



Comune di Brugine

(Provincia di Padova)

CF 80017140288/PIVA 00966910283

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Brugine, 14/2/2025

FOGLIO CONDIZIONI FORNITURA PASTI CALDI ANNI 2025/2026 TERMINI E CONDIZIONI DI SERVIZIO

Art. 1 oggetto della fornitura

E' istituito a cura del Comune di Brugine - Assessorato ai Servizi Sociali - un servizio per la fornitura pasti caldi a domicilio a favore di utenti aventi particolari difficoltà nel provvedere adeguatamente alla propria alimentazione.

Il servizio richiesto consiste nella fornitura di pasti caldi giornalieri con le caratteristiche descritte all'art. 5 del presente foglio condizioni.

Art. 2 fornitura

I pasti vengono prelevati dagli addetti del servizio SAD del comune di Brugine presso la ditta aggiudicataria giornalmente dal **lunedì al sabato** alle ore 11:30, per il periodo dal **1 aprile 2025 al 31 dicembre 2026**.

I nominativi saranno comunicati alla ditta aggiudicataria dal Servizio sociale comunale per iscritto giornalmente, con disdetta comunicata telefonicamente e via e-mail entro le ore 9.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio verranno opportunamente segnalate attraverso e-mail.

Art. 3 valore fornitura

Il valore del servizio è stimato in € 77.366,00 oltre l'IVA (circa 22 pasti al giorno per sei giorni/settimana) valore indicativo e dipendente dalla richiesta dell'utenza ad oggi non rilevabile.

La stima è indicativa e potrebbe subire modificazioni dipendenti dalle variazioni del numero di utenti. Il corrispettivo sarà quantificato a "misura" in base al numero dei pasti effettivamente erogati. Il numero di pasti potrà essere ridotto o aumentato, a norma dell'art. 60 del d.lgs. n. 36/2023, su richiesta dell'Amministrazione comunale, ferme restando le condizioni di

aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. Non è ammessa l'offerta al rialzo dell'importo imponibile. Tale importo è da intendersi onnicomprensivo.

Art. 4 duvri

Per il servizio in oggetto è stata effettuata la valutazione preliminare in merito all'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione del servizio e ne è risultato che non sono rilevabili rischi derivanti dalle interferenze per i quali sia necessario redigere il DUVRI. Pertanto, in caso di successivo affidamento del servizio, i costi per la sicurezza da rischi interferenziali saranno pari a zero euro.

Art. 5 caratteristiche pasto

Ciascun pasto è confezionato in modalità monoporzione nel seguente modo: I° e II° piatto, contorno, pane, frutta e acqua con particolare riguardo alle esigenze dietetiche degli assistiti;

A garanzia della sicurezza e dell'igiene a cui il servizio in parola deve informarsi, il fornitore si impegna ad effettuare periodicamente il controllo di qualità (secondo il metodo HACCP) delle derrate impiegate per la produzione dei pasti, dell'igiene degli ambienti e degli strumenti di produzione, secondo quanto disposto dal D.Lgs.vo n. 155/1997;

Il servizio di trasporto e distribuzione dei pasti è gestito ed organizzato a spese e cura del Comune di Brugine (PD) (servizio di assistenza domiciliare) con mezzi e personale idonei a seconda delle norme igienico-sanitarie vigenti;

Art. 6 Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà garantire quanto segue:

1. l'acquisto e la gestione delle materie prime;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire o ai menù previsti) e in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. la responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. la qualità delle materie prime;
6. il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
7. l'acquisto dei prodotti per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
8. l'allestimento del centro cottura che deve essere entro la distanza di 10 km dalla sede comunale di via Roma 48 Brugine Pd e che deve essere operativo fin dall'inizio dell'appalto con assunzione di tutti gli oneri relativi;

9. la conservazione in frigo di 200 grammi dei prodotti somministrati giornalmente in sacchetti sterili per un minimo di 72 ore successive alla preparazione ad una temperatura tra 0 e 4°C;
10. il rispetto pedissequo di tutte le prescrizioni anti-COVID in vigore con riferimento alla propria attività.

Art. 7 personale

1. Il personale della ditta aggiudicataria adibito ai servizi di preparazione, cottura, conservazione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.
2. La ditta aggiudicataria dovrà indicare il nominativo di un referente reperibile in qualsiasi momento per ogni necessità inerente il servizio.
3. La ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare e applicare nei confronti dei lavoratori occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro nonché dalle vigenti disposizioni legislative in materia previdenziale, assistenziale e antinfortunistica.
4. È inoltre obbligata a rispettare quanto disposto dalla L.12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".
5. La ditta aggiudicataria è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 8 controlli

1. La ditta aggiudicataria soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.
2. La ditta aggiudicataria, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuta a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente capitolato e alla vigente normativa.
3. La stazione appaltante si riserva di svolgere ispezioni e ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.
4. La ditta dovrà garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

Art. 9 pagamenti

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate sulla base del numero dei pasti forniti e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura elettronica, previo

controllo dell'esattezza e completezza della stessa da parte dell'ufficio Servizi sociali competente e del controllo d'ufficio della regolarità del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

Art. 10 responsabilità

1. La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile per ogni danno o richiesta di risarcimento che possa intervenire per eventi verificatesi a causa dell'erogazione del servizio.
2. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 11 obbligo di riservatezza

1. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli e comunicarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non utilizzarli a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Tale obbligo sussiste anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale. L'appaltatore è, inoltre, responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza previsti dal Regolamento 679/2016/UE, da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse di ogni tipo.
2. A tal fine assume, con la sottoscrizione del contratto, la qualifica di responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 29 del citato Decreto.
3. La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.
4. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'aggiudicataria, nonché i concetti, le idee e le metodologie e le esperienze tecniche che l'appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.
5. Il Committente, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'aggiudicataria nello svolgimento del rapporto contrattuale.
6. L'aggiudicataria è tenuta all'osservanza del Regolamento 679/2016/UE indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della predetta normativa.

Art. 12 controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del servizio nel corso del rapporto contrattuale, il foro competente è quello di Padova.

Art. 13 disposizioni finali, rinvio e diritto applicabile

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di interrompere il servizio a suo insindacabile giudizio, con preavviso di n. 7 giorni.
2. Le presenti condizioni contrattuali sono impegnative per entrambe le parti dopo l'aggiudicazione e la conseguente stipula del contratto.
3. Ogni modifica al presente documento dovrà risultare da apposito atto scritto, debitamente sottoscritto dalle parti.
4. Per quanto non espressamente previsto in questa sede, si rinvia a quanto disposto in materia dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria.



Responsabile del procedimento
Responsabile del Settore Servizi alla Persona
Rag. Roberta Visentin
Tel. 049 5806002
e-mail: anagrafe@comune.brugine.pd.it

Comune di Brugine — Settore Servizi alla Persona - Via Roma 48 — 35020 Brugine (PD)
tel. 049 - 5806002 - sito internet: www.comune.brugine.pd.it – pec brugine.pd@legalmailpa.it
Responsabile del Settore rag. Roberta Visentin (anagrafe@comune.brugine.pd.it)

FOGLIO CONDIZIONI PASTI CALDI aprile 2025 – dicembre 2026