



AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA FAMIGLIA
DIREZIONE GENERALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI PRONTI E VEICOLATI OCCORRENTI AGLI UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DELL’AZIENDA ASPEF PER MESI 36 CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER ULTERIORI 24 MESI

CIG: 9878250DC4

INDICE

1. OGGETTO DELL’APPALTO
2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
3. ATTIVITA’ DI COORDINAMENTO OPERATIVO
4. OBBLIGHI E RESPONSABILITA’ DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA
 - a) Esecuzione del servizio
 - b) Personale impiegato nel servizio
 - c) Adempimenti di carattere generale per il personale - obblighi a tutela dei lavoratori e della sicurezza
 - d) Responsabilità e assicurazioni - manleva
 - e) Sciopero e/o interruzione del servizio
 - f) Tutela della privacy
 - g) Obblighi di riservatezza
 - h) Controllo di qualità
5. FATTURAZIONE e PAGAMENTI – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI – CESSIONE DEL CREDITO
6. CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI E PRODUZIONE PASTI – SISTEMA HACCP
7. MENU’
8. STRUTTURA DEI MENU’
 - 8A. DIETE SPECIALI
 - 8B. DIETE IN BIANCO
 - 8C. MENU’ ALTERNATIVI
9. PULIZIA E IGIENE
10. MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE
11. LICENZE E AUTORIZZAZIONI

12. SUBAPPALTO
13. DIREZIONE DEL SERVIZIO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
14. CONTESTAZIONI – PRESCRIZIONI
15. INADEMPIENZE – PENALITA'
16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
17. RISOLUZIONE PER DECADENZA DAI REQUISITI MORALI
18. RECESSO
19. LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA O MORTE DEL TITOLARE
20. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO. CESSIONE DEI CREDITI
21. MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA – REVISIONE PREZZI
22. GARANZIA DEFINITIVA
23. CONTROVERSIE
24. SPESE INERENTI AL SERVIZIO E AL CONTRATTO

- ALLEGATO – REGOLAMENTO ASPEF CONSEGNA PASTI A DOMICILIO

Art. 1 - Oggetto dell'Appalto

Il presente Capitolato Speciale detta le norme fondamentali del rapporto contrattuale in relazione all'appalto per la fornitura di pasti da consegnare al domicilio degli utenti, pronti per il consumo, preparati in "legame fresco - caldo" (senza utilizzo di cibi precotti).

Il servizio deve essere comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura (con linea calda il giorno stesso della loro consumazione), del confezionamento e del trasporto pasti dal centro di cottura dell'Impresa al domicilio degli utenti.

Il servizio è rivolto alle persone anziane ammesse al Servizio di Assistenza Domiciliare dell'Azienda, che vivono sole e risiedono nel territorio del Comune di Mantova (frazioni comprese).

Art. 2 - Organizzazione del servizio – Centro cottura

Il servizio di fornitura e consegna pasti a domicilio si pone come risorsa integrativa della gamma dei servizi finalizzati a sostenere la permanenza delle persone con limitata autonomia presso il proprio domicilio.

Il servizio assicura la preparazione, il trasporto e la consegna a domicilio di pasti pronti, sia per il pranzo che per la cena, a seconda delle necessità.

Il servizio è assicurato dall'aggiudicatario alle condizioni di seguito esposte, fermo restando quant'altro stabilito in merito dal presente capitolato.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, la fornitura, il trasporto e la consegna di pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore stabilite ai recapiti domiciliari degli utenti del servizio.

La quantità dei pasti da distribuire giornalmente ai fruitori del servizio è quantificabile dai 25 ai 35 pasti, **per un totale annuo di circa 10.000 pasti.**

Il numero dei pasti e quello degli utenti (attualmente **n. 57**) del servizio hanno valore puramente orientativo e, pertanto, sono suscettibili di variazioni, anche in senso eccedente, legate alla domanda e, pertanto, non costituiscono impegno per l'ASPeF.

Nessun indennizzo sarà pertanto dovuto all'Impresa nel caso in cui il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto.

La prenotazione dei pasti avverrà entro le ore 9.00 di ogni mattina dei giorni feriali, con ASPEF che comunicherà alla ditta aggiudicataria (nella persona dell'impiegato/a o dell'operatore in turno), sia telefonicamente che via e-mail, il numero programmato degli utenti del giorno ed eventuali indicazioni particolari (ivi compreso il numero di pasti richiesto).

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, lo stesso giorno della consegna (compresi i giorni festivi), utilizzando confezioni monoporzione per ciascuna preparazione, adeguatamente sigillati in conformità ai requisiti previsti dalla legge e idonei al trasporto.

La preparazione dei pasti deve avvenire utilizzando prodotti definiti dalla scienza ordinaria e dalle consuetudini del mercato locale di "prima" qualità, nonché nel rispetto di tabelle dietetiche e menù tipo specifici per persone anziane.

I pasti devono essere composti da:

- **un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane, acqua (frizzante o naturale) in confezione da 0,5 litri e un brik da 0,25 di vino (bianco o rosso) e condimenti: una bustina di formaggio grattugiato.**

La ditta dovrà disporre, per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura di proprietà o comunque nella sua diretta disponibilità, delle occorrenti attrezzature idonee e di adeguate risorse umane, sia in numero che in professionalità, atte a garantire l'esecuzione dell'appalto a regola d'arte.

Il centro cottura impiegato deve garantire la preparazione di "diete speciali" o la fornitura di alimenti dietetici per la loro composizione nelle cucine, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti e vengono prodotti in apposite aree destinate unicamente a tali preparazioni, gestite da una dietista con specifico incarico.

Si vedano sul punto artt. 8A), B) e C) del presente Capitolato.

