



<p><b>Capitolato di gara per l'affidamento del servizio pasti a domicilio - CPV: 55521100-9- Servizi di fornitura pasti a domicilio</b></p>
---

**Sommario**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto.....	3
Art. 2 – Centro Cottura.....	3
Art. 3 - Natura, Contenuto e Forma del Servizio.....	4
Art. 4 Attività di Supporto Organizzativo.....	6
Art. 5 - Procedure di Attivazione delle Prestazioni.....	7
Art. 6 – Preparazione pasti e menù.....	8
Art. 7 – Struttura del menù.....	9
Art. 8 – Caratteristiche delle derrate.....	9
Art. 9 – Conservazione delle derrate.....	10
Art. 10- Norme per la produzione dei pasti.....	10
Art.11 – Linea refrigerata.....	11
Art. 12 – Esercizio dell’autocontrollo da parte del gestore.....	11
Art. 13 - Norme e contenitori per la veicolazione dei pasti.....	12
Articolo 14 – Parco Mezzi.....	12
Art. 15 – Titoli abilitativi all’esercizio dell’attività.....	12
Art. 16 – Organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di loro predisposizione per la consegna del giorno.....	13
Art. 17 – Organizzazione e procedure operative dell'attività di consegna dei pasti al domicilio delle persone assistite.....	13
Art. 18 – Coordinamento del servizio, documentazione interna e rapporto con SdS Area Pratese..	14
Art. 19 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza.....	15
Art. 20 – Servizi aggiuntivi.....	15
Art. 21 – Elementi qualitativi del servizio.....	16
Art. 22 – Implementazione del Servizio Pronto Intervento Sociale (PIS) della SdS Pratese.....	16
Art. 23 - Funzioni di Coordinatore.....	16
Art. 24 - Vincoli Organizzativi.....	16
Art. 25 - Durata dell’appalto.....	17
Art. 26 - Sospensione delle prestazioni.....	17

Art. 27 - Corrispettivo dell'appalto e modalità di Pagamento.....	18
Art. 28 - Modifiche del contratto.....	20
Art. 29 - I controlli di SdS Area Pratese e il controllo di Qualità.....	21
Art. 30- Obblighi e responsabilità del gestore.....	21
Art. 31 - Personale.....	22
Art. 32 - Dotazione informatica.....	24
Art. 33 - Continuità del servizio.....	24
Art. 34 - Controlli.....	24
Art. 35 - Privacy.....	25
Art. 36 - Responsabilità in materia di sicurezza.....	26
Art. 37 - Polizze assicurative.....	26
Art. 38 - Garanzia Definitiva.....	27
Art. 39 - Rischi da Interferenze Inerenti la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.....	28
Art. 40 - Comunicazioni.....	28
Art. 41 - Tracciabilità flussi finanziari.....	28
Art. 42 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento.....	28
Art. 43- Dipendenti delle P.A. – Divieti.....	28
Art. 44 - Rispetto dei principi di Legalità - Dichiarazioni del Gestore.....	29
Art. 45 - Subappalto.....	29
Art. 46 - Procedimento di contestazione dell'inadempimento – penali.....	29
Art. 47 - Risoluzione di diritto – Clausola risolutiva espressa.....	30
Art. 48 - Recesso dal contratto da parte dell'amministrazione.....	32
Art. 49 - Recesso dal Contratto da Parte dell'affidatario.....	32
Art. 50 - Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione.....	32
Art. 51 - Assoggettamenti fiscali.....	32
Art. 52 - Cessione del Credito.....	32
Art. 53 - Certificato di conformità.....	33
Art. 54 - Definizione delle controversie.....	33
Art. 55 - Collegio consultivo tecnico Norme transitorie e finali.....	33
Art. 56 - Norme transitorie e finali.....	34
Art. 57 - Norme transitorie e finali.....	35

## **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato speciale ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura, trasporto e consegna al domicilio degli utenti di pasti pronti per il consumo, preparati presso centri specializzati.

Il servizio è comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura, del confezionamento e del trasporto dei pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti e relativa consegna.

Il servizio di consegna avviene sul territorio del Comune di Prato e del Comune di Montemurlo.

Il servizio è rivolto a cittadini residenti nel Comune di Prato e nel Comune di Montemurlo, per i quali i servizi sociali e sociosanitari hanno predisposto appositi Progetti Assistenziali Personalizzati (PAP) che includono tale servizio.

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia e consiste nella consegna presso l'abitazione dell'utente di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto.

Il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- fornitura di pasti 200, interventi di consegna fino a un massimo di n. 180 al giorno e con una frequenza massima di sette giorni su sette per 365 giorni/anno;
- attività di supporto organizzativo del servizio.

**Il numero dei pasti e interventi di consegna ha valore puramente indicativo e, oltre a essere dipendente dal rapporto tra le risorse stanziare a base di gara e l'offerta economica del gestore, è suscettibile di variazioni legate alla domanda, sia per eccesso che per difetto, e pertanto non costituisce impegno per l'Amministrazione.**

**Si precisa che il presente avviso è finalizzato ad individuare solo ed esclusivamente il numero di pasti e interventi di consegna massimi che dovranno essere forniti, su specifica richiesta della SdS Pratese. Pertanto, il numero di fornitura di pasti e interventi di consegna indicato dal concorrente come possibile ha valore solo ed esclusivamente come numero massimo, mentre il loro numero dipende dalla decisione esclusiva della SdS Pratese che potrà anche non richiedere alcuna fornitura di pasti.**

Il gestore è tenuto ad assoggettarsi a variazioni dei pasti e consegne richiesti, in aumento o diminuzione, allo stesso prezzo, patti e condizioni anche qualora le variazioni eccedano un quinto dell'importo contrattuale annuo.

Nessun indennizzo sarà dovuto al gestore nel caso in cui il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto.

Il presente capitolato è integrato dall'offerta presentata dal concorrente in sede di gara che qui si intende integralmente riportata.

## **Art. 2 – Centro Cottura**

Il gestore dichiara essere in possesso di un centro cottura sito in un raggio di 20 km dalla sede SdS (Via roma 101 Prato) e delle occorrenti attrezzature nonché di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione dell'appalto a regola d'arte.

I pasti da asporto devono essere preparati e confezionati presso un centro cottura adeguato allo scopo ed in possesso del titolo abilitativo di somministrazione di alimenti e pasti da asporto come prescritto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dalla Legge della Regione Toscana n. 28/2005, utilizzando confezioni monoporzione per ciascuna preparazione, adeguatamente sigillati in conformità ai requisiti previsti dalla legge e idonei al trasporto.

In corso di esecuzione, per esigenze straordinarie, temporanee e motivate, può essere utilizzato un centro cottura localizzato al di fuori della suddetta area territoriale, previa autorizzazione espressa della SdS.

### **Art. 3 - Natura, Contenuto e Forma del Servizio**

Il servizio di fornitura, trasporto 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 consegna di pasti pronti solo per pranzo o sia per il pranzo che per la cena, a seconda delle necessità.

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

Il gestore deve garantire tutti i giorni, compresi i festivi, la fornitura, il trasporto e la consegna di pasti dal centro cottura ai recapiti domiciliari degli utenti del servizio.

Il gestore deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema di raffreddamento rapido dopo la cottura, con rigenerazione a cura dell'utente prima del consumo (sistema "cook and chill"), sia secondo il sistema "fresco-caldo", con possibilità di cambio da un sistema all'altro da effettuarsi entro 30 giorni dalla richiesta in merito da parte della SdS.

In caso di adozione del sistema "cook and chill", i pasti devono essere preparati non prima delle ore 15,00 del giorno precedente quello della consegna e adeguatamente conservati fino alla consegna, la quale deve avvenire non prima delle 10,00 e non oltre le 13,00 del giorno stabilito.

In caso di adozione del sistema "fresco-caldo", i pasti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna (compresi i giorni festivi) e la consegna deve avvenire nell'ambito della fascia oraria indicativa 11,00 – 13,00, salvo diverso accordo o autorizzazione della SdS all'adozione di tempi più lunghi, in dipendenza di esigenze straordinarie o problematiche della viabilità.

In accordo tra le parti è individuato uno dei due sistemi ("fresco- caldo" "cook and chill").

La consegna del pasto dovrà tenere conto delle modalità operative e dei giorni di consegna come evidenziate nella richiesta scritta trasmessa dall'Amministrazione.

Gli addetti alla consegna comunicheranno all'utente l'orario in cui questa sarà effettuata e le eventuali variazioni. Il gestore è tenuto al rispetto di tali orari con un margine di tolleranza non superiore ai trenta minuti di ritardo, del quale deve comunque dare immediata e tempestiva comunicazione all'utente.

Il gestore deve contestualmente provvedere al ritiro e al lavaggio/sanificazione dei contenitori sporchi utilizzati il giorno precedente per il trasporto.

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l'utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni per ogni singolo pasto - all'interno dei quali sistemare i contenitori monoporzione termosigillati delle singole preparazioni - di caratteristiche tali da garantire un adeguato mantenimento della temperatura dei cibi e dotati di scomparti interni in grado di tenere separati, in caso di adozione del sistema "fresco-caldo", i cibi caldi da quelli freddi.

Al gestore, SdS può richiedere la fornitura e consegna del solo pranzo, della sola cena o di entrambi i pasti.

Il gestore può quindi essere incaricato, 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 come unica, non potendo quindi essere fatturata una doppia consegna.

I pasti devono essere conservabili per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo nel corso della giornata. A tal proposito, il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite, semplici istruzioni per la conservazione (es: "conservare in frigorifero") e per la preparazione ai fini del consumo serale. Nei casi in cui lo ritiene opportuno, SdS si riserva la possibilità di chiedere pasti consistenti in preparazioni da non consumare calde.

SdS si riserva, in ogni caso, la possibilità di definire diversamente l'organizzazione del servizio prevedendo le consegne dei pasti serali in orario distinto.

Le consegne devono essere garantite su tutto il territorio del Comune di Prato e del Comune di Montemurlo.

In un'ottica di miglioramento continuo, in corso di esecuzione del servizio, salvaguardando il confezionamento individuale, l'impresa può proporre modalità ulteriori di preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti, sulla base di tecnologie o metodi alternativi e

idonei allo scopo, conformi alle normative in materia e attivabili previa autorizzazione della SdS e senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione o gli utenti. In assenza dell'autorizzazione deve essere garantita la modalità in essere.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alla necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

Il gestore, in osservanza del Regolamento CE n. 852/2004 e più in generale della normativa vigente in materia, deve attuare gli interventi di pulizia e sanificazione necessari ad una perfetta igiene dei locali e dei mezzi impiegati nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti.

