al Comune di Arezzo, un responsabile del trattamento dati. Qualora non venga effettuata tale comunicazione, verrà considerato Responsabile del Trattamento Dati il legale rappresentante dell'aggiudicataria.

Infine, l'operatore economico concorrente, all'interno dell'offerta tecnica, dovrà indicare il nominativo

del Responsabile del Servizio, con rispettiva qualifica ed allegare il curriculum.
Ogni fase del servizio deve essere svolta dal personale dell'Impresa aggiudicataria avente regolare contratto di lavoro e con adeguate assicurazioni come previsto dalla normativa vigente.

11.1 - Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro

È fatto obbligo all'aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro. L'aggiudicataria deve garantire l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai servizi e dei terzi.

L'aggiudicataria deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle normative vigenti in materia.

L'aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Relativamente alle attività oggetto dell'appalto il Comune di Arezzo, secondo quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08 s.m.i, ha provveduto a valutare i rischi dati dalle attività interferenti e, poiché non sono stati riscontrati i suddetti rischi, il DUVRI non risulta necessario e, conseguentemente, non vi sono costi ad esso legati.

11.2 - Formazione e aggiornamento del personale

Il personale dell'aggiudicataria impiegato per l'esecuzione dell'appalto deve svolgere annualmente aggiornamento e formazione, senza alcun onere per l'Amministrazione, partecipando a corsi organizzati dall'aggiudicatario o da altri soggetti su tematiche ed argomenti attinenti lo svolgimento del servizio, oltre a quelli previsti dalle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il RUP ha la facoltà di verificare, in ogni momento, la sussistenza delle condizioni necessarie per l'espletamento del servizio. L'affidataria si assume la vigilanza disciplinare del proprio personale.

11.3- Inserimento lavoratori svantaggiati

Mediante il riconoscimento di un punteggio premiante in sede di valutazione dell'offerta tecnica, l'operatore economico incentiva l'inserimento di persone svantaggiate ai sensi dell'art. 4 Legge 381/1991 o con disabilità ai sensi della Legge 104/1992, anche con attivazione di tirocini, in un'ottica finalizzata a sostenere l'integrazione e promozione effettiva della persona attraverso l'attività lavorativa.

ART. 12 - GESTIONE DI EVENTI ECCEZIONALI E CASI DI FORZA MAGGIORE

12.1 - Gestione di eventi eccezionali

In caso di calamità o eventi atmosferici, eventi socio politici e/o sanitari eccezionali, il servizio sarà garantito nel rispetto delle norme nazionali e regionali di riferimento e del presente capitolato.

Per calamità si intendono, a titolo non esaustivo: terremoti, frane, dissesti, incendi, ecc...

Per eventi atmosferici eccezionali si intendono, a titolo non esaustivo: grandinate, trombe d'aria, alluvioni, ondate di freddo o caldo intenso, ...

Per eventi socio politici e/o sanitari eccezionali si intendono, a titolo non esaustivo: scioperi, manifestazioni sindacali o politiche, tumulti, emergenze epidemiologiche...

12.2 - Casi di forza maggiore

L'Aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione all'Amministrazione, con il più celere mezzo possibile, dell'inizio/cessazione di qualunque evento di forza maggiore da cui possa derivare pregiudizio e ritardo nell'adempimento di qualsivoglia prestazione contrattuale, attuando, contestualmente, ogni azione idonea a garantire la corretta esecuzione del servizio stesso. Sono da considerarsi casi di forza maggiore quelli derivanti da eventi imprevedibili ed eccezionali che

l'affidatario non abbia potuto evitare, nonostante l'adozione di ogni idonea cautela imposta dall'ordinaria diligenza.

Non sono riconducibili a cause di forza maggiore, i danni derivanti dall'esecuzione negligente da parte dell'affidatario, il quale dovrà porvi rimedio a propria cura e spese, essendo altresì obbligato a risarcire l'Amministrazione di eventuali danni subiti.

ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO – VERIFICA E CONTROLLO – REFERENTE DEL SERVIZIO

L'aggiudicataria è responsabile del conseguimento degli obiettivi del servizio. Il Comune esercita le proprie funzioni di indirizzo, verifica e controllo; pertanto la rilevazione dei bisogni, l'individuazione dei destinatari del servizio, le modalità di intervento degli operatori, la definizione del programma personalizzato e la verifica dei singoli interventi sono di competenza dell'Ufficio Servizi Sociali.

Il referente è tenuto ad essere reperibile durante l'orario giornaliero di espletamento delle prestazioni al fine di presidiare le attività e risolvere tempestivamente gli eventuali problemi che possono insorgere.

In caso di assenza, dovuta a qualunque causa, deve essere garantita l'immediata sostituzione.

