

## ALLEGATO "A"

### CAPITOLATO SPECIALE

#### PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI A DOMICILIO IN FAVORE DI ANZIANI ULTRASESSANTACINQUENNI E DISABILI SOLI RESIDENTI NEL COMUNE DI FOGGIA - PERIODO DI 61 GG NELL'ESTATE 2020. CIG: 8384915ABE

##### **Art. 1 – Oggetto e durata della fornitura**

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura e consegna a domicilio di pasti caldi per anziani ultrasessantacinquenni e disabili soli residenti nel Comune di Foggia, per la durata di 61 gg nell'estate 2020 (dal lunedì alla domenica), in favore di nr. 100 (cento) utenti presunti, per un importo presunto di € 83.069,80= (ottantatremilasessantatrinove/80), inclusa Iva al 10%. Prezzo a pasto € 6,19= (sei/19), oltre Iva.

##### **Art. 2 – Caratteristiche del pasto tipo da fornire, qualità degli alimenti e personale.**

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire le seguenti portate:

- 1) primo piatto costituito da minestra, pasta asciutta o quant'altro ritenuto utile per la dieta degli utenti (anziani e disabili), tenendo conto che ogni settimana dovranno essere somministrate n. 2 (due) minestre e n. 3 (tre) paste asciutte.
- 2) secondo piatto alternato tra: carne rossa, carne bianca, pesce, formaggi vari con prosciutto cotto e crudo e quant'altro ritenuto utile per la dieta degli anziani .
- 3) contorno alternato a scelta tra: verdura cotta, insalata cruda, patate lesse o arrosto.
- 4) pane e frutta di stagione
- 5) ½ litro di acqua minerale

Nel contenitore del pasto caldo da somministrare agli utenti al costo di € 6,19=(sei/19) a pranzo oltre IVA e 6,19 (sei/19) a cena oltre IVA, dovranno essere inseriti i menù così come previsto dal calendario giornaliero.

I suddetti menù dovranno essere diversificati giornalmente secondo variazioni apportate ai menù nell'arco di quattro settimane.

I generi alimentari da consumare dovranno essere di prima qualità, perfettamente conservati, preparati in giornata, secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igienico-sanitarie, nonché consegnati a domicilio secondo le disposizioni dettate in materia di sistemi adottati per l'emergenza Coronavirus.

La ditta dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, come previsto dalla vigente normativa in materia.

La ditta aggiudicataria svolgerà il servizio con proprio personale, che dovrà essere in possesso della necessaria professionalità e munito dell'attestato di idoneità sanitaria atta a garantire il corretto svolgimento del servizio.

La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà provvedere regolarmente ad ogni onere assicurativo, assistenziale e previdenziale, con l'esclusione di ogni possibilità di rivalsa nei confronti del Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre un tabulato cartaceo calendarizzando i giorni del mese, su cui far apporre ad ogni singolo utente la propria firma, alla consegna del pranzo e cena giornaliera.

##### **Art. 3 - Modalità della fornitura e rescissione del contratto.**

Ogni pasto dovrà essere confezionato in vaschette monoporzionamento conformi alle vigenti leggi sanitarie, in merito all'osservanza delle norme igieniche e profilattiche necessarie ad evitare inconvenienti di sorta, in riferimento alla qualità, conservazione, confezionamento e consegna del pasto. I pasti dovranno essere consegnati presso il domicilio degli utenti (anziani e disabili) il cui elenco verrà fornito dall'ufficio del Servizio Sociale e Prevenzione. I pasti dovranno essere sistemati in contenitori isotermeici che saranno ritirati vuoti il giorno successivo con la nuova consegna da parte della ditta fornitrice; i contenitori isotermeici saranno a carico della stessa ditta e degli stessi ne resterà proprietaria. La ditta fornitrice dovrà far pervenire i



pasti ai suddetti punti di consegna **dalle ore 11,45 alle ore 13.00 e dalle ore 17,00 alle ore 19,00**, tramite mezzi adeguati al trasporto di alimenti ai sensi delle vigenti norme igienico-sanitarie.

L'Amministrazione Comunale si riserva di rescindere il contratto qualora venisse riscontrato l'utilizzo di derrate alimentari non corrispondenti ai requisiti di natura igienico-sanitaria e di qualità, previste dalle norme in materia, o qualora la ditta aggiudicataria, senza giustificato motivo, non consegna i pasti previsti per almeno due volte nel corso della durata contrattuale.

#### **Art. 4 - Verifiche**

Il Comune – Servizio Sociale e Prevenzione ha diritto di accertare direttamente se la fornitura appaltata viene eseguita regolarmente e puntualmente; in particolare è autorizzato a controllare al momento della consegna la qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata. Nel caso che dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastano con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla richiesta di eventuali danni procurati.