Il gestore 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 direttamente all'utente interessato, anche per rendere possibile, mediante il servizio di consegna pasti a domicilio un monitoraggio delle condizioni degli utenti.

Tenendo conto della particolare connotazione sociale del servizio, anche avuto riguardo alla fragilità dell'utenza interessata, il personale, che abbia diretto contatto con coloro che consumeranno il pasto, instaura positivi rapporti umani. A tal fine, nei limiti in cui ciò sia compatibile con la funzionale organizzazione del servizio, il gestore si impegna ad assicurare la continuità nel tempo del personale incaricato della consegna senza rotazioni

L'incaricato dovrà riferire di eventuali cambiamenti delle condizioni psico-fisiche dell'utente e/o del suo ambiente di vita rilevabili da una semplice osservazione a prima vista. Il gestore, a sua volta, comunicherà immediatamente all'Ufficio amministrativo SdS di siffatte evenienze.

Gli incaricati della consegna evitano il rilascio dei pasti confezionati in assenza dell'utente o di suo delegato, salvo indicazioni diverse.

Se richiesto, l'incaricato della consegna dovrà aiutare l'utente nell'apertura del contenitore termico.

Il gestore deve dotare il personale addetto alla distribuzione dei pasti di apposito smartphone che consenta la lettura dell'avvenuta consegna e la rilevazione delle consegne giornaliere e mensili. Il gestore avrà cura di segnalare all'Ufficio eventuali difficoltà o rifiuti da parte degli utenti nel prestare collaborazione alla rilevazione delle timbrature.

In caso di difficoltà a consegnare il pasto per apparente assenza dell'utente dal proprio domicilio, il gestore, anche tramite il proprio addetto alla consegna, tenterà un previo contatto telefonico con l'utente invitandolo a ritirare il pasto se presente nel suo domicilio. In caso di mancata risposta il gestore, purché ciò sia compatibile con le proprie esigenze organizzative e di servizio, tenterà una nuova consegna nel corso della mattinata.

Il gestore dovrà in ogni caso comunicare tramite smartphone il giorno stesso all'Amministrazione l'eventuale mancata consegna.

Per i giorni successivi il gestore, prima di consegnare il pasto, attenderà l'esito della verifica sulla situazione da parte di SdS.

Il personale addetto alla consegna dei pasti deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti ed essere formato come previsto dai Regolamenti CE n. 852 e n. 853 del 2004 e dalla Deliberazione di Giunta della Regione Toscana n. 559/2008.

SdS si riserva la possibilità di richiedere periodicamente la consegna di pasti aggiuntivi presso proprie sedi, ai fini delle opportune verifiche.

Il gestore garantisce il rispetto delle specifiche tecniche di base stabilite ai punti 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7 e 5.3.8 (che qui si intendono integralmente richiamati) dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Le verifiche saranno effettuate sul solo aggiudicatario, secondo le modalità indicate per ciascuno dei suddetti punti previsto. Il gestore

garantisce inoltre il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui ai punti 5.5.1 e 5.5.3 (che qui si intendono integralmente richiamati) dello stesso D.M.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alla necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

#### **Art. 4 Attività di Supporto Organizzativo**

Il gestore deve assicurare un'attività di supporto organizzativo del servizio, nell'ambito della quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti e per i gli operatori SdS in relazione alla gestione del servizio.

L'attività di supporto organizzativo in questione deve garantire quanto segue:

- a) tenuta di un registro, a disposizione dell'amministrazione, delle consegne che riporti le sottoscrizioni dei consegnatari per ogni pasto ricevuto, salvo casi eccezionali di deroga alla sottoscrizione espressamente autorizzati. Tale registro potrà essere anche elettronico con firma apposta su apposito tablet.
- b) mantenimento di rapporti con i competenti uffici SdS connessi all'esecuzione del servizio. Il gestore è tenuto a partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione presso la propria sede, senza alcun onere aggiuntivo a carico di quest'ultima, relative a criticità rilevate o migliorie da apportare nella gestione del servizio;
- c) recepimento di nuove richieste di attivazione o modifica del servizio inoltrate dai competenti uffici SdS, di norma secondo lo scorrere della lista di attesa, in favore degli utenti autorizzati allo scopo;
- d) mantenimento dei rapporti organizzativi con l'utenza, con recepimento delle telefonate degli utenti o di operatori SdS per comunicazioni di assenze o rientri, per disagi o problemi inerenti quantità o qualità del cibo, o altri aspetti attinenti al gestione del servizio;
- e) definizione giornaliera degli elenchi dei pasti da fornire e consegnare, con i presenti e gli assenti del giorno, anche in relazione ai mezzi utilizzati per le consegne;
- f) attività finalizzata all'attivazione di nuovi pasti, nell'ambito della quale deve essere garantita:
  - la comunicazione telefonica all'utente del giorno di inizio erogazione;
  - la comunicazione ai competenti uffici SdS, tramite e-mail, del giorno di attivazione previsto e dell'avvenuta attivazione/modifica;
  - l'invio di una comunicazione agli utenti interessati con indicazioni relative all'organizzazione del servizio e alle modalità di fruizione dello stesso (indicazioni generali per la corretta fruizione e conservazione dei pasti, recapiti contattabili per eventuali comunicazioni, comportamento in caso di assenza, altre informazioni ritenute opportune);
- g) recepimento di comunicazioni relative a eventuali diete da seguire, per patologie o problemi di masticazione;
- h) 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. In tal caso, prima di liberare l'operatore per le successive consegne occorre telefonare all'utente stesso perché apra e, se non risponde al telefono, occorre provare a chiamare altri riferimenti, se noti. In assenza di riscontri, può essere liberato l'autista affinché proceda con le successive consegne e, nel corso della giornata, occorre provare nuovamente a contattare l'utente, fornendo notizia dell'esito agli uffici della SdS;
- i) rendicontazione alla SdS degli utenti che hanno fruito dei pasti a domicilio nel mese precedente e delle quantità di pasti forniti (suddivisa tra pranzi e cene) e di consegne effettuate per utente.

Per la gestione dei precedenti punti a), d), f), g), i) è possibile avvalersi del sistema di rilevazione e registrazione telematica dei pasti consegnati, laddove messo a disposizione da parte del gestore,

senza oneri o necessità di dotazioni ulteriori a carico della SdS o dell'utente, e qualora il sistema stesso abbia almeno le seguenti caratteristiche di base:

- rilevazione e registrazione dei pasti consegnati, con riferimento al giorno e all'ora di consegna;
- certezza oggettiva della riconducibilità della registrazione effettuata all'utente interessato e agli orari e giorni rilevati;
- possibilità di inserimento in manuale dei dati qualora in determinati casi non sia possibile l'utilizzo del sistema;
- produzione di report analitici, in formato .xls o equivalente (o esportabile in tale formato), riferiti ai pasti consegnati, in un periodo determinato, in favore dei singoli utenti del servizio, contenenti almeno le seguenti informazioni: nominativo utente, codice fiscale utente, data della consegna, ora della consegna, numero pasti oggetto della specifica consegna; modalità di inserimento del dato (in automatico o in manuale);
- aggiornamento dei dati inseriti nel sistema (inclusi gli eventuali inserimenti in manuale) con periodicità mensile o inferiore.

Il suddetto sistema di rilevazione e registrazione può costituire strumento di supporto anche per altre attività di supporto organizzativo e di relazione con la SdS per le quali risulti idoneo in base alle funzionalità di cui dispone.

A tal fine il gestore si impegna, a proprie spese a fornire agli operatori di tutti i mezzi necessari (smartphone o ogni strumento necessario) e a dotarsi di tutta l'attrezzatura informatica necessaria.

Nell'ambito dell'attività di supporto organizzativo di cui al presente articolo, deve essere garantita la presenza di almeno un numero di telefono contattabile da parte degli utenti tutti i giorni, inclusi i festivi, almeno nella fascia oraria 9,00 - 14,30.

All'inizio di ogni anno il gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione l'organizzazione specifica delle consegne comprensiva delle fasce orarie, l'organigramma, i nominativi e gli orari del personale impiegato nel centro cottura e nel trasporto/consegna, il programma di attività di formazione del personale.

#### **Art. 5 - Procedure di Attivazione delle Prestazioni**

Per l'attivazione delle prestazioni previste dal presente capitolato si seguono le seguenti modalità procedurali organizzative:

L'ufficio SdS preposto comunica, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, apposito elenco nominativo riepilogante gli utenti in carico e il programma di consegne settimanali previsto per ciascuno di essi, fornendo contestualmente le eventuali indicazioni dietetiche e quant'altro necessario al buon funzionamento del servizio stesso. In corso di esecuzione vengono apportati gli aggiornamenti del caso all'elenco, in relazione all'attivazione di nuovi utenti, alla dimissione di utenti in carico e alla modifica di programmi attivi.

Gli utenti del servizio potranno, entro e non oltre il giorno precedente la consegna, richiedere all'incaricato della consegna ovvero al referente del gestore:

- la sospensione del servizio fornendo la motivazione per la relativa richiesta;
- la riattivazione del servizio sospeso come da punto precedente;
- la cessazione del servizio.

In questi casi sarà cura del gestore dare seguito alla richiesta formulata dall'utente e comunicare tempestivamente la circostanza al referente dell'Amministrazione.

Il gestore s'impegna a erogare il pasto a partire dal giorno seguente la richiesta di attivazione o riattivazione. L'Amministrazione s'impegna a comunicare eventuali attivazioni, cessazioni, sospensioni o variazioni dei menù con almeno un giorno di anticipo.

Tali termini sono da intendersi quali standard minimi, pertanto Il gestore potrà accogliere tali richieste seppur pervenute il giorno stesso ove compatibili con le proprie esigenze produttive ed organizzative.

Il centro cottura provvede a preparare i pasti, compreso il confezionamento in monoporzione per ciascuna preparazione, predisponendo contenitori termici individuali, in cui inserire le confezioni monoporzione, per ogni singola consegna, curando di contrassegnare ciascun contenitore termico con apposite etichette che permettano di associarlo all'utente destinatario. I contenitori termici sono di norma riconsegnati dall'utente in occasione della consegna del giorno successivo. SdS non risponde di eventuali danneggiamenti o smarrimenti dei contenitori.

Il gestore deve organizzare l'intero sistema di trasporto e consegna, avendo particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato o di sue figure di riferimento, nonché tenendo conto di eventuali precisazioni e raccomandazioni fornite da SdS e rese necessarie dalla particolare situazione dei singoli casi.

Solo in casi concordati con SdS i pasti possono essere consegnati a persone e/o indirizzi diversi dall'utente o eventuali figure di riferimento presenti presso il suo domicilio, oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna avvertenza.