Il referente risponde della completa realizzazione dei servizi affidati, dell'organizzazione del personale ed ha il compito di mantenere i contatti con l'Amministrazione Comunale attraverso riunioni di monitoraggio e verifica degli adempimenti contrattuali. Tutte le contestazioni fatte in contraddittorio con l'incaricato, s'intendono fatte direttamente all'appaltatore titolare.

L'Amministrazione sottopone a controllo la qualità della prestazione mediante valutazione del servizio e della sua efficacia con l'utente e la famiglia.

I servizi oggetto del presente contratto, anche in ragione dell'utenza interessata, prevedono standard qualitativi di erogazione e meccanismi che consentono il costante monitoraggio della loro osservanza.

Gli standard minimi di qualità e le relative specifiche tecniche sono quelle riportate nel presente capitolato e quelli risultanti dall'offerta formulata dall'aggiudicatario.

Gli standard minimi da osservare sono altresì quelli relativi a:

- obblighi in materia di qualificazione del personale, di sicurezza impianti e lavoro;
- erogazione al proprio personale di formazione e addestramento necessari a fornire gli standard di servizio previsti;
- intrattenimento di rapporti di correttezza con gli utenti;
- attuazione di tutti gli strumenti necessari per conoscere e, se possibile, soddisfare le esigenze degli utenti;
- messa a disposizione di strumenti idonei a raccogliere i reclami dell'utenza e rispondere nei tempi previsti.

Il progetto dovrà descrivere le modalità di controllo della qualità del servizio e le verifiche che verranno attuate per il controllo sui processi e sull'efficacia del servizio, nonché le verifiche sugli indicatori previsti dal sistema di accreditamento, previsto dalla normativa regionale (DPGR 3 marzo 2010 Regolamento 29/R del 2010).

ART. 14 - SVOLGIMENTO DELLA GARA

La procedura concorrenziale verrà espletata in modalità telematica attraverso la piattaforma START (Sistema Telematico Acquisti Regionali Toscana) secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara. Il criterio di aggiudicazione dell'appalto è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) D.Lgs. 36/2023. Le offerte saranno valutate da una commissione tecnica all'uopo nominata, secondo le modalità ed i criteri indicati nel disciplinare di gara.

ART. 15 - REQUISITI GENERALI DI PARTECIPAZIONE

Per poter partecipare alla procedura negoziata gli operatori economici, oltre ai requisiti di carattere speciale specificamente indicati nella lettera d'invito/disciplinare, devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale indicati nel D.Lgs. 36/2023 e degli ulteriori requisiti indicati nella lettera

d'invito/disciplinare.

La Stazione Appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (c.d. FVOE).

Le circostanze di cui all'art. 94 D.Lgs. 36/2023 sono causa di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'art. 95 D.Lgs. 36/2023 è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

ART. 16 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi degli artt. 18 e 17 c. 5 D.Lgs. 36/2023 – fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti – avrà luogo la stipulazione del contratto di appalto nei termini di legge.

ART. 17 - COPERTURA ASSICURATIVA E GARANZIE

L'aggiudicatario si assume totalmente la responsabilità e gli oneri derivanti dal comportamento dei propri dipendenti o soci lavoratori e si impegna a rispondere dei danni eventualmente arrecati dai medesimi, o dagli utenti in carico, nell'ambito di tutte le attività oggetto dell'appalto, o ad esse anche solo semplicemente connesse, a persone o cose dell'Amministrazione o a terzi.

Al momento della firma del contratto, l'aggiudicatario dovrà aver stipulato le seguenti coperture assicurative aventi validità per tutta la durata dell'appalto:

1. Polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO) a copertura di tutti i danni che l'impresa, i suoi collaboratori o il personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura, possano provocare a terzi (compresi utenti e operatori) nello svolgimento delle attività regolamentate dall'appalto con i seguenti massimali:
 - RCT € 5.000.000,00 unico per sinistro;
 - RCO € 3.500.000,00 per sinistro ed € 2.000.000,00 per danni a persona;
 - Massimale per unico sinistro interessante entrambe le garanzie RCT e RCO: € 8.000.000,00

La copertura assicurativa dovrà comprendere anche:

- danni da somministrazione, preparazione, distribuzione e smercio di cibi e bevande;
 - danni da avvelenamento, intossicazione anche in caso di somministrazione di cibi/bevande non conformi alle indicazioni per lo specifico utente (a titolo esemplificativo e non esaustivo: consegna di alimenti con glutine a soggetti celiaci...)
 - danni cagionati a terzi con dolo o colpa grave del proprio personale dipendente e delle persone di cui deve rispondere, compresi eventuali volontari;
 - estensione a comprendere la responsabilità civile derivante da proprietà o conduzione e/o uso, a qualsiasi titolo e destinazione dei fabbricati, compresi i terreni, impianti ed attrezzature che possono essere usati dall'Assicurato per la sua attività.
 - l'estensione della responsabilità civile personale di tutti i dipendenti e/o di coloro che partecipano all'attività, compresi eventuali volontari, con esclusione dei dipendenti iscritti all'INAIL, in quanto già assicurati nell'ambito dell'RCO e del rappresentante legale.
 - la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'amministrazione, dei suoi amministratori, dei suoi dipendenti;
 - l'estensione della garanzia relativa alla responsabilità dell'aggiudicatario e suoi dipendenti in relazione alla qualifica di responsabili del servizio protezione e prevenzione di cui al D.Lgs. 81/2008 e per responsabilità derivante da violazione delle disposizioni di cui al Regolamento UE 2016/679 sulla Privacy.
2. Polizza di responsabilità civile auto (RCA) per tutti i veicoli soggetti a copertura obbligatoria utilizzati durante l'espletamento del servizio, con massimali non inferiori a quelli previsti per legge.

3. Garanzia definitiva: ai fini della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicataria deve costituire ai sensi degli artt. 53 e 117 D.Lgs. 36/2023, una garanzia c.d. definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione pari al 5% dell'importo contrattuale.

La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto alla data dell'emissione del certificato di regolare esecuzione.

La stazione appaltante si avvarrà della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore ed ha diritto di avvalersi della medesima garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove vengono prestati i servizi.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria, presentata in sede di offerta, da parte della stazione appaltante, la quale provvederà ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'Ente appaltante sarà tenuto indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative. In ogni caso l'aggiudicataria è responsabile di qualsiasi entità di danno, anche se superiore ai massimali di cui alle polizze richieste.

Deve essere considerato terzo l'amministrazione appaltante, i suoi amministratori, i suoi dipendenti. Nel caso in cui la polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte all'amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno rimanere ad esclusivo carico della ditta assicurata. I contratti dovranno avere efficacia per l'intero periodo di durata dell'appalto. Per l'intera vigenza contrattuale l'aggiudicataria è tenuta a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 (trenta) giorni dalla rispettiva scadenza o dalle eventuali polizze emesse in sostituzione della polizza originaria.

Le predette polizze, debitamente quietanzate, devono essere presentate dall'aggiudicataria prima dell'avvio del servizio e le quietanze relative alle annualità successive, dovranno essere presentate all'Ufficio Servizi Sociali alle relative scadenze.

Nel caso in cui l'aggiudicataria dimostri l'esistenza di polizze già attive, aventi le medesime caratteristiche richieste, dovrà produrre un'appendice a contrattualizzazione che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto dell'appalto.

Le polizze devono contenere la seguente previsione contrattuale: "la presente polizza s'intende stipulata a copertura della RCT/RCO derivante all'assicurato per l'esercizio delle attività afferenti il servizio di preparazione, trasporto e consegna pasti a domicilio CIG.... aggiudicata con provvedimento n. ...".

17.1 – Garanzia provvisoria

L'operatore economico, al momento della presentazione dell'offerta economica, deve presentare una garanzia provvisoria ai sensi dell'art 106 d.lgs. 36/2003, secondo le modalità previste nel disciplinare di gara.

ART. 18 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti la procedura di affidamento e la stipula del contratto, ivi comprese le variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti l'appalto, saranno a carico dell'aggiudicatario.

In caso di mancato versamento di tutte o di una parte delle spese contrattuali, l'Amministrazione tratterà la somma dovuta in sede di primo pagamento utile relativo al contratto, aumentata degli interessi calcolati in relazione al tasso legale vigente.

ART. 19 – NULLITA' DEL CONTRATTO PER MOTIVI ANTI-CORRUZIONE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1338 del codice civile si riporta l'art. 53, comma 16-ter. D.Lgs 165/2001 (così come modificato dalla L. 190/2012), che prevede il cd “pantouflage - revolving doors”. 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.

ART. 20 – LEGALITA' E PREVENZIONE TENTATIVI DI INFILTRAZIONE CRIMINALE NELL'ECONOMIA LEGALE

Il contratto sottoscritto è soggetto a risoluzione automatica, ai sensi dell'art.1456 Cod. Civ., ogni qualvolta le verifiche antimafia, effettuate successivamente alla stipula, abbiano dato esito interdittivo.