L'Impresa aggiudicataria deve effettuare il trasporto dei pasti dal centro cottura al domicilio degli utenti in un tempo di percorrenza compatibile ed adeguato con il rispetto dei tempi di consegna previsti dal presente Capitolato e garantendo la temperatura del pasto di cui alla normativa vigente.

I pasti devono essere confezionati in vaschette o piatti monoporzione termo sigillati. 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, nonché dotati di scomparti interni in grado di tenere separati, in caso di adozione del sistema "fresco-caldo", i cibi caldi da quelli freddi.

I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome della Ditta, la data, il nome dell'utente al quale il contenitore è destinato.

All'Impresa aggiudicataria l'ASPeF può richiedere la fornitura e consegna del solo pranzo, della sola cena o di entrambi i pasti.

La consegna giornaliera dei pasti, compresa la cena, ove richiesta, deve essere assicurata tutti i giorni (compresi i festivi), nell'ambito fascia oraria 11,45 – 12,30.

Il pasto relativo alla cena deve pertanto consistere in preparazioni da non consumare calde e conservabili per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo serale.

A tal proposito, il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite, semplici istruzioni per la conservazione (es. "conservare in frigorifero").

L'Impresa aggiudicataria può quindi essere incaricata, in alcuni casi, di provvedere alla consegna di un "doppio pasto" (pranzo e cena) al medesimo utente, nel corso della stessa consegna.

In tal caso, la consegna è comunque da considerare unica e non comporta quindi alcuna maggiorazione del prezzo unitario stabilito al momento dell'aggiudicazione.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alla necessaria autorizzazione sanitaria e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP). **La relativa documentazione deve essere trasmessa all'ASPeF almeno 10 giorni prima dell'inizio dell'appalto.**

L'aggiudicatario dovrà inoltre avere la disponibilità, in proprietà o a mezzo di altro titolo, di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne dei pasti.

I mezzi di trasporto devono essere conformi alle disposizioni normative vigenti in materia e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, nonché coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal Reg. CE 852/2004.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati. I mezzi utilizzati dovranno essere in regola con eventuali autorizzazioni per il transito in zone a traffico limitato.

L'Impresa aggiudicataria cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna avendo anche particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato, anche per rendere possibile, mediante il servizio di consegna pasti a domicilio, un monitoraggio delle condizioni degli utenti. Gli operatori incaricati instaurano pertanto positivi rapporti umani con gli utenti ed evitano il rilascio dei pasti confezionati in assenza dell'utente, a meno di indicazioni diverse fornite dall'Azienda.

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre comunicare all'ASPeF tutto quanto osservato nelle relazioni con l'utente che risulti significativo sotto il profilo assistenziale, come meglio riportato all'art. 4 lett. c) del presente Capitolato.

Art. 3 - Attività di coordinamento operativo

L'impresa aggiudicataria deve assicurare un'attività di coordinamento operativo del servizio, nell'ambito della quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti in relazione alla gestione del servizio.

L'attività di coordinamento operativo in questione deve garantire quanto segue:

- mantenimento di rapporti con i responsabili dell'Amministrazione connessi all'esecuzione del servizio;
- mantenimento dei rapporti organizzativi con gli operatori di ASPeF per comunicazioni di assenze o rientri nei giorni feriali;
- recepimento di comunicazioni relative a eventuali diete da seguire, per patologie o problemi di masticazione, o altro;

- 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 nei giorni feriali.

Art. 4 – Obblighi e responsabilità dell'Impresa aggiudicataria

a) Esecuzione del servizio

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio affidato in rispondenza di quanto previsto dal presente capitolato, dal progetto di gestione presentato e in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di contratti pubblici, sicurezza sul lavoro e alle norme igienico-sanitarie.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a informare sempre e in tempo utile il Referente del servizio SAD dell'Azienda su eventuali cambiamenti organizzativi, cambiamenti di orario di consegna e ritardi significativi rispetto all'orario previsto per la consegna.

Qualora un intervento programmato non possa essere effettuato per la non comunicata assenza dell'utente, l'impresa aggiudicataria deve informarne tempestivamente l'Azienda.

Con riferimento all'ordinativo iniziale, giornalmente, il referente dell'Azienda provvederà **entro le ore 9,30** a comunicare al Centro di Cottura dell'Impresa le variazioni avvenute, dovute a nuovo utente o alle rinunzie.

I pasti recapitati presso ciascun indirizzo devono essere accompagnati da bolla di accompagnamento firmata dall'utente.

L'Impresa deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto.

b) Personale impiegato nel servizio

Ogni servizio inerente alla preparazione, confezionamento, trasporto e lavaggio deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa, fatti salvi eventuali servizi in subappalto.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme d'igiene della produzione dei pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Esso deve essere sempre dotato di un visibile tesserino "identificativo" indicante generalità, qualifica e nome dell'impresa.

Tutto il personale dovrà possedere inoltre adeguata conoscenza della lingua italiana e saper parlare, leggere e scrivere correttamente in lingua italiana. L'Azienda si riserva la facoltà di effettuare le opportune verifiche.

L'impresa aggiudicataria si impegna a fornire ad ASPeF, prima dell'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale impiegato nelle attività con la relativa qualifica.

L'impresa aggiudicataria deve altresì provvedere all'aggiornamento di detti elenchi in caso di sostituzioni provvisorie e/o definitive.

L'Impresa deve comunicare all'Azienda, prima dell'avvio dell'appalto, i nominativi del personale addetto al trasporto dei pasti, ivi compresa la loro variazione in corso di esecuzione, nonché le targhe dei mezzi utilizzati.