In casi eccezionali, concordati con i servizi sociali (utenti privi di contesto familiare, non in grado di alzarsi dal letto per aprire la porta), il gestore deve tenere le chiavi dell'abitazione per garantire la consegna del pasto.

Il gestore si impegna a comunicare a SdS le informazioni circa l'organizzazione e tutte le fasi del processo di preparazione e consegna pasti utili a una migliore gestione del percorso di attivazione ed erogazione del servizio.

#### **Art. 6 – Preparazione pasti e menù**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. 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, che costituiscono l'utenza prevalente del servizio, nonché in coerenza con quanto previsto dalle linee guida nazionali e regionali di settore.

Il gestore deve attenersi ai menù presentati in sede di offerta che si allegano al presente capitolato. I menù proposti devono essere almeno uno autunnale, uno invernale, uno primaverile e uno estivo. Ognuno di essi deve essere articolato almeno in quattro settimane e deve essere elaborato nel rispetto delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate di cui all'allegato al presente capitolato. Si prevede la fornitura del menù invernale orientativamente nel periodo da metà ottobre a fine marzo, e di quello estivo nei rimanenti periodi dell'anno.

Nei menù proposti dovranno essere chiaramente indicate, per ogni pietanza, le relative grammature: a cotto, per ciascun piatto proposto, a crudo per i relativi ingredienti.

Le grammature indicate dovranno ragguagliarsi a circa il 40% del fabbisogno giornaliero di un adulto come definito nei L.A.R.N. (livelli di assunzione giornalieri raccomandati di nutrienti per la popolazione italiana).

I piatti proposti giornalmente dovranno essere rispondenti, per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù adottato.

Le eventuali variazioni devono essere concordate con l'Amministrazione e nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della stessa.

Di norma la variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione dell'Ufficio SdS.

Il gestore fornirà copia dei menù, oltre che all'Amministrazione, anche ai singoli utenti e curerà la comunicazione di ogni modifica o aggiornamento degli stessi.

Il gestore dovrà fornire, unitamente al pasto, informazioni scritte, semplici e agevolmente intellegibili, circa le modalità di consumo del pasto stesso e di precetti per la eventuale conservazione in caso di consumo non immediato.

A titolo di indicazione generale si terrà presente che in prevalenza i pasti sono destinati a soggetti anziani e si avrà pertanto cura di fornire cibi teneri, ben cotti e poco elaborati.

#### **Art. 7 – Struttura del menù**

Il menù è composto da:

- un primo, asciutto o in brodo (su richiesta può essere sempre asciutto o in brodo);
- un secondo;
- un contorno;
- pane (su richiesta, integrale);
- frutta di stagione (offerta in non meno di 4 varietà nella medesima settimana) o Dessert.

Per bere è prevista la fornitura di acqua in confezione PET da 0,5 Lt. senza ulteriori oneri per l'Amministrazione.

Per particolari condizioni patologiche di natura non transitoria, su richiesta dell'Ufficio SdS corredata da certificato medico, il gestore assicura la fornitura di **diete speciali**, nel rispetto delle indicazioni fornite dal medico curante e confezionate in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. Il gestore assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati "ad hoc" su specifica richiesta.

Per situazioni transitorie che richiedono piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di indisposizioni temporanee dell'utente, è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dal medico curante.

Le diete in bianco che non richiedono certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura e da una porzione di carne o pesce ai ferri, cotto al vapore o lessato e frutta o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

Il gestore s'impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Il gestore provvederà inoltre, su richiesta dell'Amministrazione, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso. A tal fine è prevista la sostituzione di carne suina e primi piatti (pasta ripiena) con: carni di altro tipo, legumi, pesce uova o formaggio, alternandoli il più possibile in base al menù della settimana. Nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite soltanto con: legumi, pesce, uova o formaggio.

Il gestore si impegna a garantire anche altre diete speciali per motivazioni etico-religiose compatibilmente con la disponibilità di derrate alimentari.

È da prevedere da parte del gestore anche la fornitura di lasagne al pomodoro e brodo vegetale rispettivamente al posto di lasagne al ragù e brodo di carne.

Per i pasti oggetto del presente articolo il gestore si impegna a non chiedere alcun onere economico aggiuntivo.

#### **Art. 8 – Caratteristiche delle derrate**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia .

Il gestore si assicura che sulle materie utilizzate vengano effettuati periodici controlli chimico-batterologici presso laboratori di loro fiducia.

Il gestore si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta.

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

Il gestore potrà essere richiesta di acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alla Amministrazione idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi (D.M. 21/3/1973, Regolamenti CE 852 e 1935 del 2004, Regolamento CE 10/2011, DGRT 1878/2011); devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Il gestore dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli a ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire in ogni momento la corretta tracciabilità dei prodotti come da normativa vigente.

Il gestore è tenuta a garantire la fornitura delle derrate anche secondo gli impegni dalla stessa assunti in sede di offerta tecnica.

#### **Art. 9 – Conservazione delle derrate**

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente e secondo il piano di autocontrollo.

Il gestore deve attenersi scrupolosamente alle norme che disciplinano la conservazione delle derrate alimentari e, tra l'altro:

- a) deve curare il rifornimento e, in generale, assicurare la rotazione degli alimenti utilizzati, sia freschi che a lunga conservazione;
- b) deve evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- c) non deve scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente.

#### **Art. 10- Norme per la produzione dei pasti**

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.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) la verdura deve essere pulita e sanificata con prodotti a base di cloro, lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo che dovrà allontanare eventuali residui del disinfettante;
- b) gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c) sono ammessi alimenti surgelati. Non sono ammessi alimenti congelati;
- d) le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di +65°C se da consumarsi calde oppure conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- e) è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi di lavorazione;
- f) è vietata ogni forma di riciclo di cibi e pietanze preparati per la distribuzione nei giorni precedenti;
- g) gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità, mantenendo comunque l'etichettatura originaria. Nel caso di prodotti usati parzialmente conservare l'etichetta originaria ed apporvi anche l'etichetta attinente alla data di preparazione e di utilizzo del prodotto;

- h) lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- i) le verdure e i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni;
- j) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate/surgelate;
- k) nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- l) non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione né sughì pronti né fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- m) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili né prodotti a base di glutammato monosodico (dadi da brodo); è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- n) i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- o) i sughì a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, oppure di aglio, pomodoro (conservato o fresco) e basilico, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- p) per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughì, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni;
- q) la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

#### **Art. 11 – Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati, ragù per lasagne.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti o per lo scongelamento.

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

#### **Art. 12 – Esercizio dell'autocontrollo da parte del gestore**

Il gestore deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 allegato 4 e 5 del presente capitolato;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE 178/2002, 931/2011 e 1169/2011;
- d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nei Regolamenti CE 852/2004 e 1935/2004, nel DGRT 1878/2011 e D.M. 21/3/1973;
- e) di un sistema di qualità aziendale.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, Il gestore dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza periodica, nel centro di cottura.

I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso.

### **Art. 13 - Norme e contenitori per la veicolazione dei pasti**

I pasti devono essere confezionati in vaschette o piatti monoporzione, in polipropilene termosigillate. Le vaschette, una volta confezionate, devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. 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 conformemente a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome dell'utente al quale il contenitore è destinato.

### **Articolo 14 – Parco Mezzi**

Il gestore dovrà avere la disponibilità, in proprietà o altre forme, di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne dei pasti. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni normative vigenti.

Allo scopo di garantire un efficace servizio di consegna pasti a domicilio, anche in termini di puntualità, Il gestore deve poter disporre inoltre di un adeguato numero di autoveicoli adibiti contemporaneamente a tale servizio.

Per quantità superiori o inferiori a 18, il numero di mezzi varia in proporzione, per un parametro medio di riferimento di almeno 1 mezzo ogni 30 consegne (con una tolleranza di  $\pm 5$  consegne). Tale parametro è riferito alle quantità medie calcolate nel mese precedente e può essere derogato solo in caso di sforamenti delle soglie previsti come temporanei (ad esempio, in caso di inserimento nel servizio di utenti con programma temporaneo in numero tale da determinare quantità complessive ricadenti nella fascia superiore).

I veicoli utilizzati per la consegna dei pasti devono essere tutti superiori a euro 4, elettrici o a trazione ibrida.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e alle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate. Più in generale i suddetti mezzi dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di trasporto dei pasti.

Gli automezzi devono essere conformi alle normative in materia e adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti e in grado di consentire il mantenimento delle temperature secondo i limiti di legge. I mezzi di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Più in generale i suddetti mezzi dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di trasporto dei pasti.

E' fatto obbligo al gestore di provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

I mezzi utilizzati dovranno essere in regola con eventuali autorizzazioni per il transito in zone a traffico limitato.

### **Art. 15 – Titoli abilitativi all'esercizio dell'attività**

La Ditta è tenuta a possedere i necessari titoli abilitanti a norma di legge all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato per tutta la durata dell'esecuzione dell'appalto, avuto particolare riguardo alla SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) di somministrazione a domicilio del consumatore.

**Art. 16 – Organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di loro predisposizione per la consegna del giorno.**

**16.1 Attrezzature.** Il gestore si impegna a mettere a disposizione oltre tutte le attrezzature necessarie per la normale produzione di alimenti pronti per il consumo, saranno usate: macchine termosigillatrici semiautomatiche per la chiusura dei piatti preparati, banchi riscaldati per mantenere il legume caldo, celle frigo dedicate al mantenimento del legume freddo e un abbattitore di temperatura con capacità di 20 teglie gastronorm 2/1.

**16.2 L'organizzazione del processo produttivo.** Il gestore deve predisporre l'organizzazione del processo produttivo dei pasti e della consegna del giorno che si effettua attraverso le seguenti fasi:

- a) *Raccolta informazioni*. I dati degli utenti sono archiviati, attraverso un software appositamente progettato, in una scheda anagrafica) ove sono riportati, oltre ai dati anagrafici, l'eventuale regime alimentare da seguire in riferimento alla patologia, i delegati al ritiro del pasto, lo storico di attivazioni, sospensioni, riattivazioni e assenze giornaliere.
- b) *Produzione e confezionamento*.
- c) *Trasporto e consegna*.

**16.3 Procedure operative del processo di produzione e confezionamento pasti.** Tutte le procedure generali e operative dei processi di produzione e confezionamento sono definite dal sistema organizzativo utilizzato dall'azienda per svolgere la sua attività.