Nell'ambito delle azioni preordinate alla prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale nell'economia legale, l'affidatario dell'appalto si impegna a sottoscrivere, per accettazione, le seguenti clausole che saranno inserite nel contratto :

- Clausola n. 1- (Prevenzione interferenze illecite a scopo antimafia)

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata e automatica del contratto, ovvero la revoca del subcontratto o subappalto, ogni qualvolta siano comunicate dalla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Arezzo, ovvero da altra Prefettura competente al rilascio, qualora l'impresa abbia sede legale in altra provincia, le informazioni interdittive di cui all'art. 91 e 94 del D. Lgs. 6 Settembre 2011, n. 159 e ss.mm.ii.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa dell'informazione interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni sino a quel momento eseguite; a seguire la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 94, co.2, del D. Lgs. n. 159/2011, in occasione della prima erogazione utile.

La sottoscritta impresa s'impegna a denunciare all'Autorità Giudiziaria o agli organi di PG ogni tentativo di estorsione, ogni illecita richiesta di denaro di prestazioni o di altra utilità (quali pressioni per assumere personale o affidare lavorazioni, forniture o servizi), ogni atto intimidatorio e ogni altra forma di condizionamento criminale che si manifesti nei confronti dell'Imprenditore, dei componenti la compagine sociale, dei dipendenti o dei loro familiari, sia nella fase dell'aggiudicazione sia in quella dell'esecuzione. Il mancato adempimento di tale obbligo ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto ed il relativo inadempimento potrà dar luogo alla risoluzione espressa, ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

- Clausola n. 2 - (Prevenzione interferenze illecite a scopo corruttivo)

L'impresa contraente s'impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità Giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto ed il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto

dall'art. 317 del c.p.”.

La stazione appaltante s' impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore, suo avente causa o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto di cui all'art. 321 in relazione agli artt. 318 c.p., 319c.p., 319-bis c.p., 320 c.p., nonché per i delitti di cui agli artt. 319-quater comma 2 c.p., 322 c.p., 322-bis comma 2 c.p., 346-bis comma 2 c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.”.

Nei casi previsti alla “clausola n. 2, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione Appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione Appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'ANAC che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra la stazione appaltante e l'impresa aggiudicataria alle condizioni di cui all'art. 32 del D.L. n. 90 del 24 giugno 2014 convertito, con modificazioni, in L.n.114/2014.

ART. 21 - INIZIO DELL'ESECUZIONE ED EVENTUALE SPOSTAMENTO DEI TERMINI

L'esecuzione del contratto avrà inizio previa formale stipula del contratto, ovvero, sussistendone i presupposti di legge, nelle more della stipulazione stessa, a seguito di autorizzazione del RUP e subordinatamente alla positiva verifica circa il possesso delle capacità a contrarre dell'impresa affidataria ed alla costituzione della cauzione e delle garanzie di cui all'art. 17 (copertura assicurativa e garanzia definitiva). Competono all'impresa, pur in pendenza di perfezionamento formale del contratto, tutte le spettanze pattuite.

Qualunque fatto del Comune di Arezzo che obbliga il soggetto aggiudicatario a sospendere l'esecuzione del servizio o a ritardarlo, può costituire motivo di spostamento dei termini contrattuali. In tali casi l'Amministrazione deve darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Nel caso di spostamento di termini di esecuzione, l'appaltatore non può vantare alcuna pretesa risarcitoria. Qualora l'avvio dell'esecuzione del contratto avvenga in ritardo rispetto al termine indicato nel contratto per fatto o colpa del Comune di Arezzo, l'appaltatore ha facoltà di recedere dal contratto.

ART. 22 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'appaltatore garantisce il regolare e puntuale adempimento delle attività oggetto di affidamento utilizzando operatori professionalmente idonei. L'appaltatore, oltre ad essere tenuto per legge a tutte le provvidenze di carattere sociale a favore dei soci, dipendenti e/o volontari, che saranno sempre ed esclusivamente alle sue dirette dipendenze, si obbliga contrattualmente ad applicare tutte le disposizioni legislative e regolamentari in vigore, concernenti l'orario di lavoro, le assicurazioni sociali e la previdenza degli infortuni. Il Comune di Arezzo è esonerato da qualsiasi responsabilità a riguardo.

L'aggiudicatario si obbliga all'osservanza di tutte le vigenti norme e prescrizioni in materia di sicurezza sul luogo di lavoro a tutela dei lavoratori e si impegna ad assolvere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

L'appaltatore si impegna a conformarsi alle modalità di rendicontazione indicate nel presente capitolato all'art. 8 (attività di supporto organizzativo) ed a tutte le modalità che – in relazione al finanziamento del servizio in oggetto e per tutta la durata dell'appalto – si dovessero rendere necessarie e che il Comune di Arezzo provvederà a comunicare all'affidatario.