L'Azienda si riserva il diritto di contestare all'aggiudicatario l'idoneità e/o l'operato di uno o più operatori addetti alle consegne domiciliari. In tal caso lo stesso dovrà garantire i dovuti interventi, se del caso anche mediante la sostituzione dell'operatore/i contestati.

L'Azienda si riserva il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, ove ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti. In

tale caso l'Impresa dovrà provvedere alla immediata sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali intende applicarli. Tali corsi devono inoltre essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal D. Lgs 193/2007 e ss.mm.ii.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Azienda attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà l'ASPeF circa i programmi dei corsi, il giorno e il luogo in cui si terranno detti corsi.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, durante tali operazioni, deve indossare il copricapo, guanti monouso e camice di colore bianco, da tenere abbottonato.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, non avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire all'Azienda che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

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

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

c) Adempimenti di carattere generale per il personale - obblighi a tutela dei lavoratori e della sicurezza

L'impresa aggiudicataria deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza D.lgs. 81/08, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'impresa si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi 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 ed integrazioni. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Nessun rapporto viene ad instaurarsi tra ASPEF e il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dell'Impresa aggiudicataria.

Tutto il personale dell'Impresa aggiudicataria assunto e registrato nei libri paga e matricola, secondo norma di legge, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'impresa appaltatrice, sia nei confronti del Committente che nei confronti di terzi.

L'impresa aggiudicataria riconosce che ASPEF è estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta aggiudicataria stessa ed il proprio personale.

L'impresa si impegna per tutta la durata dell'appalto:

1. a garantire stabilità del personale impiegato, evitando sostituzioni che non si rilevino indispensabili;
2. a comunicare il nome /nomi dell'incaricato/ degli incaricati responsabile/i dei servizi in appalto;
3. in relazione agli accertamenti sanitari, a sottoporre il personale a visite ed accertamenti medici di controllo sulla base del proprio piano sicurezza definito ai sensi e con le modalità previste dal D.lgs. 81/08;
4. ad impegnarsi a sostituire quel personale che, in base a valutazione motivata del Responsabile del Servizio oggetto dell'appalto, abbia dato luogo alla inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato e/o non abbia dato sufficiente garanzia di professionalità;
5. a far pervenire all'Ufficio Amministrativo dell'Aspef mensilmente le bolle dei pasti consegnati;
6. a garantire la continuità del servizio per tutto l'arco dell'anno, compresi i periodi estivi e le festività;
7. ad operare con un numero adeguato di operatori di ambo i sessi ed a limitare fenomeni di *turn-over*, tali da compromettere la peculiarità del servizio ed il rapporto operatore-utente;
8. a sostituire il personale assente per qualsiasi motivo che dovesse risultare non idoneo a giudizio concorde delle parti, con tempestività e non oltre il termine concordato con Aspef, con altro di pari professionalità indicando per iscritto le generalità del sostituto alla Direzione dell'Aspef competente e a fornire entro lo stesso termine la documentazione comprovante l'attestato professionale;
9. ad inserire ogni nuovo operatore secondo un percorso di affiancamento;
10. a dare immediata comunicazione alla Direzione dell'Aspef di qualsivoglia evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del servizio, nonché delle eventuali difficoltà di rapporti tra Aggiudicataria/utente/Direzione;
11. a fornire a tutti gli operatori un tesserino di riconoscimento;
12. a fornire gli operatori di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., provvedendo a tutti gli adempimenti previsti dalla legge compresa l'eventuale predisposizione dei piani di emergenza;
13. a garantire che il personale utilizzato sia regolarmente formato e informato ai sensi degli articoli 36 e 37 del d. lgs. 81/08;
14. a garantire l'assoluto rispetto della normativa vigente per quanto attiene alla erogazione dei servizi di assistenza domiciliare;
15. a garantire l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato;
16. a garantire che il proprio personale:
 - a) comprenda, parli, legga e scriva in lingua italiana e si esprima nelle principali lingue europee veicolari;
 - b) abbia piena conoscenza dei regolamenti/protocolli di ASPEF;
 - c) effettui le prestazioni di propria competenza con diligenza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore, ufficio e struttura operativa con cui verrà a contatto per ragioni di servizio;
 - d) provveda all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti atti ad assicurare la salvaguardia dell'utente ed il rispetto della dignità personale, improntando il proprio comportamento ai principi di correttezza (es. rispetto divieti, uso linguaggi appropriati, ecc.) e, in particolare, operi in linea con i principi della tutela fisica e psichica delle persone e nel

- rispetto dei diritti individuali;
- e) non ricorra assolutamente a pratiche lesive della libertà e della dignità personale degli utenti, i cui diritti fondamentali devono essere garantiti;
 - f) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui ha avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
 - g) garantisca il passaggio delle informazioni sulle progettazioni in corso nel caso di sostituzioni;
 - h) comunichi tempestivamente eventuali imprevisti e/o assenze;
 - i) si attenga a tutte le norme inerenti la sicurezza e igiene del lavoro diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (Dlgs 81/08 e ss.mm.ii);
 - j) economizzi diligentemente l'uso delle utenze;
 - k) controlli che tutte le norme igieniche, anche per la somministrazione di alimenti e bevande, vengano rigorosamente rispettate;
 - l) raccolga eventuali rimozioni o proposte da parte degli utenti sul funzionamento dei servizi ed attività e le trasmetta con sollecitudine ad ASPeF;
 - m) attivi con immediatezza tutti i presidi previsti a tutela dei fruitori dei servizi e segnalando formalmente per iscritto con tempestività ad ASPeF qualsivoglia elemento/fatto/episodio/osservazione che sia sintomo/segnale di possibile disagio/trascuratezza/ maltrattamento/abuso.