**16.4 Procedure di produzione.** il processo inizia, utilizzando i dati raccolti nell'anagrafica e tenendo conto delle presenze giornaliere, con la stampa di una tabella per la cucina che riporta, oltre al menù, tutte le variazioni al menù stesso per gli utenti che hanno una dieta speciale. Partendo dai dati così raccolti è possibile preparare tutti i pasti necessari già divisi per gita di consegna.

**16.5 Procedure di confezionamento.** Dopo la produzione delle pietanze queste vengono porzionate, seguendo le indicazioni fornite dalla dietista, e confezionate in piattini in PP, termosigillati. In un secondo tempo, in prossimità della consegna, i pasti sono confezionati in contenitori monopasto a scomparti adatti alla conservazione delle temperature durante il trasporto. In questa fase su ogni scatola viene applicata una etichetta adesiva riportante le modalità di consumo del pasto. Sulle scatole sono anche applicate etichette nominative per distinguere i pasti speciali.

Al fine di verificare la rispondenza tra quanto prodotto e le effettive necessità del giorno, il software produce una tabella che riporta, gita per gita, l'elenco aggiornato degli utenti che ne fanno parte.

**16.6 Consegna.** Al fine di verificare che ci sia corrispondenza tra il numero dei pasti riportati sul DDT (generato in ufficio), quelli effettivamente preparati e quanto richiesto giornalmente dagli addetti alla consegna, è predisposta, per ogni gita, una scheda attraverso la quale un ns. dipendente confronta, con gli addetti al trasporto e alla consegna, la rispondenza tra quanto preparato (ivi compresi i pasti speciali per diete e patologie) e quanto richiesto. Inoltre sono riportate giornalmente comunicazioni come attivazioni, sospensioni o assenze giornaliere; in questa occasione, periodicamente, viene controllata la pulizia del vano di carico dell'automezzo. Infine l'addetto alla consegna controfirma quanto ricevuto.

**Art. 17 – Organizzazione e procedure operative dell'attività di consegna dei pasti al domicilio delle persone assistite.**

**17.1 Piano di consegna.** Il gestore effettua il servizio con sei automezzi e di conseguenza il territorio della città sarà suddiviso in sei zone ognuna delle quali coperta da una consegna. Le nuove attivazioni verranno inserite nella zona di competenza, tenendo conto della quantità dei pasti da consegnare. Nel caso in cui si presenti il rischio di non rispettare i tempi stabiliti, le consegne verranno ridistribuite in modo equo coinvolgendo le zone confinanti.

Al fine di contenere i tempi di consegna, alcuni utenti, residenti in zone più lontane, sono raggiunti attraverso le consegne che altri nostri dipendenti effettuano sul territorio.

Il trasporto avviene con automezzi idonei allo scopo che saranno controllati periodicamente per garantirne la pulizia del vano di carico.

**17.2 Procedure di consegna.** Ciascun utente ha la possibilità di nominare uno o più delegati a ricevere il pasto in sua vece. La nomina viene resa ufficiale da un modulo che controfirma l'utente stesso. Per motivi di sicurezza igienica (*contaminazioni dovute a terzi, ad esempio animali o insetti, o a temperature fuori controllo*) e al fine di evitare disagi (*asportazione da parte di terzi della scatola o di parte del suo contenuto*), per nessun motivo il pasto viene lasciato incustodito.

Al fine di monitorare la procedura di consegna del pasto, il software produce una scheda riportante tutti i dati dell'utente, dove quest'ultimo o il delegato nominato appone la propria firma e dove viene registrato l'orario effettivo di consegna. Nel caso l'utente non sia presente in casa, dopo aver telefonato e provato, quando è possibile, un secondo passaggio, viene lasciato un avviso con il quale lo si invita a telefonare per riattivare la consegna

La consegna, anche per ridurre i tempi, è monitorata con un sistema di rilevazione telematico, riduce i tempi di consegna.

#### **Art. 18 – Coordinamento del servizio, documentazione interna e rapporto con SdS Area Pratese.**

**18.1 Coordinamento del servizio.** Il gestore si impegna ad individuare un dipendente con l'incarico di tenere i contatti tra utenti, addetti alla consegna, SdS e cucina al fine di coordinare e smistare le varie informazioni provenienti dai soggetti di cui sopra.

Tale funzione di coordinamento si esplica con le seguenti funzioni:

- a) Raccolta delle comunicazioni in arrivo (segnalazioni degli addetti alla consegna, telefonate ricevute dall'utenza, segreteria telefonica, SdS) e passaggio di tali comunicazioni ai soggetti interessati (cucina, addetti alla consegna, SdS). In particolare l'attivazione, la riattivazione, la sospensione (anche giornaliera) e la cessazione di un pasto avviene dietro comunicazione:
  - dell'utente stesso o da un familiare, normalmente per telefono o segreteria telefonica
  - dell'addetto alla consegna quando lui stesso riceve l'informazione dall'utente
  - dell'ufficio comunale competente tramite e-mail
- b) L'ufficio del gestore stesso provvede a girare le informazioni ricevute alla cucina, al confezionamento, all'addetto alla consegna tramite informativa interna ai propri dipendenti e tramite comunicazione fax o e-mail ai subappaltatori e all'ufficio comunale competente tramite e-mail
- c) Una copia della comunicazione viene comunque consegnata all'addetto al trasporto nel caso che quest'ultimo non sia stato messo a conoscenza della comunicazione per qualsiasi motivo. Di queste comunicazioni viene conservata in archivio una copia cartacea.

**18.2 Sistema di documentazione interna.** Il gestore mette a disposizione un software che raccoglie i dati dell'utenza: anagrafica, domicilio, esenzione firma, recapiti telefonici, eventuali delegati al ritiro, dieta alimentare, gita di consegna. A questi dati si aggiungono due tabelle: una contenente lo storico delle attivazioni, sospensioni, riattivazioni e cessazioni; l'altra riportante i giorni di singola assenza dovuta a visite mediche o assenze giornaliere a qualsiasi titolo.

Dai dati sopracitati il programma elabora, per ogni gita, una stampa, aggiornata di volta in volta, contenente: la data dell'aggiornamento, i nominativi degli utenti attivi e sospesi, l'eventuale dieta, il numero progressivo e i giorni di consegna. Con questa stampa è tenuta aggiornata la tabella per la cucina che è consegnata ogni giorno in cucina per la preparazione di quanto necessario.

A fine mese il software fornito compara: le quantità riportate nei DDT con le effettive presenze degli utenti, gita per gita, al fine di controllare la congruenza dei dati, e crea un file excel che riporta utente per utente il numero dei pasti consegnati e il calendario delle consegne. La rendicontazione deve rilevare, in modo distinto, sia l'assenza eccezionale (cioè, non comunicata e determinante la mancata fruizione del pasto già preparato), sia l'assenza programmata (cioè, correttamente comunicata in modo da evitare la preparazione del pasto; oppure, laddove non sia mai prevista per alcuni giorni prestabiliti della settimana). La rendicontazione deve consentire di poter individuare il

numero giornaliero di pasti forniti e non consegnati a causa di trascuratezza nella comunicazione da parte dell'utente o dell'assistente sociale di suo riferimento.

**18.3 Relazione, scambio di informazioni e adempimenti dei debiti informativi verso servizi sociali.** Il responsabile del servizio rimane sempre a disposizione per comunicazioni che prevedano aggiornamenti e variazioni a quanto esposto in questo progetto. I rapporti fra gestore e Servizi Sociali saranno attuati con una costante e puntuale trasmissione via e-mail delle comunicazioni ricevute sia dall'utenza che da chi svolge il compito di consegna. In caso di segnalazioni da parte degli addetti alla consegna, di cambiamenti delle condizioni psico-fisiche dell'utente e/o del suo ambiente di vita, verrà fatta tempestiva comunicazione agli uffici competenti, come già accaduto in precedenza. Le nuove attivazioni e le riattivazioni di pasti sospesi sono operative al massimo il giorno dopo la comunicazione. L'ufficio è disposto, se ce ne sono le possibilità, di anticiparle al giorno stesso della ricezione. Al fine di rendere trasparente l'effettiva consegna del pasto i "Foglio Firma" compilati dagli addetti e controfirmati dagli utenti sono raccolti dal gestore ogni 15 giorni, controllati e inviati all'ufficio competente alla fine di ogni mese.

#### **Art. 19 – Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza.**

Per le nuove attivazioni il gestore si impegna a inviare agli utenti un'informativa riportante i punti principali dell'organizzazione del servizio (recapiti telefonici, modalità di conservazione del pasto, modalità di sospensione e riattivazione del pasto, assenza giornaliera ecc..)

Il gestore si impegna a formare gli addetti alla consegna su come intrattenere rapporti cordiali e pazienti nei confronti degli utenti. Inoltre, tramite gli addetti alla consegna, il gestore si impegna a effettuare anche una sorveglianza su eventuali cambiamenti delle condizioni psico-fisiche dell'utente e/o del suo ambiente di vita rilevabili da una semplice osservazione a prima vista.

Il gestore si impegna a attivare una apposita procedura per la gestione di tutti i reclami relativi ai servizi offerti allo scopo di raccogliere le informazioni relative ad eventuali disservizi, ricevute dagli utenti stessi o dagli addetti alla consegna, e descritto, per quanto possibile, le modalità intraprese per la loro soluzione.

Il gestore si impegna a attivare una apposita procedura per rilevare la soddisfazione del cliente attraverso adeguati questionari. In relazione alla fragilità del bacino di utenza del servizio, sarà predisposto un metodo di rilevazione del gradimento dei servizi adeguato nei contenuti e nella grafica.

#### **Art. 20 – Servizi aggiuntivi**

**20.1 Centro cottura di emergenza.** Il gestore mette a disposizione altri centri cottura attraverso i quali sopperire allo svolgimento del servizio in caso di necessità ed urgenza. In particolare in caso di emergenza sanitaria o di calamità naturale, il gestore assicura l'adempimento del servizio con le modalità individuate di volta in volta.

**20.2 Attività di monitoraggio e socializzazione.** Il gestore si impegna a garantire stretto rapporto con il servizio sociale SdS, impegnandosi a monitorare ed informare tempestivamente SdS in merito a possibili problematiche rilevate nell'esercizio del servizio (es. assenze anomale e ripetute, condizioni igienico sanitarie precarie, etc). Il gestore si impegna, per quanto possibile, a garantire un contatto e una relazione diretta fra operatore della consegna ed utente, al fine di consolidare il rapporto di fiducia tra utenza e servizio pubblico.