In particolare dovrà:

- presentare dichiarazione di nomina del medico competente, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza;
- produrre il documento di valutazione dei rischi per la sicurezza dei lavoratori e delle relative misure di prevenzione e protezione di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. ed inviarne copia all'appaltante;

- provvedere alla formazione del proprio personale in merito alla sicurezza ed igiene del lavoro, secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
- provvedere, prima dell'inizio del servizio, alla formazione del personale circa i rischi in cui possono incorrere in relazione agli ambienti in cui sono destinati ad operare, alle attrezzature eventualmente da utilizzare e sulle misure di prevenzione ed emergenza da adottare nelle varie situazioni di rischio.

Di tali adempimenti dovrà essere data specifica comunicazione all'Ente appaltante.

Inoltre l'aggiudicatario ha l'obbligo di:

- osservare, pena risoluzione/decadenza del rapporto contrattuale, le disposizioni di cui al Regolamento recante il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici - a norma dell'art. 54 D. Lgs. n. 165/2011, approvato con D.P.R. n. 62/2013 - nonché degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Arezzo, che, ex art. 2 DPR 62/2013, sono estesi ai collaboratori a qualsiasi titolo (incluse le imprese fornitrici) del Comune medesimo;
- osservare quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 (c.d. GDPR) sulla tutela dei dati personali e applicarlo per quanto di propria competenza;
- essere in regola ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs n. 39/2014 e ss.mm.ii. in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile;
- impegnarsi al rispetto delle clausole nn. 1 e 2 del Protocollo d'Intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale nell'economia legale, approvato dal Comune di Arezzo con DGC n. 515/2015 e stipulato nel mese di ottobre 2015 tra il Comune di Arezzo, la Prefettura di Arezzo, la Provincia di Arezzo, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Arezzo ed i Comuni della Provincia di Arezzo.

ART. 23 – PERSONALE E OBBLIGHI DERIVATI. CLAUSOLE SOCIALI.

23.1 - Applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore.

L'appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso il proprio personale derivante da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti del proprio personale occupato nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

Il contratto collettivo nazionale che dovrà essere applicato al personale dipendente impiegato nell'appalto è il “Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo”.

Gli obblighi relativi al predetto CCNL vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

L'aggiudicataria, con riferimento al costo del lavoro ed agli obblighi assicurativi, antinfortunistici e previdenziali, è obbligata a rispettare, per tutti gli operatori, alla data dell'offerta e per tutta la durata del servizio, tutte le norme e gli obblighi retributivi previsti dai CCNL vigenti e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi, nonché ad assolvere tutti gli obblighi e gli oneri contributivi, assicurativi, previdenziali e quant'altro derivate dalle vigenti normative in materia di tutela del lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri per cui nessun rapporto diretto degli operatori con l'Amministrazione potrà essere mai configurato. L'obbligo permane anche dopo la scadenza del CCNL e fino alla sua sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicataria anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda dalle stesse. I predetti obblighi si estendono alle norme antinfortunistica ed in materia di sicurezza sul lavoro (L. 123/2008 e D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.); l'aggiudicataria s'impegna altresì a

coordinare e cooperare con il datore di lavoro committente per l'attuazione delle misure di prevenzione, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., nonché a predisporre, prima dell'inizio delle attività, il documento di valutazione dei rischi per la sicurezza.

L'aggiudicataria s'impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nel servizio, su richiesta dell'Amministrazione.

L'Amministrazione sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'appaltatore, mediante analisi della documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità.

Con riferimento agli obblighi dell'appaltatore in materia contributiva e retributiva, si applica l'art. 11 comma 6 D.Lgs. 36/2023.

23.2 - Stabilità occupazionale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessità di armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste dal nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, trattandosi di servizi ad alta intensità di manodopera.

La mancata assunzione in tutto o in parte di detto personale da parte del soggetto affidatario del servizio, in virtù delle proprie modalità organizzative, è subordinata alla prova da fornire alla stazione appaltante, la quale, attraverso la presentazione di motivata e comprovata documentazione, ne valuterà la congruità.

L'Operatore economico dovrà presentare un **progetto di assorbimento** quale proposta attuativa della clausola sociale, rispetto al personale impiegato per la gestione del servizio oggetto del presente affidamento, con riferimento ai lavoratori che beneficeranno della clausola sociale medesima nonché della relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Il documento dovrà essere firmato digitalmente e allegato nell'apposito spazio delle richieste denominato "Progetto di assorbimento" all'interno della piattaforma telematica START in conformità con le Linee Guida ANAC n. 13 del 13/2/2019.

Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte di questa stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

23.3 - Pari opportunità generazionali e di inclusione lavorativa per le personale con disabilità o svantaggiate.