L'Aspef si riserva la facoltà di effettuare le opportune verifiche in corso di esecuzione del rapporto.

L'Impresa appaltatrice dovrà, **prima della decorrenza contrattuale**:

1. fornire l'elenco nominativo degli addetti (titolari e sostituti) che la stessa impiegherà per l'espletamento del servizio con indicazione dei dati anagrafici, delle qualifiche professionali, livelli, mansioni ricoperte, nonché dei corsi di aggiornamento frequentati;
2. fornire copie degli attestati professionali conseguiti di quel personale con formazione specifica in materia di antincendio, di rischio e di pronto soccorso, di somministrazione alimenti, nonché delle certificazioni di idoneità alla mansione del personale di cui al punto 1;
3. presentare il piano di Sicurezza riferito ai servizi in appalto, elaborato nei termini di legge;
4. stipulare specifica polizza assicurativa contro danni ed infortuni arrecati a sé e/o a terzi per gli operatori impiegati;
5. redigere un piano di emergenza da consegnare alla stazione appaltante.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali e altri dispositivi sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

d) Responsabilità e assicurazioni - manleva

L'aggiudicatario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, ivi compresi eventuali volontari e figure assimilabili, nonché dei danni, infortuni o altro procurati al personale dipendente, ai volontari o a terzi (personale aziendale, utenti e terzi in genere) in dipendenza del servizio prestato esonerando ASPEF da ogni responsabilità conseguente.

A tale scopo l'Impresa deve stipulare idonee polizze assicurative RCT/RCO per tutta la durata del contratto, provvedendo altresì all'estensione contrattuale in caso di rinnovo o proroga dell'appalto e fornendo copia della quietanza di:

- Polizza RCT, nella quale ASPEF deve essere espressamente considerata fra il novero dei "Terzi", riferita alle attività e alle prestazioni di cui al presente appalto. Il massimale non deve essere inferiore a € 6.000.000,00;
- Polizza RCO riferita alle attività ed alle prestazioni di cui al presente appalto. Il massimale non deve essere inferiore a € 6.000.000,00.

Le polizze assicurative devono essere conformi allo schema approvato con decreto del MISE 16 settembre 2022, n. 193 (G.U. 291 del 14.12.2022).

Deve essere prevista la copertura dei rischi da intossicazione alimentare subiti dai fruitori del servizio nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

Nel caso tali polizze prevedano scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte ad ASPEF o al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico dell'impresa assicurata.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a manlevare e mantenere indenne l'ASPEF da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa. È inteso quindi che ASPEF sia esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere a terzi o al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da considerarsi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

All'atto di sottoscrizione del contratto l'affidatario dovrà consegnare all'Azienda copia del contratto / dei contratti di assicurazione sottoscritto/i e per ogni annualità e la relativa quietanza di pagamento del premio.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e pertanto qualora l'aggiudicatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa richiesta, ASPEF potrà risolvere di diritto il contratto, incamerando la cauzione e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

e) Sciopero e/o interruzione del servizio

La fornitura dei pasti a domicilio rappresenta un servizio pubblico essenziale, che non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e alla Legge n. 83/2000 e successivi ed eventuali protocolli applicativi *"sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali"*.

f) Tutela della privacy

Le parti danno atto che, ai sensi del art. 13 del Reg. UE 16/679, i dati reciprocamente scambiati saranno trattati da ciascuna in qualità di Titolari del trattamento, nel rispetto dei diritti (artt.15-22) riservati alle persone fisiche coinvolte in qualità di rappresentanti o delegati dei titolari stessi; il trattamento si svolgerà esclusivamente ai fini del contratto per rispondere alle obbligazioni commerciali ed agli obblighi di legge.

Come previsto dal Reg. UE 16/679 per la tutela dei dati personali comuni e particolari ed in conformità al sistema di gestione per la privacy di ASPEF, la ditta aggiudicatrice si impegna a formare tutto il personale incaricato alle seguenti norme:

- il rispetto delle disposizioni che verranno impartite dai Responsabili del trattamento presso i vari servizi (es: divieto ad accedere ai locali presso i quali si stanno svolgendo attività di servizio fino a quando il responsabile del trattamento non lo permetta);
- il riserbo più stretto sulle informazioni di cui, occasionalmente, il personale potrebbe venire a conoscenza in merito agli utenti del servizio.

g) Obblighi di riservatezza

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

In particolare, si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti in essere con l'ASPEF e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

L'obbligo che precede sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del contratto, eccezion fatta per i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'Impresa aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

L'Impresa aggiudicataria potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'Impresa aggiudicataria stesso a gare e appalti, previa comunicazione dell'AspeF.

L'Impresa aggiudicataria si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, nella parte ancora vigente, e Regolamento UE 2016/679 e ss.mm.ii.) nonché ulteriori provvedimenti in materia.

h) Controllo di qualità

È facoltà dell'Azienda effettuare controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il centro cottura dell'Impresa al fine di valutare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti e verificare se le diverse fasi di processo siano conformi a quanto previsto dal presente capitolato.

L'Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di cui trattasi, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti. In tale circostanza l'Impresa deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina.

I controlli, oltre ad essere effettuati da tutti gli organismi istituzionali preposti a tale compito, verranno effettuati anche da eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Azienda.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno grammi 500 di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in contenitori sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo e la firma dell'addetto incaricato dall'Impresa ad eseguire tale operazione.

Art. 5 - Fatturazione e pagamenti – tracciabilità dei flussi finanziari

Il corrispettivo versato dall'Amministrazione verrà calcolato sulla base del valore del singolo pasto, come indicato a base di gara in **euro 9,09**, applicando il ribasso offerto dal concorrente in sede di offerta economica per il numero di pasti forniti.