**20.3 Qualifica fornitori.** Il gestore si impegna a utilizzare fornitori certificati attraverso la procedura PG06-C "Gestione processo di approvvigionamento" conforme ai requisiti delle normative UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000

**20.4 Progetto di rilevazione e registrazione telematica della consegna.** Il gestore si impegna a mettere a disposizione un sistema di rilevazione e registrazione telematica della consegna entro 180 giorni dalla data di inizio appalto.

Il gestore si impegna, inoltre, a produrre dei report Excel contenuti, utente per utente e per fascia temporale, i dati relativi ai giorni effettivi di consegna.

#### **Art. 21 – Elementi qualitativi del servizio**

**21.1 Derrate.** Il gestore si impegna a garantire i criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva ai sensi del D.M. 20 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e dalla Tutela del Territorio e del Mare.

**21.2 Prodotto Italiano.** Il gestore si impegna utilizzare per determinate derrate alimentari solo prodotti al 100% italiano.

**21.2 Menù in occasione di festività.** Il gestore si impegna preparare e consegnare un menu con preparazioni della tradizione e/o a quella di altre culture religiose in lamento due festività all'anno.

**21.3 Tempi di consegna.** Il gestore si impegna a garantire tempi di consegna che non eccedano i trenta minuti.

**21.4 Mezzi per la consegna.** Il gestore si impegna a garantire la consegna dei pasti garantendo i Criteri ambientali minimi (CAM) per l'acquisto, leasing, locazione, noleggio di veicoli adibiti al trasporto su strada stabiliti con Decreto del Ministero della transizione ecologica del 17/06/2021.

#### **Art. 22 – Implementazione del Servizio Pronto Intervento Sociale (PIS) della SdS Pratese**

Il servizio di fornitura e consegna dei pasti a domicilio potrà essere inserito nella rete dei servizi del pronto Intervento Sociale della SdS Area Pratese. Il gestore dovrà pertanto garantire l'operatività del servizio nell'ambito di situazioni di emergenza sociale rilevata dal PIS, in base alle modalità condivise

#### **Art. 23 - Funzioni di Coordinatore**

Il gestore deve garantire lo svolgimento della funzione di coordinamento dei servizi, per tutto il periodo dell'eventuale affidamento, attraverso la figura del responsabile/coordinatore.

Il coordinatore è il referente organizzativo e deve coordinare, monitorare e verificare l'efficace ed efficiente svolgimento dei compiti assegnati agli operatori impiegati nelle attività, provvedendo altresì alla gestione del personale, alla distribuzione dei carichi di lavoro, all'assegnazione di compiti specifici ai singoli operatori, alla definizione dei programmi, d'intesa con SdS e sulla base delle indicazioni operative da essa ricevute. In caso di assenza del Coordinatore, anche temporanea o di breve durata, il gestore deve sempre assicurare la sua sostituzione immediata con altro personale idoneo.

Il nominativo del coordinatore deve essere comunicato a SdS insieme a un recapito telefonico che ne assicuri la reperibilità 24 ore al giorno. Il coordinatore può delegare altro soggetto.

Il Coordinatore ha il compito di assicurare una gestione unitaria del servizio, secondo le linee stabilite dal capitolato e di verificare periodicamente l'andamento del progetto insieme a SdS.

Il coordinatore deve garantire altresì:

- la partecipazione alle riunioni programmate dai referenti della SdS per approfondimenti e alle iniziative connesse allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, ogniqualvolta la sua presenza sarà richiesta;
- la predisposizione ed invio entro il 31 Marzo di ogni anno di un report sui dati quantitativi e qualitativi sulle presenze dei soggetti accolti nell'anno immediatamente precedente e sui servizi ad essi erogati.

#### **Art. 24 - Vincoli Organizzativi.**

Il Servizio oggetto del presente Capitolato deve essere organizzato in forma integrata e unitaria, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi fissati nel presente contratto

A tal fine, il gestore deve garantire la gestione coordinata e integrata delle attività di cui al presente Capitolato, curando le necessarie forme di raccordo operativo con il Responsabile Unico del Procedimento (**nel prosieguo “RUP”**) con il direttore dell’esecuzione, se nominato, i referenti della SdS.

Il suddetto servizio potrà essere ridotto o temporaneamente sospeso, in relazione alle esigenze della SdS o a sopravvenute ragioni di pubblico interesse

#### **Art. 25 - Durata dell'appalto**

L'appalto oggetto del presente capitolato prevede una durata di 36 mesi ed è ripetibile nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale, anche in modo parziale e/o frazionato, alla scadenza di ciascun periodo, dietro accordo tra le parti.

Allo scopo di garantire la continuità dei servizi, il gestore è obbligato inoltre, alla scadenza del contratto, a prorogare l’esecuzione dei servizi stessi agli stessi prezzi, patti e condizioni, dietro semplice richiesta della SdS Comune, per un periodo fino a 6 mesi, ai sensi dell’articolo 120, comma 10 e 11, del D.Lgs. 36/2023 .

Alla scadenza del periodo di affidamento, così come determinato dalle eventuali ripetizioni o proroghe, il rapporto si intende risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.

Le eventuali ripetizioni o proroghe potranno riguardare tutti i servizi oggetto d’appalto o solo alcuni di essi.

Nel caso di cambio di gestione, alla scadenza del contratto, il gestore si impegna, per almeno i 30 giorni successivi, a collaborare con i nuovi soggetti subentranti, al fine di garantire un efficace passaggio di consegne, senza onere aggiuntivo per SdS.

#### **Art. 26 - Sospensione delle prestazioni**

In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali e imprevedibili che impediscano in via temporanea che le prestazioni oggetto del presente contratto procedano utilmente a regola d'arte e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il RUP può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento del gestore o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione della prestazione di servizi, nonché dello stato di avanzamento delle prestazioni la cui esecuzione rimane interrotta e delle cautele adottate affinché alla ripresa le stesse possano essere continuate senza eccessivi oneri. Il verbale è inoltrato al responsabile del procedimento entro cinque giorni dalla data della sua redazione.

La sospensione può, altresì, essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti o per esigenze di finanza pubblica. Qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva del contratto, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'esecutore può chiedere la risoluzione del contratto senza indennità. Se il comune si oppone, l'esecutore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'esecutore negli altri casi.

La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione del contratto.

La sospensione è, altresì., obbligatoria e avviene con effetto immediato, in attesa della rescissione del contratto, nel caso in cui dovessero emergere episodi di abusi da parte di uno dei dipendenti o collaboratori del gestore nei confronti degli utenti.

La sospensione del servizio è obbligatoria anche nel caso in cui non siano corrisposti gli emolumenti al personale dipendente per tutto il periodo in cui dura la vertenza sindacale.

**Art. 27 - Corrispettivo dell'appalto e modalità di Pagamento**

I prezzi base (al netto dell'IVA) unitari riferiti a ciascuno dei servizi oggetto d'appalto sono i seguenti:

- fornitura pasti: € **3,55** a pasto esclusa IVA;
- consegna a domicilio: € **3,90** per consegna (la consegna contemporanea di due pasti allo stesso utente è considerata consegna unica), esclusa IVA;

I prezzi unitari di aggiudicazione saranno determinati la percentuale di ribasso praticata dal gestore. Nel caso in cui l'affidatario si avvalga di subappaltatori o di cottimisti, si applicano le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023; in tal caso l'Amministrazione non corrisponderà direttamente al subappaltatore o al cottimista l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite.

Totale pasti presunti al giorno: 170 (62.050 su base annua)

Totale consegne presunte al giorno 140 (51.100 su base annua)

L'importo annuale massimo presunto sulla base dei predetti valori (pasti presunti al giorno: 170; consegne presunte al giorno 140) è pari a € **419.567,5** (€ 220.277,5 – pasti più € 199.290,00 per le consegne) (quattrocentodiciannovemilacinquecentosessantasette/50) IVA esclusa.

L'importo massimo posto per 36 mesi (periodo presunto dal 1.04.2025 al 31.03.2028 è pari a € **1.258.702,5** (un milioneduecentocinquantottosettecentodieci,50) IVA esclusa.

L'importo per il rinnovo previsto di ulteriori 36 mesi è pari ad € 1.258.702,5 (un milioneduecentocinquantottosettecentodieci,50) IVA esclusa.

L'importo complessivo stimato dell'appalto è così determinato:

		<b>DESCRIZIONE</b>	<b>IMPORTO</b>
A	1	Importo della somma degli importi delle singole prestazioni di servizi/forniture per 36 mesi (soggetti a ribasso)	€ 1.258.702,50
	2	Costi della sicurezza da DUVRI/PSC (non soggetti a ribasso)	€ -
<b>A</b>	<b>IMPORTO A BASE DI GARA</b>		<b>€ 1.258.702,50</b>
B	3	Importo della somma degli importi delle singole prestazioni di servizi/forniture in caso di opzione di rinnovo di ulteriori 36 mesi (soggetti a ribasso)	€ 1.258.702,50
	4	Importo della somma degli importi delle singole prestazioni di servizi/forniture in caso di opzione di proroga di 6 mesi (soggetti a ribasso)	€ 209.783,75
	5	Importo della somma degli importi delle singole prestazioni di servizi/forniture per servizi analoghi ex art. 76, comma 6, D.lgs. 36/2023 (soggetti a ribasso)	€ 1.258.702,50
	6	Importo della somma degli importi delle singole prestazioni di servizi/forniture in caso di quinto d'obbligo in aumento ai sensi dell'art. 120, comma 9, D.Lgs. 36/2023 (soggetti a ribasso)	€ 503.481,00
<b>B</b>	<b>IMPORTO ALTRE VOCI</b>		<b>€ 3.230.669,75</b>
<b>VALORE STIMATO DELL'APPALTO (A+B)</b>			<b>€ 4.489.372,25</b>
C	7	Contributi ANAC	€ 660,00
	8	Controprestazione alla Stazione Unica Appaltante	€ 17.500,00
	9	Incentivi Funzioni Tecniche	€ 12.587,03
	10	Imprevisti	€ 1.500,00
<b>C</b>	<b>SOMME A DISPOSIZIONE</b>		<b>€ 32.247,03</b>

D	11	IVA al 10 %	€ 448.937,22
D	TOTALE QUADRO D		€ 448.937,22
TOTALE QUADRO ECONOMICO			€ 4.970.556,5

In base a quanto previsto dal CCN, il costo della manodopera, da scorporare dall'importo assoggettato al ribasso, ammonta ad euro 903.623,03 per il triennio 2025-2027;

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso**.

***L'ammontare complessivo dell'appalto sarà rideterminato in sede di redazione del contratto sulla base del prezzo offerto dal gestore.***

I prezzi di aggiudicazione per ciascuno dei servizi saranno determinati dalla percentuale di ribasso praticata dal gestore.