Ai sensi del combinato disposto degli artt. 102 e 57 D.Lgs. 36/2023, l'operatore economico si impegna ad assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari al 30% delle nuove assunzioni necessarie di occupazione giovanile per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione delle attività ad esso commesse o strumentali; una quota pari al 30% delle nuove assunzioni necessarie di occupazione femminile per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali nonché a garantire il rispetto, per tutta la durata del contratto, degli obblighi previsti dalla legge 12 marzo 1999 n. 68.

ART. 24 - LIQUIDAZIONE DELLA PRESTAZIONE

Per il servizio verrà corrisposto alla Ditta un pagamento mensile, pari al servizio effettivamente espletato, con riferimento alle attività svolte mensilmente per gli utenti individuati dal Servizio Sociale. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura da parte dell'amministrazione.

Le fatture devono essere intestate al Comune di Arezzo (P.I. 00176820512) ed inviate esclusivamente in formato elettronico, riportando i seguenti elementi:

- Codice Identificativo Gara (CIG):

- Codice Unico Progetto (CUP):
- Numero e data del provvedimento di aggiudicazione
- Numero del capitolo e dell'impegno di bilancio relativi al periodo in cui il servizio è stato prestato
- Ufficio che affida il servizio : Ufficio Servizi Sociali del Comune di Arezzo
- Indicazione della modalità di esigibilità dell'IVA (ai sensi dell'art. 1 comma 629 L. 90/2014)
- Dicitura “Servizio finanziato con.....”, la quale sarà comunicata dall'Amministrazione all'aggiudicatario

Il codice IPA per la fatturazione è il seguente: UFR1IJ.

L'Aggiudicatario s'impegna inoltre ad indicare in fattura qualsiasi dato o dicitura richiesta dall'Amministrazione, anche a fini di rendicontazione.

Il corrispettivo pagato tiene conto di qualsiasi costo d'impresa che la Ditta aggiudicatario si assume. Ai sensi dell'art. 11 comma 6 del D.Lgs. 36/2023 e del D.Lgs. 81/08 ss.mm.ii., l'Appaltatore deve osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza dei lavoratori. A garanzia di tale osservanza, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%. Il Comune di Arezzo dispone il pagamento a valere sulla ritenuta suddetta di quanto dovuto per le inadempienze accertate dagli enti competenti che ne richiedano il pagamento nelle forme di legge. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, previa verifica di conformità e ove gli enti previdenziali non abbiano comunicato eventuali inadempienze.

ART. 25 - FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicatario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010 e ss.mm.ii.. La Ditta dovrà pertanto assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto siano effettuati da soggetti formalmente individuati quali responsabili ed avvengano su conti correnti dedicati, nonché essere effettuati tramite bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare la Ditta aggiudicatario si obbliga all'utilizzo di uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati – anche non in via esclusiva – alla commessa pubblica in oggetto, registrando su tali conti correnti tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto, nonché alla gestione dei finanziamenti. In conformità a quanto previsto dall'art. 3 L. 136/2010, come modificato dal D.L. 187/2010, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, è stato acquisito il codice identificativo gara CIG: 9156758BBC. Ogni eventuale inottemperanza a quanto sopra previsto costituirà clausola risolutiva espressa del contratto ex art. 3 comma 8 L. 136/2010, con conseguente incameramento della polizza fidejussoria presentata a titolo di garanzia definitiva e ferma restando la facoltà del Comune di Arezzo di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 26 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

Il Comune di Arezzo, al fine di garantirsi in modo efficace la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle penali, i pagamenti all'appaltatore cui sono state contestate inadempienza nell'esecuzione del servizio, fino a che lo stesso non si ponga in regola con gli obblighi contrattuali.

La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica all'aggiudicatario a mezzo PEC, indirizzata alla casella di posta certificata indicata nel contratto, preceduta da “fermo amministrativo” disposto con provvedimento dell'organo competente. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che lo stesso si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali, si procede alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 27 - SUBAPPALTO E CESSIONE DELL'APPALTO

Secondo quanto disposto dall'art. 119 D.Lgs. 36/2023, il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lett. d) del medesimo decreto.

Inoltre, ai sensi del citato articolo, non è ammesso il subappalto del servizio a causa della specificità del servizio in oggetto, il quale è rivolto ad utenti fragili e, quindi, richiede una gestione unitaria con modalità condivise di intervento operativo.

