



COMUNE DI DORGALI

Provincia di Nuoro

SERVIZI SOCIALI

CAPITOLATO D'APPALTO

Procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e decreto legge n. 76/2020 (L. 120/2020) con aggiudicazione secondo il criterio di aggiudicazione del minor prezzo, per l'affidamento del servizio fornitura pasti agli anziani non autosufficienti e alle persone con disabilità per il periodo dal 18/02/2023 al 31/12/2023.

Codice CIG : Z9139CC0FC

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Oggetto del presente appalto, è il servizio di fornitura di pasti caldi a favore di anziani non autosufficienti e persone con disabilità residenti nel Comune di Dorgali.

ART. 2 - DURATA

Il servizio di cui all'articolo 1 avrà la durata dal 18 febbraio 2023 al 31 dicembre 2023.

ART. 3 – MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E CALENDARIO

I pasti dovranno essere prodotti presso un centro produzione autorizzato ed abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare, come da Autorizzazione sanitaria da allegare alla documentazione amministrativa con una distanza max di 20 km da Dorgali.

I pasti dovranno essere preparati dall'Impresa aggiudicataria in base al numero comunicato, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù adatti alla tipologia dell'utenza.

La ditta appaltatrice si impegna a:

- effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente servizio;
- assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta;
- fornire i contenitori per il trasporto e conservazione dei pasti da consegnare all'utenza;
- trasmettere all'Ufficio Servizi Sociali del Comune la carta del menù contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando l'alternanza periodica;
- effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato (escluse le festività), a partire dalla data indicata;
- attivare i pasti a domicilio per i nuovi utenti, anche il giorno stesso della richiesta, purché entro le ore 10,00, dalla comunicazione da parte dell'ufficio Servizi Sociali del Comune di Dorgali;
- nessun ordine potrà invece essere accettato dalla ditta appaltatrice se effettuato da personale diverso da quello indicato nel presente contratto;
- spetterà all'Amministrazione tramite il Servizio di Assistenza Domiciliare provvedere alla consegna a domicilio di ogni singolo pasto, recandosi **presso il punto di distribuzione individuato in accordo con la ditta fornitrice**;
- garantire, qualora alcuni degli utenti presentino particolari patologie, la preparazione di pasti dieteticamente compatibili.

ART. 4 - MODALITA' DI RILEVAZIONE DEI PASTI

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà a stilare un elenco dei richiedenti il servizio che verrà aggiornato con le richieste dei nuovi utenti.

L'Ufficio Servizi Sociali tramite il Servizio di assistenza domiciliare, provvederà a comunicare tempestivamente ogni variazione che dovesse intervenire nel numero dei pasti da consegnare, sia nel caso di cessazioni o attivazioni, che in caso di sospensione per assenza dell'utente. Ogni variazione del numero di pasti verrà comunicata tempestivamente e comunque entro le ore 10,00 della giornata di modifica.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero di pasti forniti, la ditta dovrà provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

ART. 5 - ORARI DI FORNITURA DEI PASTI

La fornitura dei pasti deve essere garantita tutti i giorni dal lunedì al sabato (festivi esclusi) una volta al giorno in corrispondenza dell'orario del pranzo. La consegna dei pasti al personale che si occupa della distribuzione deve avvenire entro le ore 11:30/12:00, in tutti i casi nelle ore concordate con il Servizio Sociale.

ART. 6 - NUMERO DEI PASTI E COSTO SERVIZIO

I pasti presunti dal 18.02.2023 al 31.12.2023 sono n° 261 ad utente, per un massimo di 13 utenti.

La base d'asta è fissata a € 10,45 al netto dell'iva a pasto, per un importo complessivo presunto di € 35.456,85.

ART. 7 - SOSTITUZIONI DELL'IMPRESA AFFIDATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad affidare l'appalto ad altra Ditta idonea.

ART. 8 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., al Reg. CE 852/04, al D. Lgs. n. 156 del 26/05/1997, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

L'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto di tutte le disposizioni statali, regionali e locali vigenti al momento di erogazione del servizio . in materia di emergenza epidemologica che dovesse sopravvenire.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate .

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

La ditta fornitrice dovrà garantire la qualità degli alimenti forniti acquisendo dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che s'intendono tutte richiamate

ART. 10 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti presso il centro produzione pasti, deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

ART. 11 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 12 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 13 - STRUTTURA DEL MENU'

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA : devono essere di produzione e provenienza preferibilmente locale o comunque italiana.

PANE: è escluso l'uso di pane con aggiunta di condimenti (pane speciale).

CARNE E PESCE: dovranno essere freschi di provenienza preferibilmente locale.

FRUTTA e VERDURA: devono essere fresche e di stagione, preferibilmente di provenienza locale.

Il menù offerto, che dovrà essere presentato nell'offerta in modo dettagliato, dovrà avere una certa variabilità giornaliera.

Il pasto giornaliero dovrà essere composto da:

PRIMO PIATTO con le seguenti alternative:

- pasta o riso o polenta, minestra o minestrone con condimenti a base di pomodoro, verdure o altri adatti alla tipologia dell'utenza (80 – 100 gr.)

SECONDO PIATTO con le seguenti alternative:

- piatto del giorno costituito da carni rosse o bianche, oppure pesce, alternanza tra un secondo di carne, uova, affettato, formaggio (100 – 130 gr.)

CONTORNO con le seguenti alternative: contorno del giorno, verdura cotta, insalata fresca di stagione, puré/legume (100 – 150 gr.)

PANE pane fresco (circa 50 gr.).

FRUTTA FRESCA di stagione (100 – 150 gr.)

I generi alimentari utilizzati devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

ART. 14 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'Impresa affidataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ART. 15 – PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

Ogni pasto dovrà essere confezionato secondo le vigenti norme sanitarie in appositi contenitori anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie. I contenitori con dentro i pasti dovranno essere consegnati alle assistenti domiciliari che provvederanno alla distribuzione agli utenti regolarmente iscritti al servizio. Tali disposizioni sono valide salvo eventuali limitazioni dovute a sopravvenute pandemie.

ART. 16 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il centro produzione pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni del presente contratto.

ART. 17 - LIQUIDAZIONE CORRISPETTIVO

Il Comune liquiderà solo i pasti effettivamente prenotati e somministrati così come gestito dall'ufficio servizi sociali. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'impresa aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, previa attestazione di regolarità delle prestazioni da parte del responsabile dei servizi sociali.

ART. 18 – INTERRUZIONE SERVIZIO PER INADEMPIMENTO

Il servizio può essere interrotto per inadempimento di clausole essenziali contenute nel contratto, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale viene indicato alla controparte un termine non superiore a giorni 10 dalla sua ricezione per procedere all'adempimento. Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Il servizio potrà essere interrotto o sospeso per causa di forza maggiore (esempio restrizioni dovute ad eventuali pandemie) in questo caso nulla sarà dovuto dal Comune alla ditta aggiudicataria per il periodo di interruzione o sospensione.

ART. 19 - SPESE CONTRATTUALI

Le eventuali spese relative alla stipula del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 20 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti dall'applicazione del contratto, saranno demandate al giudizio del Tribunale Civile del Foro di Nuoro, con esclusione del collegio arbitrale.

ART. 21- NORME PARTICOLARI

Qualsiasi controversia possa sorgere dalle parti in relazione al presente capitolato, anche successivamente alla sua scadenza, è demandata esclusivamente all'autorità giudiziaria.

ART. 22 – TRATTAMENTO DATI

In riferimento all'art. 13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) Il Responsabile della protezione dei dati personali (RPD) per il Comune di Dorgali è DigitalPa srl sede a Cagliari in via San Tommaso 18/A tel . 070/3495386.
- b) Il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- d) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- e) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Dorgali implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni

altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;

- f) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa

ART. 23 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non disciplinato nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute nel contratto e alla normativa vigente in materia.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Dott.ssa Maria Teresa Casula