Nel prezzo unitario del singolo pasto s'intendono interamente compensati dall'Azienda all'Impresa tutti i servizi, ricompresi tutti gli oneri e tutte le prestazioni previste e precisate nel presente Capitolato, ivi comprese, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le spese per la preparazione dei pasti (ivi comprese le spese di energia elettrica, idrica, etc....), per lo spostamento necessario per il raggiungimento dei luoghi di svolgimento del servizio, le spese per l'acquisto dei contenitori e materiale monouso da utilizzarsi per la consumazione del pasto (piatti, posate, tovagliette, tovaglioli ecc.) ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

La fattura dovrà:

- essere intestata ad ASPEF – P.le Michelangelo, 1 – 46100 (MN);
- essere emessa in formato elettronico come previsto dalla legge 205 del 2017;
- essere rivolta al servizio di fornitura per utenti SAD;
- avere cadenza mensile posticipata;
- riportare la dicitura “scissione dei pagamenti” come previsto dall’art. 1 comma 629 lett. B) legge 190/2014, il codice CIG e il conto corrente dedicato;
- riportare a corpo il numero dei pasti consegnati nel mese di riferimento.

Le bolle relative alla fornitura dei pasti per utenti del servizio SAD dovranno essere trasmesse entro 10 giorni successivi al mese di riferimento all' indirizzo: Servizio Info point (Ufficio SAD), piazzale Gramsci 17 (MN).

In alternativa, devono essere trasmesse a mezzo pec all'indirizzo: aspef@arubapec.it.

I pagamenti avverranno entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura a mezzo bonifico bancario sul conto corrente dedicato della ditta aggiudicataria.

Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire, anche per il subappaltatore, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

In caso di ottenimento di DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto (compreso il subappaltatore o il subaffidatario), il responsabile del procedimento provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza.

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC verrà disposto dall'ASPEF direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, ove previsto e con le modalità previste dalla legge.

L'Amministrazione, in ottemperanza alle disposizioni previste dall'art. 48-bis del d.p.r. 602 del 29 settembre 1973, con le modalità di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 18 gennaio 2008 n. 40, per ogni pagamento di importo superiore a euro 5.000,00 (IVA inclusa), procederà a verificare se il beneficiario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Nel caso in cui l'Agenzia delle Entrate-Riscossione comunichi che risulta un inadempimento a carico del beneficiario l'Amministrazione applicherà quanto disposto dall'art. 3 del decreto di attuazione di cui sopra.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, co. 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136, l'Impresa aggiudicataria si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Impresa aggiudicataria, il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione all'AspeF e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Mantova.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente capitolato, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, co. 9 bis della l. 136/2010, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga, ai sensi dell'art. 3, co. 8, secondo periodo della l. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, **a pena di nullità assoluta**, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti venga inserita la clausola secondo cui il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

Con riferimento ai contratti di subfornitura, l'Impresa aggiudicataria si obbliga a trasmettere all'ASPeF, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, quinto periodo, del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.p.r. 28 dicembre 2012 n. 445, attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

Resta inteso che l'Aspef si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

In caso di variazione intervenuta in ordine agli estremi identificativi dei conti correnti dedicati o alle persone delegate ad operare sugli stessi, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a comunicarle tempestivamente e comunque entro e non oltre sette giorni. In difetto di tale comunicazione, l'Impresa

aggiudicataria non potrà tra l'altro sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

Art. 6 – Caratteristiche derrate alimentari e produzione pasti - sistema HACCP

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

Le derrate alimentari offerte, che verranno impiegate per il servizio oggetto d'appalto, devono essere di prima qualità, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

Per prima qualità s'intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare, i prodotti dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a KM0 e DOP.

L'Impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta dell'ASPeF, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari secondo le normative vigenti in materia, indicazioni utili al tracciamento delle stesse, compresi i contenitori e materiali a contatto con gli alimenti.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti e devono mantenere le temperature previste per la conservazione e il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate alimentari devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo il piano di autocontrollo HACCP adottato dall'impresa ai sensi del Decreto Legislativo 193/07 concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuati, applicati, mantenuti e aggiornati i sistemi di monitoraggio, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel Manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

È fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'Azienda le registrazioni delle procedure di monitoraggio, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

L'A.S.P. e F. si riserva di controllare a campione un pasto al mese, mediante analisi batteriologiche, avvalendosi di un laboratorio accreditato ed autorizzato.

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 mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tali operazioni devono essere effettuate rispettando i seguenti criteri:

- tutte le derrate dovranno essere cotte in giornata, eccezion fatta per gli alimenti refrigerati previsti nel presente articolo;

- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento (mediante vaschette sottovuoto);
- per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica;
- la pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso;
- le operazioni di lavaggio, cottura, porzionatura e confezionamento in vaschette di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione, senza tempi di stazionamento del cibo pronto, così da consentire il riempimento dei contenitori isotermini e quindi la veicolazione in modo consecutivo;
- le linee di processo per la produzione dei pasti devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e stazionamento del cibo;
- le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla legge in materia;
- la preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e la relativa conservazione durante la distribuzione dovrà avvenire a temperatura conforme a legge.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (Linea refrigerata) sono:

- arrosti;
- roastbeef;
- lessi;
- brasati.

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

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

Art. 7 - Menù

Il menù deve essere articolato secondo due stagionalità (Inverno ed Estate) ed è realizzato mediante utilizzo di prodotti provenienti da produzioni convenzionali.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel rispettivo menù adottato.

Il menù dovrà ruotare su almeno quattro settimane (estivo) e quattro settimane (invernale).