ART. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune di Arezzo si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto e provvedere direttamente all'espletamento del servizio in parola o affidandolo ad altra Ditta a spese della Ditta appaltatrice, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, nei seguenti casi di inadempimento:

- a) gravi e persistenti violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di due motivate diffide formalmente notificate al domicilio del legale rappresentante della Ditta appaltatrice;
- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della Ditta di uno più servizi affidati, senza giustificato motivo;
- c) comportamento scorretto persistente degli operatori nei confronti degli utenti;
- d) impiego di personale non idoneo a garantire il livello di efficienza del servizio;
- e) continua ed ingiustificata violazione degli orari concordati con il responsabile dell'ufficio comunale competente;
- g) inosservanza degli ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo del Comune;
- h) si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine alla gestione amministrativa del servizio, con particolare riferimento agli adempimenti derivanti dai contratti collettivi nazionali ed integrativi locali di lavoro e dalle norme in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza sul lavoro;
- i) accumulazione di penali di valore superiore al 10% dell'importo contrattuale.

La risoluzione dovrà essere preceduta da formale diffida ad adempiere entro 15 giorni da inoltrarsi tramite P.E.C. ai sensi di legge. Decorso inutilmente il termine fissato per l'adempimento, il Comune potrà dichiarare risolto il contratto per colpa della controparte applicando il pregiudizio economico derivante all'Ente per il danno subito.

Con la risoluzione del contratto, per i motivi sopraindicati, sorge per il Comune di Arezzo il diritto di affidare a terzi i servizi in danno della Ditta aggiudicataria inadempiente.

L'Amministrazione comunale potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, a partire da quello che aveva presentato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente escluso l'aggiudicatario originario; l'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di gara. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi (art. 122 comma 5 D.Lgs. 36/2023).

Alla Ditta aggiudicataria inadempiente sono addebitate le ulteriori spese sostenute dal Comune di Arezzo rispetto a quelle previste dal contratto risolto. L'esecuzione in danno non esime la Ditta aggiudicataria dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Per quanto sopra non riportato trova completa applicazione l'art. 122 D.Lgs. 36/2023.

ART. 29 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Il contratto è risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., nei casi in cui la Ditta appaltatrice:

- venga a perdere i requisiti di idoneità morale, finanziaria e professionale per l'esercizio del servizio in oggetto, ai sensi della vigente normativa;
- venga a perdere la capacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
- proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 27 (Subappalto e cessione dell'appalto).

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, verranno addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per la stipula di un nuovo contratto con altra Ditta, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo la Ditta o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna (salvo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 122

D. Lgs. 36/2023).

La risoluzione dovrà essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera Raccomandata tramite P.E.C. ai sensi di legge. Alla Ditta appaltatrice verrà riconosciuto un termine per controdedurre alle osservazioni del Comune; tale termine non potrà essere inferiore a giorni 15 (naturali e consecutivi) decorrenti dalla data di ricevimento, da parte dell'Appaltatore, della nota di contestazione del fatto.

Ulteriori clausole risolutive espresse sono le seguenti:

- in tutti i casi in cui le transazioni finanziarie vengano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A., così come stabilito dall'art. 3 c. 8 L. 136/2010;
- mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del presente capitolato (Legalità e prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale nell'economia legale);
- mancato rispetto degli obblighi di cui al "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" a norma dell'articolo 54 del DLgs 165/01, approvato con DPR 62/13, nonché degli obblighi derivanti dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Arezzo" che, secondo quanto disposto dall'art. 2 del citato DPR 62/13, sono estesi ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi in favore del Comune e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

ART. 30 - ESERCIZIO DEL DIRITTO DI RECESSO DA PARTE DEL COMUNE DI AREZZO

Ai sensi dell'art. 1671 c.c. e dell'art. 123 D.Lgs. 36/2023, il Comune di Arezzo ha facoltà di recedere dal contratto per motivi di pubblico interesse a suo insindacabile giudizio, senza che per questo la Ditta appaltatrice o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna, se non quello di seguito sotto indicato.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione alla Ditta, da effettuarsi con raccomandata a mezzo P.E.C. e con un preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni naturali e consecutivi, decorsi i quali la stazione appaltante è sciolta da ogni vincolo.

Alla Ditta appaltatrice spetta, a titolo di pieno saldo, il pagamento delle prestazioni eseguite fino a momento, oltre ad un indennizzo pari a 1/10 (un/decimo) dell'importo relativo al servizio non ancora svolto alla data da cui decorre il recesso. Il decimo dell'importo relativo al servizio non ancora espletato è calcolato sulla base di quanto previsto dall'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023. Null'altro è riconosciuto alla Ditta, la quale non ha titolo per vantare diritto o pretesa alcuna.

ART. 31 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 121 D.Lgs. 36/2023, il servizio potrà essere sospeso dal Responsabile Unico del Progetto (RUP) o dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), qualora ricorrano circostanze speciali che impediscano, in via temporanea, che il servizio proceda utilmente come previsto o per ragioni di necessità o di pubblico interesse.