#### **Art. 5- Obblighi del fornitore**

Sono a carico dell'impresa appaltante, e pertanto si intendono comprese nel prezzo offerto, tutte le spese di preparazione, confezionamento, imballo e trasporto presso le sedi di cui all'art. 3, nonché le eventuali spese di contratto e di registrazione.

L'impresa appaltante è tenuta a fornire alimenti in possesso di tutti i requisiti caratteristici e privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza oltre i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

#### **Art. 6 - Pagamenti**

Le liquidazioni ed i pagamenti verranno effettuati in esecuzione delle norme regolamentari di questo Ente e, comunque, dietro presentazione di regolare fattura elettronica.

Le liquidazioni sono subordinate alla formale stipula del contratto, che verrà sottoscritto a seguito di verifica della regolarità contributiva della ditta.

I pagamenti a favore dell'aggiudicatario saranno effettuati mediante bonifico bancario o postale dedicato.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Servizio Sociale e Prevenzione gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i, previsti dall'art. 3 – comma 1 - della Legge n. 136/2010 entro 7 giorni dalla stipula del contratto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La liquidazione, inoltre, è subordinata alla verifica della regolarità delle prestazioni e alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.). L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento della fattura.

#### **Art. 7 - Durata dell'appalto**

Il servizio di fornitura dei pasti caldi avrà validità **di 61 gg nel periodo estivo per l'anno 2020**, nel rispetto dei tempi e delle modalità indicati nell'art. 3 del presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, in caso di urgenza e/o necessità, si riserva di dare avvio alla prestazione con l'emissione di apposito ordinativo anche in pendenza della stipula del contratto.

#### **Art. 8 - Aggiudicazione dell'appalto**

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che, avendo dimostrato di possedere tutti i requisiti di cui al presente Capitolato, avrà presentato l'offerta contenente il prezzo più basso. La fornitura verrà aggiudicata anche nell'ipotesi di una sola offerta valida, purché ritenuta idonea e conveniente in relazione all'oggetto dell'appalto.

In caso di offerte uguali, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

#### **Art. 9 - Garanzie**

In caso di infortunio che potesse occorrere agli operatori durante l'espletamento del servizio, la ditta non



potrà accampare diritto alcuno nei confronti del Comune; la ditta rimane responsabile nei confronti del personale che svolgerà detto lavoro e deve ritenersi dunque obbligata a disporre direttamente delle assicurazioni sociali.

La ditta è responsabile dei danni che dovessero occorrere all'utenza o a terzi, nel corso dello svolgimento del servizio ed imputabili a colpa del proprio personale, come previsto dall'art. 2049 del Codice Civile, o derivanti da gravi irregolarità o carenze delle prestazioni.

#### **Art. 10 - Divieto di cessione di contratto – Subappalto**

Non è assolutamente consentita la cessione, totale o parziale, ad altra impresa dell'appalto oggetto del contratto.

L'inottemperanza al divieto di cessione fa sorgere nell'Amministrazione il diritto di sciogliere il contratto, senza ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione prestata.

#### **Art. 11 - Osservanza delle condizioni normative dei contratti collettivi nazionali di lavoro**

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente appalto, la ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà alla ditta ed anche all'ispettorato suddetto, se del caso, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'ispettorato del lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo al risarcimento.

#### **Art. 12 - Penali**

1. Per la mancata prestazione del servizio per 1 (uno) giorno sarà applicata una penale di € 300,00=;

2. Per la mancata prestazione del servizio per 2 (due) giorni sarà applicata una penale di € 400,00=;

La mancata prestazione giornaliera del servizio per più di 2 (due) giorni, darà luogo alla risoluzione del contratto in danno, mediante semplice denuncia per inadempimento del committente, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, con rivalsa per eventuali danni subiti.

#### **Art. 13 - Informazioni per l'aggiudicatario**

Nei tempi (non superiori a 10 giorni) e con le modalità richieste con apposite comunicazioni dalla stazione appaltante, l'aggiudicatario deve fornire e depositare, presso il Servizio Contratti e Appalti del Comune di Foggia, Via Gramsci n. 17, entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione anche a mezzo fax, pena la decadenza dell'aggiudicazione la prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'affidamento in oggetto, unitamente a tutta la ulteriore documentazione eventualmente richiesta, in particolare:

- Apposita assicurazione R.C. non inferiore a € 500.000,00.

Successivamente, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare:

- Copia del CCNL applicato ai propri dipendenti (parte normativa e tabelle economiche);
- Autorizzazioni sanitarie dell'impresa previste dal presente Capitolato Speciale;

Qualora a seguito delle verifiche risulti che l'aggiudicatario non sia in possesso dei requisiti generali e particolari richiesti per l'espletamento del servizio, lo stesso decadrà e non si procederà alla stipula del contratto.