Con tali corrispettivi l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere connesso o conseguente ai servizi affidati, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto e per tutto soddisfatto con il pagamento dei corrispettivi pattuiti.

Tali importi sono da intendersi fissi, invariabili e indipendenti da qualunque eventualità sopravvenuta o di cui il gestore non abbia tenuto conto e comprensivi di tutti i costi diretti e indiretti sostenuti dal gestore per lo svolgimento del servizio. Sono compresi, altresì, tutti gli oneri e tutte le prestazioni previste e precisate nel presente Capitolato, niente escluso ed eccettuato.

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 60/2023, si procederà al calcolo della revisione prezzi, a decorrere dal secondo anno, dietro richiesta del gestore e al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Il corrispettivo da erogare al gestore in base ai prezzi unitari stabiliti con l'aggiudicazione viene corrisposto a cadenza mensile dietro presentazione di fatture o documenti fiscali equipollenti in ragione della quantità di servizio effettuata nel mese di riferimento.

La quantità di servizio va calcolata con la somma dei pasti forniti e delle consegne effettuate nel mese. L'importo da fatturare va calcolato moltiplicando le quantità risultanti per i prezzi unitari stabiliti in sede di aggiudicazione.

Le verifiche circa la regolarità delle prestazioni effettuate potranno essere effettuate anche tramite il sistema di rilevazione e registrazione telematica dei pasti consegnati di cui all'articolo 3, laddove messo a disposizione da parte del gestore.

Per le consegne richieste che non è stato possibile effettuare a causa dell'assenza dell'utente non comunicata all'impresa entro le ore 14,30 del giorno precedente o del rifiuto da parte dell'utente stesso sarà riconosciuto il corrispettivo stabilito. A tal scopo, il verificarsi delle suddette circostanze deve essere tempestivamente comunicato all'ufficio competente della SdS tramite email o altro mezzo informatico condiviso. Tali eventi vanno registrati sul sistema di cui al comma precedente, se messo a disposizione dal gestore, specificando se si tratta di assenza dell'utente o di rifiuto del pasto da parte dell'utente stesso.

Con il corrispettivo il gestore si intende compensato di qualsiasi suo avere connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto e per tutto soddisfatto con il pagamento del corrispettivo pattuito, essendo escluse revisioni durante il periodo di durata naturale del contratto. Con tale corrispettivo il gestore si intende altresì compensato per

qualsiasi onere derivante dalla fornitura di materiali e/o dall'acquisizione di tutti gli eventuali servizi strumentali allo svolgimento delle attività programmate per gli operatori impiegati nel servizio nonché per i costi inerenti l'utilizzo dei locali messi a disposizione dal gestore stesso per lo svolgimento delle attività. Tale importo si intende fisso, invariabile e indipendente da qualunque eventualità sopravvenuta o di cui il gestore non abbia tenuto presente. Il gestore non avrà perciò ragione di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere per l'aumento dei costi o per costi non previsti.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Impresa, le fatture dovranno essere emesse separatamente da ciascun soggetto del Raggruppamento per la parte di relativa competenza. SdS procederà al pagamento delle fatture solo a seguito dei controlli previsti dalla vigente normativa, con particolare riguardo alla verifica della regolarità relativa agli adempimenti previdenziali, assicurativi e assistenziali da parte dell'affidatario. Conseguentemente, ai fini del pagamento SdS acquisisce il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) dell'affidatario. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo segnalati dall'Ispettorato del Lavoro od altro Ente previdenziale o assicurativo, l'Amministrazione si riserva di attivare la procedura di cui agli artt. 4 e 5 del D.P.R. n.207 del 5 Ottobre 2010 e s.m.i.

#### **Art. 28 - Modifiche del contratto**

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120, comma 1, del Codice, nei seguenti casi:

a) l'Amministrazione, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà di operare modifiche, nonché varianti del contratto di appalto, previa autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento, nei seguenti casi:

- a.1) per servizi supplementari *non previsti e non inclusi nel contratto originario* fino a un valore pari del 50% del contratto iniziale da parte del gestore che si renderanno necessari, ove un cambiamento del gestore risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra servizi forniti nell'ambito dell'appalto iniziale e comportamenti per l'amministrazione notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;
- a.2) nel caso in cui la necessità di modifica, nel limite massimo di un valore pari del 50% del contratto iniziale e senza alterare la natura generale del contratto, è determinata da circostanze imprevedute e imprevedibili per l'amministrazione. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti.
- a.3) al gestore iniziale succede, per causa di morte o a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice;
- a.4) nel caso in cui l'amministrazione si assuma gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori;
- a.5) se le modifiche non sono sostanziali fino al limite del quinto dell'importo del contratto;

b) necessarie modifiche al presente capitolato, relativamente a servizi non previsti inizialmente come per esempio:

- b.1) fornitura e consegna del pasto in Comuni della Provincia di Prato non menzionati nel presente capitolato;
- b.2) erogazione del servizio in circostanze straordinarie riconducibili a condizioni eccezionali quali lo stato di emergenza sanitaria o stato di emergenza per calamità naturali;

- c) un nuovo contraente sostituisce l'aggiudicatario a causa di una delle seguenti circostanze:
- 1) la cessione di azienda, la trasformazione, la fusione o la scissione di società, purché sia verificato che il soggetto subentrante sia legittimato a proseguire l'esecuzione del contratto in sostituzione dell'originario affidatario, acquisendo tutte le informazioni utili alla corretta identificazione dell'operazione aziendale, per escludere che la successione nel contratto violi il principio di rotazione;
  - 2) all'aggiudicatario succede, per causa di morte o insolvenza o a seguito di ristrutturazioni societarie, che comportino successione nei rapporti pendenti, un altro operatore economico che soddisfi gli iniziali criteri di selezione, purché ciò non implichi ulteriori modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 124;
  - 3) nel caso in cui la stazione appaltante assume gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.

L'Amministrazione, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà di operare modifiche, nonché varianti del contratto di appalto che non alterino la natura complessiva del contratto, previa autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento, se il valore della modifica è al di sotto di entrambi i seguenti valori:

- le soglie fissate all'articolo 14 del Codice;
- il 10 per cento del valore iniziale del contratto. In caso di più modifiche successive, il valore è accertato sulla base del valore complessivo netto delle successive modifiche.

#### **Art. 29 - I controlli della SdS e il controllo di Qualità**

L'esecuzione del presente contratto è diretta dal Responsabile Unico del Procedimento con l'ausilio, se nominato, del direttore d'esecuzione, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni.

SdS svolge i seguenti compiti:

- a) espleta le funzioni di programmazione e coordinamento sulle attività oggetto dell'appalto;
- b) svolge i controlli in ordine alla verifica delle prestazioni richieste al gestore, al numero e alla tipologia di utenti che accedono al servizio.

E' facoltà di SdS effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, compreso in orario notturno, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. In questo caso il gestore è obbligato a fornire al personale incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo allo stesso, in ogni momento, il libero accesso ai locali d'interesse, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Dei controlli effettuati sarà tenuto a cura del gestore un apposito registro a fogli inamovibili. Per ciascuna verifica è apposta in calce la firma del legale rappresentante del Gestore o suo rappresentante e del RUP ovvero del direttore d'esecuzione, incaricato di SdS.

È facoltà di SdS effettuare controlli e verifiche presso istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali, sulla regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti che il gestore impegnerà nel servizio.

SdS si riserva, inoltre, il diritto di predisporre batterie d'indicatori volti a rilevare l'efficienza, l'efficacia e la qualità del servizio erogato.

Per favorire la rilevazione della qualità del servizio svolto, il gestore s'impegna a garantire, su indicazione di SdS, la somministrazione e la raccolta di questionari, garantendo il più assoluto rispetto dell'anonimato.

#### **Art. 30- Obblighi e responsabilità del gestore.**

Al gestore è fatto obbligo:

- a) di osservare le norme vigenti in materia igienico - sanitaria e antinfortunistica;
- b) a comunicare alla SdS, su richiesta del direttore dell'esecuzione dell'appalto, con nota sottoscritta dal legale rappresentante, la tipologia dei rapporti di lavoro intercorrenti fra il soggetto affidatario stesso e il personale utilizzato per la gestione del servizio con la relativa documentazione;
- c) ad impiegare personale adeguatamente formato e aggiornato attraverso opportuni corsi finalizzati a ottenere un adeguato livello qualitativo e di professionalità;
- d) ad adottare, anche attraverso l'azione dei propri operatori, comportamenti atti a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti.

Il personale impiegato dovrà essere fisicamente idoneo, di provata capacità, onestà e moralità. SdS, si riserva il diritto di contestare al gestore l'inidoneità e/o l'operato di uno o più operatori. In tal caso lo stesso dovrà garantire i dovuti interventi anche mediante la sostituzione dell'operatore/i contestati.

### **Art. 31 - Personale**

Salvo il caso del subappalto, ogni fase del servizio deve essere svolta esclusivamente da personale del gestore, regolarizzato e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il gestore deve disporre di una dotazione di personale in quantità e di qualificazione e profilo professionale adeguati a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente capitolato. Il personale addetto alle consegne domiciliari deve essere in numero tale da garantire il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla realizzazione del servizio, in conformità a quanto previsto agli articoli precedenti.

Il gestore deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- n° 1 responsabile coordinatore del servizio;
- n° 1 dietista in possesso di laurea;
- n° 1 cuoco responsabile del centro cottura con anzianità lavorativa di almeno tre anni;
- n° 1 addetto alla preparazione di pasti speciali/diete con esperienza (che può coincidere con la figura del cuoco responsabile del centro cottura).

Il gestore è tenuto a mantenere, per tutta la durata del contratto, le figure professionali indicate nell'offerta tecnica, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Il personale a contatto con l'utenza dovrà indossare apposito tesserino di riconoscimento e, attesa la finalità mediata del servizio di operare un monitoraggio indiretto dell'utenza coinvolta, avere conoscenza adeguata della lingua italiana ed essere fisicamente idoneo, di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nonché quello addetto al trasporto e alla consegna, nello svolgimento di tali operazioni, dovrà attenersi al rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

Il gestore è responsabile dell'operato del proprio personale, comunque incaricato, nonché di quello dell'eventuale Ditta subappaltatrice, anche per quanto riguarda il dovere di riservatezza.

Il gestore deve applicare i contratti vigenti che disciplinano il rapporto di lavoro del personale impiegato alle proprie dipendenze e deve osservare le vigenti leggi e ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni. Il gestore risponderà direttamente di ogni e qualsiasi infrazione a leggi e regolamenti concernenti la normativa antinfortunistica nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori.