È fatto divieto all'aggiudicatario interrompere/sospendere l'esecuzione del servizio.

ART. 32 – PENALITA'

Tutte le infrazioni derivanti dalle disposizioni del presente capitolato (mancato espletamento del servizio anche per una sola volta, effettuazione del servizio in modo incompleto o non rispondente alle dovute esigenze di tutela e sicurezza degli utenti, oppure in difformità da ogni altro ordine attinente alla qualità dello stesso, incluso utilizzo di personale o mezzi giudicati non idonei), accertate dal competente Ufficio comunale, saranno comunicate all'Appaltatore, il quale dovrà produrre eventuali controdeduzioni, nei termini assegnati.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni inviate non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile del Comune potrà essere applicata una penalità variabile - a seconda della minore o maggiore gravità dell'infrazione - da € 100,00 (cento) ad € 1.000,00 (mille). Ciò tenuto conto della gravità dell'infrazione, calcolata su insindacabile decisione dell'Amministrazione comunale, sia in relazione al danno subito dagli utenti o all'immagine dell'Amministrazione, sia in relazione al

ripetersi delle infrazioni nel corso del servizio stesso.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Resta inteso che per il mancato svolgimento del servizio non sarà altresì corrisposto alcun corrispettivo all'Appaltatore.

Ai sensi dell'art. 126 comma 1 D. Lgs. 36/2023, in caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'aggiudicatario, sarà applicata una penale pari a 1% dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo ed in base all'entità delle conseguenze con un massimo del 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Ai fini di applicazione delle penali previste, il Comune provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'Appaltatore un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dal ricevimento della contestazione formale, per la presentazione in forma scritta di memorie e controdeduzioni, fermo restando la volontà del Comune, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni adottate siano ritenute infondate, si procederà all'applicazione della penale.

Dopo il terzo inadempimento il Comune avrà diritto a richiedere risoluzione del contratto in qualsiasi momento.

Il Comune comunicherà tramite P.E.C. le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione scritta. Il Comune di Arezzo si rivale anche sulla cauzione o su altri crediti della Ditta appaltatrice.

Qualora l'aggiudicatario ritardi, non effettui o sospenda, anche in parte, il servizio oggetto dell'appalto, il Comune ha la facoltà di provvedere diversamente - ed a proprie spese - alla continuazione del servizio incaricando altra Ditta specializzata, anche a prezzo superiore, con diritto di rivalsa nei confronti della Ditta aggiudicataria inadempiente ed applicando alla medesima la relativa spesa.

La fissazione delle penali non preclude la risarcibilità di eventuali ulteriori danni o la risoluzione del contratto se l'ammontare delle penali raggiunge l'importo della garanzia fidejussoria.

ART. 33 - MODIFICHE ORGANIZZATIVE E VICENDE SOGGETTIVE DELL'AFFIDATARIO

L'Affidatario si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione ogni modificazione che interverrà negli assetti proprietari, nella struttura d'impresa e negli organismi tecnici ed esecutivi della stessa, dalla data di aggiudicazione e sino alla scadenza contrattuale.

L'Affidatario è inoltre tenuto a comunicare eventuali cessioni/affitti d'azienda o di ramo d'azienda, trasformazioni, fusioni e/o scissioni che dovessero intervenire dalla data di aggiudicazione e sino alla scadenza contrattuale.

ART. 34 – DIRITTO DI ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 35 D.Lgs. 36/2023 e dalle vigenti disposizioni in materia di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'art. 36 del medesimo decreto.

ART. 35 - CONTROVERSIE

In caso di controversie il Foro competente è quello di Arezzo (AR).

ART. 36 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti durante le fasi di gara saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara. L'Amministrazione effettua le

comunicazioni all'indirizzo di PEC indicato dal concorrente nella documentazione di gara.
Le comunicazioni possono essere effettuate anche mediante il sistema START.
L'aggiudicatario opererà il trattamento dei dati personali e particolari di cui verrà a conoscenza nell'espletamento dei servizi oggetto del presente affidamento, in qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati personali. A tal riguardo, tra il Comune di Arezzo e l'Aggiudicatario verrà sottoscritto idoneo atto di nomina del responsabile esterno del trattamento dei dati personali ex art. 28 del GDPR.

ART. 37 - RESPONSABILE DEL PROGETTO

Il Responsabile Unico del Progetto è il Direttore dell'Ufficio servizi sociali Dott.ssa Paola Garavelli, e-mail *p.garavelli@comune.arezzo.it* giusto provvedimento dirigenziale n. 505 del 05.03.2024.

II RUP

(Dott.ssa Paola Garavelli)