Oltre ai suddetti menù l'Impresa deve approntare, su richiesta dell'Azienda, diete speciali nei termini riportati all'art. 8A) del presente Capitolato.

L'Azienda si riserva di far sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza di alcune pietanze e dietro segnalazione dell'Amministrazione medesima.

Potranno essere richieste all'Impresa menù alternativi, se richiesti dall'utenza per altre ragioni sanitarie.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Azienda.

L'aggiudicataria fornirà copia del menù settimanale, con sufficiente anticipo, 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.

Art. 8 - Struttura dei menù

Il menù deve essere così composto:

1. un primo asciutto o in brodo (su richiesta può essere sempre asciutto o in brodo);
2. un secondo (a rotazione: carne, pesce, latticini, affettati a seconda delle disposizioni del dietista/nutrizionista incaricato);
3. un contorno (a rotazione: cotto e/o crudo a seconda delle disposizioni del dietista/nutrizionista incaricato);
4. un condimento: una bustina di formaggio grattugiato;
5. n. 2 panini (a richiesta integrale);
6. frutta fresca di stagione o mousse di frutta;
7. vino bianco o rosso (confezione da litri 0,250);
8. acqua minerale naturale o frizzante (confezione Pet da 50 cl).

Le grammature degli alimenti sono quelle previste per individuo adulto previste dalla normativa vigente.

È opportuno tenere presente che essendo gli utenti tutti anziani, indi per cui i cibi dovranno essere teneri, cioè ben cotti e poco elaborati.

Art. 8A) – Diete speciali

Su richiesta dell'Azienda e dietro presentazione di certificato medico, l'impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare la fornitura di diete speciali per gli utenti interessati.

Tali diete sono destinate, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- altro (terapie per vaccini, innesto apparecchi ortodontici, disfagie ecc.).

Art. 8B) – Diete in bianco

L'impresa si impegna a preparare **c.d. diete in bianco**, qualora ne venga fatta **richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno di consegna.**

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura e da una porzione di carne o pesce con cottura al vapore ai ferri o lessate, nonché da frutta o da altre pietanze concordate tra le parti, rispettando le quantità previste nel menù di tutti gli altri utenti.

Art. 8C) – Menù alternativi

L'impresa aggiudicataria, inoltre, su richiesta ed indicazione dell'Azienda, provvederà a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso e/o etico.

A tal fine, a titolo esemplificativo, può essere prevista la sostituzione di carne suina con carni di altro tipo, legumi, pesce, uova, formaggio, etc.; oppure, nel caso in cui non sia prevista l'esclusione di tutti i tipi di carne e/o pesce, questi saranno sostituiti da legumi, uova, formaggio.

Per le variazioni di menù, come sopra descritte, l'impresa aggiudicataria si impegna a non richiedere alcun onere economico aggiuntivo.

Art. 9 - Pulizia e igiene

L'Impresa deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, sugli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti destinati agli utenti previsti dal presente capitolato.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento anche a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene ed alla normativa della Regione Lombardia vigente.

Art. 10 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

L'Impresa, al fine di non creare inconvenienti al servizio di preparazione e consegna pasti, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie presso il proprio Centro Cottura.

L'Azienda si riserva in ogni momento di controllare la qualità e la quantità dei pasti in erogazione.

Art. 11 – Licenze e Autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie (sostanze alimentari) e delle licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato.

Art. 12 – Subappalto

Si applica l'art. 105 del Codice.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del Codice, il contratto non può essere ceduto.

Art. 13 - Direzione del servizio e Direttore dell'esecuzione

L'Impresa deve nominare un addetto con una qualifica professionale idonea a tenere i contatti con il referente dell'Azienda.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Azienda al rappresentante designato, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento dell'addetto per ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità.

L'ASPEF nominerà il direttore dell'esecuzione del contratto, preposto alla vigilanza sull'esecuzione del medesimo ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia. Fatte salve diverse disposizioni, l'ASPEF, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale,

le comunicazioni inerenti alle attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, il verbale di inizio delle attività, di controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel Contratto e nei documenti di riferimento, di controllare, in accordo con i competenti uffici dell'AspeF, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi alle norme e consuetudini dell'AspeF, nonché di procedere a verifica di conformità in corso di esecuzione, rilasciando apposito certificato di verifica di conformità, prima del pagamento di ogni fattura.

Art. 14 - Contestazioni - Prescrizioni

L'Azienda farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate.

L'Azienda farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi **entro cinque giorni**, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro cinque giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'Azienda applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 15 - Inadempienze - penalità

Qualora dovessero verificarsi delle inadempienze da parte dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate da parte dall'Azienda le penali a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità minime che l'Azienda si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro	500,00	in caso di diniego di accesso agli incaricati dall'Azienda ad eseguire i controlli di conformità;
Euro	500,00	per ogni singola non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo dell'Impresa;
Euro	500,00	per ogni violazione rispetto a quanto stabilito dai menù;
Euro	500,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche offerte in gara;
Euro	500,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dall'Impresa;
Euro	250,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
Euro	500,00	per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato o respinto anche parzialmente;
Euro	250,00	per ogni mancato rispetto delle temperature richieste dalla normativa nazionale e sovranazionale vigente;
Euro	500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto risultato dalle analisi effettuate ai sensi dall'art. 6 del presente CSA;

Euro 5.000,00	per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, fatti salvi i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
Euro 500,00	per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 4 lettera h) del presente Capitolato;
Euro 250,00	per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
Euro 2.500,00	per carenza igienica del centro di cottura;
Euro 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
Euro 500,00	per mancata consegna agli incaricati dell'Azienda della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP;
Euro 250,00	in caso di non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
Euro 250,00	in caso di assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 13 del presente Capitolato.

