

**CAPITOLATO D'APPALTO
GESTIONE DEL SERVIZIO
PASTI A DOMICILIO
ANNO 2013**

1. OGGETTO DEL CAPITOLATO

L'appalto in oggetto è disciplinato dalle norme contenute o richiamate nel presente capitolato.

Il servizio pasti si colloca nella rete dei servizi socio assistenziali rivolti a persone anziane e/o disabili con compromissione dell'autonomia personale, residenti nel Comune di Casatenovo.

Il servizio consiste nella consegna al domicilio del beneficiario, di un pasto completo appena confezionato ed inserito in contenitori termici in grado di garantire temperatura adeguata ed igienicità.

2. STANDARD DEL SERVIZIO

Il servizio viene svolto per sei giorni settimanali, dal lunedì al sabato, esclusi i giorni festivi, indicativamente tra le ore 10,30 e le ore 12,30.

La consegna dovrà essere effettuata con personale e veicolo propri.

Il numero medio giornaliero di pasti è stimato in circa 20-25 unità; sono possibili variazioni del numero di pasti (in più e in meno) e l'appaltatore è tenuto comunque all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale.

Le nuove richieste di attivazione, come eventuali annullamenti o sospensioni, saranno comunicate via fax o e-mail..

3. DESTINATARI DEL SERVIZIO

I destinatari degli interventi sono persone residenti o domiciliati nel Comune di Casatenovo.

Il servizio di pasti a domicilio risponde alla necessità di consentire un'adeguata alimentazione di anziani e/o disabili in condizione di particolare disagio, altrimenti impossibilitati a provvedervi autonomamente.

4. MODALITÀ DI ACCESSO AL SERVIZIO

Le richieste di ammissione sono valutate dal Servizio Sociale Comunale che definisce, sulla base delle condizioni sociali e parentali dell'utente e del contesto familiare, l'attivazione del servizio pasti a domicilio.

5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto, che dovrà essere svolto secondo le Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, comprende, secondo le modalità di seguito elencate, le prestazioni sotto specificate

5.1. Preparazione cottura e confezionamento

Il servizio prevede la preparazione, la cottura e il confezionamento in singoli contenitori termici mono porzione, dei pasti presso il centro cottura in disponibilità dell'appaltatore in regola con la normativa HACCP.

Composizione pasti: i pasti (menù estivo ed invernale) dovranno essere preparati nel rispetto di tabelle dietetiche predisposte da un medico dietista appositamente incaricato dalla ditta, esclusivamente con derrate alimentari di qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti. Tali menù elaborati dal dietista, su base mensile, dovranno essere recapitati all'ufficio sociale.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- . conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- . residui dei pasti dei giorni precedenti;
- . prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.;

Il menù tipo dovrà essere così composto: primo piatto - secondo piatto - contorno - frutta – pane e l. 0,50 d'acqua. I piatti dovranno essere variati, evitando la ricomparsa dello stesso nell'arco della settimana.

Diete speciali: l'appaltatore dovrà approntare (senza alcuna spesa aggiuntiva per l'Ente), con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, debitamente certificati da documentazione medica.

5.2. Trasporto e consegna

Il trasporto e la consegna presso il domicilio degli utenti devono essere effettuati da personale che garantisca competenza e attenzione alla mansione ed all'aspetto relazionale dell'attività. Il personale dovrà effettuare le prestazioni con diligenza, riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti assistiti. Gli operatori incaricati provvederanno a consegnare il pasto personalmente al beneficiario, aiutandolo nello scodellamento, laddove sia necessario.

Nel caso in cui, al momento della consegna, il beneficiario non apra all'incaricato, oppure l'incaricato stesso rilevi una criticità nelle condizioni di salute dell'utente, dovrà darne immediata comunicazione al Servizio Sociale dell'Ente.

I pasti a domicilio dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici nei quali i singoli componenti del pasto devono essere sigillati separatamente (contenitori diversi per il primo, il secondo ed i contorni) in modo tale da evitare fuoriuscite. Per quanto riguarda le diete speciali la ditta dovrà avere cura di confezionare i pasti in contenitori riconoscibili, apponendo il nome del destinatario.

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e alla sostituzione dei contenitori non più idonei all'uso nel corso dell'appalto.

5.3. Rendicontazione

L'appaltatore si impegna a:

- inviare all'Ente, nei primi giorni del mese successivo, il rendiconto del numero dei pasti a domicilio consegnati al singolo utente;
- a fatturare direttamente al Comune di Casatenovo, previa verifica da parte della stazione appaltante;

L'Ente si impegna a liquidare le fatture entro giorni 60 f.m. dalla data di ricevimento al protocollo dell'Ente di regolari fatture mensili posticipate.

6. OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTANTE

La ditta si impegna:

- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione, infortuni ed igiene del lavoro;
- a garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto dell'appalto
- a garantire per tutta la durata del contratto il rispetto di tutte le norme nazionali e regionali relative al servizio, compreso il mantenimento degli standards gestionali;
- a nominare un referente che si occupi dei contatti con l'Ente.

La ditta è tenuta ad osservare, oltre al presente capitolato, le norme in vigore o emanate in corso d'opera che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro, le assicurazioni sociali, le norme sanitarie, nonché le leggi antinquinamento e le norme di sicurezza sul lavoro e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio oggetto di appalto.

7. VALIDITA' E IMPORTO DEL CONTRATTO APERTO

Il presente contratto produrrà i propri effetti dal 01/01/2013 fino alla data del 31/12/2013, qualunque sia l'importo effettivamente utilizzato alla data di scadenza, per un importo presunto di € 28.000 + Iva al 10%

L'affidatario non avrà nulla a pretendere nel caso in cui detto valore non dovesse essere raggiunto.

Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

I quantitativi complessivi possono essere ridotti o aumentati da parte dell'Ente, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

8. PAGAMENTI

I corrispettivi saranno erogati entro 60 giorni f.m. dalla data di ricevimento al protocollo dell'Ente di regolari fatture mensili posticipate, previa verifica, da parte dell'ufficio competente, della corrispondenza alle prestazioni effettuate.

9. DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia della regolare esecuzione del servizio la ditta appaltante presenterà cauzione di **€ 2.800,00**, pari al 10% dell'importo complessivo, mediante versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune o fideiussione rilasciata da idoneo istituto valida per tutta la durata del contratto.

La cauzione resta vincolata sino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita, dietro formale atto di richiesta della ditta appaltante, al termine delle prestazioni contrattuali.

10. DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di subappalto, compresa la cessione anche parziale del contratto; ove ciò avvenisse l'Ente procederà all'immediata risoluzione del contratto, incamerando la cauzione prestata fatto salvo il risarcimento del danno arrecato.

11. CONTROLLI E RILIEVI

L'Ente potrà effettuare verifiche sul servizio per tutto il periodo di affidamento con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza delle norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare effettuare controlli nella preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti. L'appaltatore è tenuto a fornire al personale dell'Ente incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I rappresentanti o incaricati preposti per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora ravvisino irregolarità, redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

12. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere, a insindacabile discrezione dell'Ente, soggetto a risoluzione nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore;
- per motivi di pubblico interesse, adeguatamente motivati, in qualunque momento;
- in caso di grave violazione delle norme del capitolato, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo raccomandata, quando queste violazioni comportino situazioni di particolare difficoltà per l'Ente Appaltante e comunque tutte le volte in cui ci si trovi di fronte ad atti di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- nei casi di subappalto o cessione del contratto, l'Ente provvederà ad assicurare il servizio in altro modo.

13. RESPONSABILITÀ' E GARANZIE.

Per l'intera durata dell'affidamento del Servizio, l'appaltatore assume ogni responsabilità civile, penale ed amministrativa sollevando l'Ente Appaltante per eventuali danni dolosi o colposi a terzi conseguenti alla gestione ed all'erogazione del Servizio.

L'Appaltatore sarà sempre responsabile, verso l'Ente Appaltante e verso terzi, per fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano, anche in via contingente ed estemporanea, nel suo interesse.

L'appaltatore si obbliga a stipulare con accreditata Compagnia Assicuratrice un'adeguata polizza per la copertura del rischio della responsabilità civile verso terzi connesso alla gestione del Servizio.

Ai fini dell'applicazione delle norme di cui al presente articolo per terzi s'intendono anche gli utenti del servizio in appalto.

14. STIPULA DEL CONTRATTO

L'appaltatore è obbligato alla stipula del contratto. Qualora, senza giustificati motivi, esso non adempia a tale obbligo, l'Ente Appaltante può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione. La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta al pagamento di tutte le eventuali spese contrattuali secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti di rogito, imposta di registro....).

15. SPESE

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente appalto saranno a totale carico della ditta appaltante.

16. CONTROVERSIE

In caso di controversia, le parti dichiarano la competenza esclusiva del foro di Lecco

L'aggiudicatario si obbliga al rispetto di tutte le norme di cui ai precedenti articoli, nonché della normativa generale vigente in materia.

L'Ente potrà non aggiudicare l'appalto per ragioni di pubblico interesse che comportino variazioni negli obiettivi perseguiti.

17. TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136, l'impresa appaltatrice si obbliga ad utilizzare conto corrente bancario o postale, acceso presso le Banche o la società Poste Italiane Spa, dedicato, anche non in esclusiva, alle commesse pubbliche, attenendosi alle prescrizioni dell'art. 3 della legge citata. A tal fine si impegna a comunicare al Comune gli estremi indicativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.