#### **Art. 14 - Certificato attestante l'Autorizzazione al funzionamento del centro Cottura**

Tale certificazione è rilasciata dall'ASL di competenza, per la produzione e la preparazione di pasti, precucinati, confezionati, anche da asporto, con una capacità produttiva adeguata alla fornitura e posto entro la distanza massima di 50 km dalla sede comunale di Foggia, della capacità produttiva residua di almeno 400 pasti/giorno da mantenere a disposizione per il servizio in oggetto. Lo stesso centro deve essere conforme a tutte le normative vigenti (igienico-sanitarie, sicurezza di igiene degli alimenti, sicurezza sul lavoro, sicurezza sugli impianti) e deve possedere il certificato di prevenzione incendi, nonché secondo

quanto previsto dalla normativa vigente in materia di contenimento del contagio da Covid-19.

**Art. 15 - Certificato di Proprietà e/o disponibilità** del concorrente di numero automezzi sufficienti a garantire il servizi e da utilizzare per la consegna dei pasti.

**Art. 16 - Dichiarazione** di essere in possesso di tutte le attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio, riportante l'elenco completo delle attrezzature da impiegare e le loro caratteristiche tecniche e produttive.

**Art. 17 - Foro competente**

Per ogni controversia sarà competente il Foro di Foggia.

**Art. 18 – Rinvio a norme di diritto vigenti**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dalla procedura di gara, si fa espresso riferimento al D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. al D.Lgs n. 76 del 16/07/2020 ed alle norme del Codice Civile.

**Art. 19 - Disciplina sulla tracciabilità dei pagamenti**

La Ditta, consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla Legge n. 50/2016 e s.m.i., si obbliga agli adempimenti che garantiscono la tracciabilità dei flussi finanziari. Le parti danno atto che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

**Art. 20 – Trattamento dati**

Ai sensi del Reg. (UE) 679/2016, tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo e per le finalità di cui alla L. 241/90 e s.m.i.





## DICHIARA

che il nucleo familiare dell'anzian\_ e/o disabile è così composto:

Cognome e Nome	Data e luogo di nascita	Grado di parentela

## DICHIARA INOLTRE

- che trattasi di anzian\_ ultrasessantacinquenne e/o disabile ;
- di essere titolare di reddito ISEE anno 2020 pari ad € \_\_\_\_\_;
- che eventuali comunicazioni dovranno essere inviate al seguente indirizzo:

\_\_\_\_\_

che il sottoscritto potrà essere contattato ai seguenti recapiti telefonici

\_\_\_\_\_;

*Data* \_\_\_\_\_

*Firma*

\_\_\_\_\_

## ALLEGATI:

- Fotocopia del documento di identità e del codice fiscale;
- Fotocopia dell'eventuale certificato di Invalidità Civile rilasciato dalla A.S.L. FG,
- Copia del modello ISEE.

**L'Ente si riserva di effettuare successivi controlli sulle dichiarazioni prestate attraverso le Piattaforme condivise tra ENTI pubblici per il reperimento della documentazione a comprova.**

**Informativa trattamento dati**

*Ai sensi degli articoli 13 e 14 del GDPR 2016/679 e D. Lgs. 101/2018 in relazione alle informazioni personali che Lei potrà comunicarci, la informiamo di quanto segue:*

- *il trattamento dei dati richiesti è funzionale all'istruttoria per l'erogazione del Servizio di Pasti caldi a domicilio;*
- *il trattamento dei dati richiesti sarà effettuato manualmente e con sistemi informatizzati, i dati non saranno comunicati o diffusi a soggetti terzi;*
- *il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Servizio Sociale e Prevenzione;*

*La informiamo che il conferimento dei dati è obbligatorio, in quanto espressamente previsto da disposizioni regionali e comunali e l'eventuale mancato conferimento degli stessi comporta l'impossibilità a proseguire la procedura amministrativa.*

*Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi per far valere i suoi diritti così come previsti dalle precedenti normative, artt. dal 15 al 22 del regolamento UE n. 2016/679 e D. Lgs 101/2018, art.2*

La sig.ra / il sig. \_\_\_\_\_

**Autorizza** il Servizio Sociale e Prevenzione del Comune di Foggia al trattamento dei dati rilasciati esclusivamente per l'espletamento della procedura di attivazione dell'intervento richiesto , ai sensi del GDPR 2016/679 e disposizioni attuative del D. Lgs. 101/2018 .

(Data) \_\_\_\_\_

(Firma) \_\_\_\_\_