Per qualsiasi altra inadempienza, come, a titolo esemplificativo e non esaustivo, fornitura di pasta cruda o scotta, carne poco/troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza), che ne determinano il non gradimento, ovvero per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovagliette, etc., sarà applicata una penale pari ad **Euro 100,00**, per ogni utente ed in base al danno subito.

L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'impresa aggiudicataria, durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi in luogo dell'Impresa a spese, rischio e responsabilità dell'impresa medesima senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 16 - Risoluzione del contratto

Fatti salvi i casi di risoluzione previsti dall'art. 108, comma 2, del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e gli altri casi previsti dalla legge, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto nei casi previsti all'art. 108 – comma 1 del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

In caso di reiterata o grave inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi e condizioni di cui al presente capitolato, nonché all'offerta tecnica e all'offerta economica presentate in sede di gara, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c. previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art 1454 c.c., fatta salva l'azione di risarcimento dei danni derivanti dal necessitato affidamento del servizio a terzi e l'eventuale incameramento della garanzia definitiva. La stessa facoltà dell'Amministrazione opera per l'applicazione di penali per un importo complessivo pari al 10% del valore del contratto.

Fermo quanto al comma precedente, l'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere il Contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 C.C. e previa diffida scritta e motivata, senza che da tale risoluzione possano conseguire all'appaltatore diritti o pretese di sorta, nei seguenti casi:

- a) per cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo o di liquidazione giudiziale, ad eccezione delle ipotesi previste dal Codice dei contratti per cui è ammessa la partecipazione e l'esecuzione;
- b) interruzione, abbandono o mancata effettuazione continuativa del servizio senza giustificato motivo;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) impiego di personale non qualificato per la mansione assegnata e svolta, ovvero non idoneo sotto il profilo professionale o non sufficiente a garantire il livello di efficacia e di efficienza del servizio;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dalla documentazione di gara, dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) cessione del contratto o subappalto non autorizzati dall'Azienda;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione e delle disposizioni di cui al Dlgs 81/08 e ss.mm.ii.;
- j) violazione dei profili orari concordati con Aspef per l'espletamento del servizio o effettuazione del servizio fuori dagli orari convenuti;
- k) mancata esibizione delle documentazioni inerenti all'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli;
- l) mancato possesso delle autorizzazioni igienico/sanitarie e dei titoli abilitativi richiesti per l'espletamento del servizio oggetto di appalto;
- m) mancato rinnovo dei profili da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
- n) nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il centro cottura dell'Impresa dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del centro stesso;
- o) violazione della privacy e degli obblighi di riservatezza;
- p) mancata corresponsione delle paghe ai propri dipendenti ovvero mancato pagamento degli oneri previdenziali;
- q) mancato addestramento del personale rispetto ai rischi esistenti negli ambienti di lavoro e mancata formazione obbligatoria;
- r) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- s) mancata o non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti del personale;
- t) mancata o non adeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale;
- u) nel caso si siano verificate tre contestazioni gravi con addebito di penalità per la stessa motivazione;
- v) addebito di penalità che complessivamente superino l'importo del 10% contrattuale;
- w) mancato rispetto dell'offerta tecnica presentata (progetto);
- x) in caso di consegna dei pasti, per tre volte anche non consecutive, oltre i termini previsti dall'art. 2 del presente Capitolato;
- y) in caso di consegna dei pasti, per tre volte anche non consecutive, con una temperatura non adeguata alla normativa vigente;
- z) negli altri casi previsti dal presente capitolato.

Costituisce causa di risoluzione di diritto la fattispecie prevista dall'art. 108, comma 4, del Codice (mancato rispetto dei termini di adempimento per negligenza dell'Impresa aggiudicataria).

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, co. 9bis, della l. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento.

In caso di risoluzione del contratto, l'Impresa aggiudicataria si impegnerà a fornire all'ASPEF tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

L'impresa aggiudicataria ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Ai sensi dell'art. 110 del Codice, l'ASPEF interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto ed il cui affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 17 - Risoluzione per decadenza dai requisiti morali

L'ASPEF procederà alla risoluzione del contratto, in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti dell'Impresa aggiudicataria sia intervenuto un provvedimento definitivo che disponga l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione. In ogni caso, l'ASPEF potrà risolvere il contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.

L'impresa aggiudicataria ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Art. 18 - Recesso

L'amministrazione, ai sensi dell'art. 109 del Codice, si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico e senza che da parte dell'appaltatore possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'appaltatore tramite PEC.

In caso di recesso l'appaltatore ha diritto al pagamento da parte dell'Amministrazione con le modalità di cui all'art. 109 comma 3 del Codice delle sole prestazioni eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto. L'appaltatore ha diritto altresì al pagamento del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei 4/5 del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Nel caso in cui sia l'appaltatore a recedere anticipatamente dal contratto prima della scadenza prevista per cause non imputabili all'Amministrazione la medesima, oltre all'escussione della cauzione definitiva, potrà richiedere il risarcimento dei maggiori danni subiti, con addebito delle spese derivanti all'Amministrazione dalla riassegnazione del servizio, secondo quanto indicato all'art. 110 CCP.

Art. 19 – Liquidazione giudiziale dell'Impresa aggiudicataria o morte del titolare

Si applica l'art. 110 del Codice.

In caso di RTI e consorzi ordinari, si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

Art. 20 – Divieto di cessione del contratto. Cessione dei crediti

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto all'Appaltatore di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice. L'Appaltatore può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse all'art. 106 comma 13 del Codice.

Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'ASPEF. Si applicano le disposizioni di cui alla l. n. 52/1991.

È fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

L'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati.

Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti all'Appaltatore, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati dell'Appaltatore medesimo, riportando il CIG.

In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'ASPEF al risarcimento del danno, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 21 - Modifiche del contratto durante il periodo di efficacia – Revisione prezzi

L'ASPEF, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del presente contratto, può imporre all'Impresa aggiudicataria l'esecuzione alle stesse condizioni del medesimo. In tal caso l'Impresa aggiudicataria non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria espressamente accetta di eseguire tutte le variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'ASPEF, 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'Impresa aggiudicataria se non sia stata approvata dall'ASPEF.

Le modifiche e le varianti sono regolate dall'art. 106 del Codice e ss.mm.ii.

Il contratto potrà essere revisionato ai sensi dell'art. 106 co. 1 lett. a), riconoscendo all'appaltatore il 50% degli indici Istat FOI vigenti al momento della richiesta di revisione.

L'aggiornamento del corrispettivo offerto avviene a seguito di istanza da parte dell'aggiudicatario e previa approvazione da parte della Stazione appaltante, che, per il tramite del Responsabile del Procedimento, supportato dal Direttore dell'Esecuzione, conduce apposita istruttoria al fine di verificare la fondatezza della richiesta e la documentazione prodotta a sostegno dall'appaltatore.

In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore, il provvedimento determina l'importo della revisione al medesimo riconosciuta che varrà per le prestazioni future.

L'istanza non costituisce comunque giustificazione adeguata alla mancata stipulazione del contratto nel termine previsto dalla Stazione appaltante né, tantomeno, giustificazione per la mancata esecuzione delle prestazioni previste in contratto.

La revisione prezzi non si applica per il primo anno contrattuale.

Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'articolo 1664, primo comma, del Codice Civile.

Art. 22 - Garanzia definitiva

Ai sensi dell'articolo 103 comma 1 del Codice, l'appaltatore, per la sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del Codice, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, conforme allo schema approvato con decreto del MISE 16 settembre 2022, n. 193 (G.U. 291 del 14.12.2022). In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice.

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, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

Art. 23 - Controversie

Le parti potranno agire in giudizio per la tutela dei propri diritti e interessi presso l'autorità giudiziaria competente.

Il foro competente è quello di Mantova dove ha sede legale la stazione appaltante. Si esclude l'arbitrato.

Art. 24 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dall'Azienda sono interamente a carico dell'Impresa.

Sono inoltre a carico dell'aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto e le spese relative alla pubblicazione degli atti di gara nonché quelle necessarie allo svincolo della cauzione definitiva e alla registrazione del contratto, in caso d'uso. L'IVA rimane a carico dell'Amministrazione.

F.TO IL Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Marco Arvati



AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA FAMIGLIA

REGOLAMENTO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO

- 1 - Il servizio di consegna pasti a domicilio (individuali e/o collettivi) dei fruitori, si svolge in tutti i giorni della settimana nessuno escluso.
- 2 - I pasti dovranno essere consegnati presso i domicili individuali nella fascia oraria tra le ore 11.45 e le ore 12.30 di ciascun giorno della settimana, festività comprese.
- 3 - I pasti vanno consegnati nelle mani dei fruitori, ovvero della/e persona/e da essi delegata/e e di cui il Servizio di Assistenza Domiciliare conosca ed abbia fornito nominativo.
- 4 - In caso di assenza accertata dell'interessato e del delegato - se previsto - il pasto non deve essere abbandonato al domicilio.
- 5 - Qualora il fruitore del servizio - per motivi contingenti o specifici, documentati dal S.A.D. - non fosse in grado di aprire i contenitori, è fatto obbligo agli Addetti di integrare la prestazione di consegna aiutando la persona in difficoltà con modalità rispettose delle norme igieniche prescritte (impiego di guanti monouso).
- 6 - Qualora gli Addetti riscontrino problemi o anomalie durante la consegna (assenze immotivate del fruitore, comportamenti incongrui, malori, ecc.), ovvero siano oggetto di reclami o lamentele per qualsivoglia ragione motivata (es. ritardi) o meno, sono obbligatoriamente tenuti a darne immediata comunicazione telefonica, primariamente ai responsabili individuati dall'Amministrazione.
- 7 - In caso di assenza del responsabile incaricato, gli Addetti sono tenuti a fare riferimento al Responsabile del Servizio Ristorazione dell'Azienda nelle fasce orarie:
 - Feriale dalle ore 13.00 alle ore 14.00
 - Festiva dalle ore 7.30 alle ore 14.00
- 8 - Eventuali modificazioni del giro di consegna o dell'orario abituale del singolo accesso domiciliare (eccezionalmente necessitate da eventi non prevedibili), tali da preoccupare ragionevolmente il fruitore, dovranno essere tempestivamente comunicati allo stesso e/o alla propria centrale operativa (reperibile sette giorni su sette dalle ore 10.00 alle ore 14.00) e ai responsabili dell'Amministrazione come individuati.

9 - Gli addetti alla consegna dei pasti non sono autorizzati ad assumere richieste di cambiamento (né a concordare direttamente eventuali variazioni), sia relativamente alla natura del servizio (es. Menù) che alle procedure di erogazione (es. orari e/o frequenza). Qualsiasi cambiamento e/o adeguamento transitorio o costante del servizio alle esigenze individuali dei fruitori vanno direttamente ed esclusivamente concordate con i responsabili individuati dall'Amministrazione.

10 - Il personale addetto al servizio di consegna deve essere munito di tesserino identificativo corredato da fotografia ed indossare un abbigliamento adeguato.

Le modalità operative stabilite nel presente Regolamento sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni, previamente concordate, secondo le esigenze dell'Amministrazione.

F.TO IL Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Marco Arvati