Il gestore, nella persona del legale rappresentante, ha la funzione e la qualifica di datore di lavoro del personale che utilizzerà ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 81/08, dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall'art. 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto) senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al comune appaltante a qualsiasi titolo. Il soggetto gestore sarà responsabile pertanto della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, e dei danni causati a

terzi in dipendenza del servizio affidato con esonero di ogni responsabilità e rivalsa nei confronti della SdS.

Il gestore si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori e nello specifico si impegna:

- a) ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D. L.vo n. 81/2008, in materia di sicurezza e igiene del lavoro diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e ad esigere dal proprio personale il rispetto di tale normativa;
- b) a predisporre il Documento di Valutazione dei Rischi, ove previsto;
- c) ad assicurare durante tutto lo svolgimento del servizio la presenza contemporanea di personale con formazione specifica in tema di antincendio, rischio e pronto soccorso, attestata da idonea documentazione da custodire in loco ed esibire in caso di controllo da parte del personale della SdS;
- d) a provvedere all'informazione, formazione e addestramento di tutto il personale sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature e dei mezzi utilizzati nel servizio;
- e) ad essere in regola con tutti gli adempimenti e le norme previste dal D.Lgs 81/2008 se e quando obbligatorie e ad aver effettuato le comunicazioni agli Istituti, previste dal decreto stesso, dell'avvenuta nomina del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione, della nomina dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, se esercitata.

Il mancato rispetto dei minimi salariali ovvero il pagamento da parte del gestore dei compensi agli operatori mensilmente ovvero secondo le modalità previste dal CCNL di riferimento per più di tre volte in un anno o un ritardo nel pagamento degli emolumenti da parte del gestore può comportare la risoluzione di diritto del contratto.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto, il Responsabile Unico del Procedimento invita per iscritto il gestore a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine, SdS provvederà al pagamento direttamente ai lavoratori delle retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute al gestore. I pagamenti eseguiti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Il Responsabile Unico del Procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In caso di ottenimento da parte del Responsabile Unico del Procedimento del Documento Unico di Regolarità Contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, sono trattenute dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate è disposto direttamente a favore degli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del RUP della conformità delle prestazioni a quanto pattuito nel presente contratto, previo rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva.

Il gestore è tenuta a provvedere alla tutela materiale e morale del personale addetto al servizio, applicando le norme di tutela, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato a conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale del gestore è preposto, l'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale quando ritenuto non idoneo o inadatto al servizio, anche sotto il profilo di un equilibrato e corretto rapporto con l'utenza. In tale caso Il gestore dovrà provvedere con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione.

Il gestore garantisce altresì la pronta e immediata disponibilità di un proprio responsabile di servizio per qualsiasi problema dovesse subentrare nell'arco orario dei servizi di cui al presente capitolato

Il gestore garantirà e sarà responsabile in ogni momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al trasporto e alla consegna dei pasti, anche in riferimento all'eventuale subappalto, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con il progetto di gestione del lavoro presentato in sede di offerta.

Prima della stipula del contratto il gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva e assicurativa. Il gestore deve altresì provvedere all'aggiornamento di detto elenco in caso di sostituzioni provvisorie e/o definitive.

Il gestore deve garantire all'Amministrazione che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti. A tal fine il gestore deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il personale utilizzato deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari indicate nel presente Capitolato.

Il gestore è tenuta inoltre ad adottare, anche attraverso l'azione dei propri operatori, comportamenti atti a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti.

### **Art. 32 - Dotazione informatica**

Il gestore si impegna a:

- a) informatizzare, anche con propri strumenti hardware e software, quanto disposto nei precedenti articoli del presente Capitolato;
- b) trasmettere le informazioni richieste con cadenza specificata dalla SdS;
- c) rendere disponibili i dati raccolti con applicativi propri nel Sistema Informativo della Stazione Appaltante, anche a mezzo di servizi web da realizzare congiuntamente, qualora SdS ne ravvisi la necessità;
- d) inserire dati connessi alla gestione del servizio in programmi specifici della SdS predisposti e messi disposizione allo scopo, ogni qual volta se ne ravvisi l'esigenza e comunque a totale discrezione della SdS stessa;
- e) aggiornare, qualora necessario, i propri sistemi operativi per la compatibilità con i sistemi software in uso presso SdS;
- f) predisporre uno spazio di storage "sicuro" per la raccolta dei dati personali e sensibili raccolti ai fini dell'attuazione del servizio di cui al presente Capitolato, da concordare con SdS.

### **Art. 33 - Continuità del servizio**

Il gestore si impegna a garantire la continuità del servizio oggetto del presente capitolato sia in caso di guasti o cattivi funzionamenti presso i centri di preparazione sia per eventuali problemi legati al personale (assenze, sostituzioni, etc.) sia per eventuali problemi legati alla mobilità (es. limiti temporanei del traffico o di accesso in particolari zone della città, etc.). In questi casi, Il gestore potrà, nel rispetto delle caratteristiche del servizio descritte nel presente capitolato relativamente alla particolare utenza (tipologia di pasti, menù, diete speciali, etc.), provvedere all'espletamento del servizio anche avvalendosi di altre opportunità offerte dal territorio senza che questo comporti alcun costo aggiuntivo per l'Amministrazione.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, o di quelli di eventuali ditte subappaltatrici, il gestore è tenuto a darne comunicazione all'Amministrazione con almeno cinque giorni di anticipo. In ogni caso il gestore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore senza alcun costo aggiuntivo a carico dell'Amministrazione.

### **Art. 34 - Controlli**

L'Amministrazione si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura e sui mezzi di trasporto al fine di verificare la conformità del servizio alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

Il gestore è obbligato a fornire al personale incaricato del controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo allo stesso, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti occorrenti e la relativa documentazione.

Il personale incaricato del controllo è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale del gestore e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale del gestore non deve interferire sulle procedure di controllo.

Il personale incaricato del controllo nel corso delle operazioni di sua competenza dovrà mantenere un comportamento corretto durante tutto il periodo di permanenza nel centro di cottura.

Il personale incaricato dall'Amministrazione potrà effettuare il controllo secondo la metodologia che riterrà più idonea, anche con l'ausilio di apparecchiature fotografiche e video.

Le quantità di campioni prelevate di volta in volta saranno quelle strettamente necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentari, Il gestore deve conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili, a una temperatura tra 0°C e +6 C° un campione di almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente.

Sui sacchetti devono essere riportati la data di confezionamento, l'ora di prelievo, la denominazione della pietanza prelevata nonché la firma dell'addetto all'esecuzione di tale operazione.

#### **Art. 35 - Privacy**

Il gestore è responsabile esclusivo del proprio personale ed è tenuto ad attivare modalità e forme di controllo adeguate per garantire il rispetto della normativa sulla privacy.

Il gestore si impegna ad utilizzare gli strumenti e i sistemi gestionali anche su supporto informatizzato messi a disposizione dall'Amministrazione per lo svolgimento delle attività di cui al presente capitolato, secondo le regole e modalità previste dal 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, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), con particolare riferimento ai dati relativi agli utenti seguiti e a non diffondere/comunicare/cedere informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso nel corso del servizio; si impegna altresì a rispettare e ad attenersi scrupolosamente alle disposizioni che l'Amministrazione impartirà in ordine alla citata normativa per consentire la protezione dei dati.

Si impegna altresì a rispettare e ad attenersi scrupolosamente alle disposizioni che SdS impartirà in ordine alla citata normativa per garantire la protezione dei dati. Prima dell'inizio del servizio il gestore, dovrà fornire il nominativo del responsabile della tenuta dei dati personali di cui sopra. In mancanza dell'indicazione di tale nominativo si intenderà responsabile privacy il rappresentante legale del gestore.

In esecuzione del presente capitolato e del relativo atto di nomina a responsabile, il gestore e gli altri soggetti eventualmente individuati si impegnano a osservare le disposizioni in esso indicate. In conseguenza di quanto sopra il gestore diviene, per gli effetti del Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali, responsabile esterno del trattamento dei dati personali connessi all'attività svolta e ne acquisisce le derivanti responsabilità.

Il gestore si impegna a designare incaricati del trattamento dei dati personali le persone fisiche di cui si avvalga, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679.

Il diritto di accesso agli atti della presente procedura è disciplinato dalla L. n.241/1990 e successive modificazioni.

### **Art. 36 - Responsabilità in materia di sicurezza**

Il gestore è tenuto a ottemperare alle norme di sicurezza e di salute di cui al d.lgs. 81/2008. Deve garantire a tutti i soggetti, addetti allo svolgimento delle attività oggetto del capitolato, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, con particolare riferimento alle attività di sorveglianza, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste, e risultanti dal documento di valutazione dei rischi, ove previsto.

Il gestore e il personale da esso dipendente devono attenersi al rispetto di tutte le disposizioni, procedure e direttive di carattere generale e speciale emanate dalla SdS, rese note attraverso comunicazioni scritte, ovvero quelle appositamente emesse per il proprio personale dal gestore.

Il gestore 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 o a terzi (personale della SdS, utenti e terzi in genere) in dipendenza del servizio prestato esonerando SdS da ogni responsabilità conseguente. Si conviene al riguardo che qualsiasi eventuale onere è compreso nel corrispettivo.

SdS è pertanto esonerata:

- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale del gestore per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio;
- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o quanto altro dovesse accadere agli utenti del servizio e a terzi durante il periodo di svolgimento dei servizi di cui sono destinatari, all'interno e all'esterno della struttura.

### **Art. 37 - Polizze assicurative**

Il gestore deve garantire la regolare copertura assicurativa per il personale dipendente contro gli infortuni e le malattie connesse allo svolgimento delle prestazioni inerenti il servizio, nonché per la responsabilità civile verso i terzi, che sono a totale carico del gestore con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti della SdS medesima e di ogni indennizzo.

In particolare, il gestore è tenuto ad attivare, prima dell'inizio del servizio, una specifica polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi dedicata ai rischi derivanti dalla gestione del presente servizio, di durata non inferiore alla durata dell'appalto, ovvero a stipulare uno o più atti aggiuntivi a polizze esistenti finalizzati a rendere i massimali per sinistro dedicati esclusivamente al servizio appaltato e adeguati al presente capitolato. Tale polizza:

- deve prevedere massimali RCT per sinistro non inferiori a € 2.000.000,00 "unico"; max RCO con € 2.000.000,00 per sinistro con il limite di € 500.000,00 per ogni dipendente infortunato;
- deve coprire anche danni cagionati a terzi compresi gli utenti del servizio, con dolo e colpa grave del proprio personale dipendente e delle persone di cui deve rispondere, compresi eventuali volontari impiegati nell'attività;
- deve essere estesa alla RC personale di tutti i dipendenti e/o di coloro che partecipano all'attività, compresi eventuali volontari impiegati nell'attività;
- deve prevedere l'estensione di garanzia alle malattie professionali, tabellari e non tabellari;
- devono essere considerati terzi tutti coloro che partecipano all'attività compresi eventuali volontari, con esclusione dei dipendenti iscritti all'Inail, perché già assicurati nell'ambito della garanzia RCO, e del legale rappresentante;
- deve essere considerato terzo il Consorzio SdS, i suoi amministratori e dipendenti/collaboratori;
- deve essere inserita l'estensione di garanzia relativa alla responsabilità del gestore e dei suoi dipendenti in relazione alla qualifica di responsabili del servizio protezione e sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81/08 – e alla responsabilità derivante da violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (UE) 2016/679.
- deve essere inserita l'estensione di garanzia relativamente alla somministrazione di cibi e bevande;
- deve prevedere la responsabilità civile verso terzi dei soggetti inseriti per qualsiasi evento

dannoso da essi causato nel periodo di permanenza nella struttura.

Nel caso tale polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non possono essere in alcun modo opposte alla SdS o al terzo danneggiato e devono rimanere esclusivamente a carico del gestore.

Il gestore deve, inoltre, segnalare immediatamente alla SdS, con nota scritta e protocollata, tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo all'incolumità di terzi che si siano verificate durante lo svolgimento delle attività, nonché qualsiasi tipo di infortunio verificatosi.

Il gestore deve stipulare le predette polizze assicurative, per un periodo pari alla durata del contratto stesso, provvedendo al rinnovo nel caso di proroga, fornendo copia della quietanza di rinnovo.

Nella polizza deve essere prevista espressamente la rinuncia all'azione di rivalsa da parte della Compagnia Assicuratrice nei confronti della SdS per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dalla realizzazione delle attività del presente contratto.

Il gestore dovrà inoltre dichiarare la propria disponibilità ad attivare per tutta la durata dell'appalto e su semplice richiesta scritta della SdS, apposita polizza assicurativa per infortuni a favore degli utenti del servizio per causa dipendente dall'attività del gestore con massimali non inferiori a € 100.000,00 per morte, € 150.000,00 per invalidità permanente, € 5.000,00 per spese mediche e € 35,00 €/gg per diaria per ricovero ospedaliero.

#### **Art. 38 - Garanzia Definitiva**

Il gestore 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'articolo 117 del Codice.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso il gestore.

La cauzione garantirà il risarcimento di eventuali danni subiti dall'ente, e il rimborso delle spese sostenute dall'amministrazione ivi compresa la stipula di un nuovo contratto o indizione di una gara e per tutte le ipotesi previste dal presente capitolato.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. SdS può richiedere al Gestore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

SdS ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo, garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi oggetto del presente appalto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di rivalersi sulla cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della SdS.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino a dodici mesi dalla data di scadenza del contratto ovvero della scadenza del rinnovo.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

#### **Art. 39 - Rischi da Interferenze Inerenti la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro**

Nel presente appalto non sussiste l'esistenza di "interferenza", da intendersi come circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale di SdS e quello del gestore. Ne consegue, pertanto, l'inesistenza dell'obbligo, a carico di SdS, di redazione del DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze).

#### **Art. 40 - Comunicazioni**

Il gestore ha l'obbligo di comunicare a SdS ogni variazione delle proprie ragioni sociali o trasformazione della medesima, e ogni mutamento inerente l'amministrazione e/o rappresentanza della stessa, fermo restando la facoltà di SdS di risolvere in tale ipotesi il contratto.

Qualora l'erogazione del servizio non sia possibile nei termini previsti dal contratto, per documentate cause di forza maggiore o eccezionali non imputabili al gestore, quest'ultimo deve sempre darne preventiva e tempestiva comunicazione a SdS, mettendo a disposizione tutti gli elementi necessari al fine dell'accertamento dell'effettiva impossibilità materiale di dare corso all'esecuzione del contratto per le valutazioni del caso e le conseguenti decisioni, anche in merito all'applicazione delle eventuali penalità.

Il gestore deve tempestivamente comunicare ogni e qualsiasi evento che ritardi e/o impedisca parzialmente o totalmente l'esecuzione dei compiti previsti nel presente capitolato.

#### **Art. 41 - Tracciabilità flussi finanziari**

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della L. n°136 del 13.08.10, il gestore si obbliga a ottemperare a quanto previsto dalla legge sopracitata. In particolare, il gestore provvede a comunicare a SdS gli estremi del proprio conto corrente dedicato alle commesse pubbliche e i dati identificativi (generalità, codice fiscale) dei soggetti (persone fisiche) delegati ad operare su di esso, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi che possa intervenire nel corso della durata del contratto.

Pertanto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 del D.M. 145/00 e dell'art.3 della L. n. 136/10, i pagamenti verranno effettuati mediante bonifico bancario o postale o con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione sul conto corrente dedicato indicato nella suddetta comunicazione. Nel caso in cui il gestore effettui, in conseguenza del presente atto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3, comma 8, della L.136/10.

#### **Art. 42 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento**

Gli obblighi di comportamento previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici della SdS Pratese approvato con Deliberazione della Giunta Esecutiva n. 10 del 15/04/2024, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 81/2023. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori del contraente del suindicato "Codice".

#### **Art. 43- Dipendenti delle P.A. – Divieti**

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 - ter del decreto legislativo n. 165/2001, il gestore – sottoscrivendo il presente contratto - attesta e dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e di non aver attribuito incarichi, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, a ex dipendenti degli Enti aderenti al Consorzio SdS pratese che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Pubblica Amministrazione nei propri confronti.

#### **Art. 44 - Rispetto dei principi di Legalità - Dichiarazioni del Gestore**

Il Gestore dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata e automatica del contratto qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Prato le informazioni interdittive di cui all'art. 91 decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

Il gestore dichiara di conoscere e accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale. A tal fine si considerano, in ogni caso, inadempimenti gravi:

- a) la violazione di norme che hanno comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- b) La violazione delle norme di sicurezza accertate dagli organi preposti alla vigilanza;
- c) l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- d) l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati.

#### **Art. 45 - Subappalto**

Il subappalto è consentito nei limiti e nelle forme previste dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

SdS corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi e al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei casi previsti dall'art. 119.

#### **Art. 46 - Procedimento di contestazione dell'inadempimento - penali**

I servizi oggetto del contratto devono essere eseguiti secondo le modalità nello stesso contratto indicate. In caso di divergenza fra le modalità di svolgimento dei servizi e le modalità specificate nel contratto, SdS provvederà alla formale contestazione per iscritto, con PEC indirizzata al legale rappresentante del gestore che ha commesso l'inadempienza. Questo potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano nel termine sopra indicato ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee a giustificare l'inadempienza, saranno applicate al gestore inadempiente, le seguenti penali:

<b>INADEMPIENZA</b>	<b>PENALITA' in euro</b>
Mancata sostituzione (in caso di dimissioni) degli operatori	€ 500,00
ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati della SdS ad eseguire i controlli di conformità	€ 2.500,00
Mancata o incompleta o non corretta tenuta dei registri	€ 200,00
Mancata o incompleta trasmissione dei report trimestrali per ciascun inadempimento	€ 100,00
Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature proposte in sede di offerta tecnica, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	€ 200,00
Per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo del gestore	€ 200,00
Mancata risoluzione delle anomalie o non corretto funzionamento del servizio riscontrate dal personale della SdS e riferite al servizio (per ogni giorno di ritardo)	€ 100,00
Per ogni altra violazione di quanto stabilito dai menù;	€ 200,00
Per ogni violazione di quanto previsto all'allegato al capitolato "caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate";	€ 500,00
Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dal gestore.	€ 500,00

Per ciascun ritardo non giustificato nella consegna dei pasti.	€ 250,00
Per ciascun pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesti (comprese le diete speciali) o non consegnato o respinto anche parzialmente dall'utente sulla base di un giustificato motivo;	€ 250,00
Per ciascuna analisi microbiologica rilevante germi patogeni o carica microbiologica anomala	€ 5.000,00
Per ciascuna mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 13 "Controlli"	€ 500,00
Per ciascuna carenza igienica rilevata dei mezzi di trasporto dei pasti	€ 250,00
Per ciascuna carenza igienica rilevata del centro di cottura	€ 250,00
Per ciascun mancato rispetto delle norme sull'igiene del personale rilevato	€ 250,00
Per ciascun mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia rilevato	€ 250,00
Per ogni giorno di ritardo nel rinnovo delle polizze assicurative;	€ 250,00
Per ogni mancata comunicazione della variazione delle proprie ragioni sociali	€ 250,00
Per ogni violazione della normativa sulla privacy	€ 250,00
Per ogni settimana di ritardo nell'adeguamento alle anomalie riscontrate dal personale della SdS e riferite al servizio;	€ 250,00
Violazione di una delle disposizioni previste in materia di personale. (per ogni violazione)	€ 1.000,00
Violazione di una delle disposizioni previste in materia di sicurezza ove non sussistano le condizioni per la risoluzione del contratto (per ogni violazione)	€ 2.000,00
Mancata stipula o rinnovo delle polizze di assicurazione	€ 2.000,00
Per ogni altro caso di inadempienza del capitolato non compresa in quelle sopra indicate	€ 250,00

Nel caso in cui nell'arco di 30 giorni la stessa tipologia di inadempienza dovesse verificarsi più di una volta, a partire dalla seconda sanzione gli importi previsti nella sopra riportata tabella saranno raddoppiati.

SdS, oltre all'applicazione della penale, potrà richiedere il rimborso delle eventuali spese sostenute a causa del disservizio. E' fatta salva in ogni caso la facoltà di risolvere il contratto, oltre alla richiesta di risarcimento danni.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati.

#### **Art. 47 - Risoluzione di diritto - Clausola risolutiva espressa**

SdS intenderà risolto il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e dell'art. 122 del d.lgs. 36/2023, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo da parte del gestore che dai suoi eventuali aventi diritto, nei seguenti casi:

- a) Violazione da parte dei collaboratori del soggetto contraente del "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al D.P.R. 13 giugno 2023, n. 81 ;
- b) Attribuzione di incarichi per il triennio successivo alla cessazione del rapporto a ex dipendenti degli Enti aderenti al Consorzio SdS pratese, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti;
- c) Qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Prato le informazioni interdittive di cui all'art. 91 d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- d) In caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale. A tal fine si considerano in ogni caso inadempimenti gravi:

- la violazione di norme che hanno comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'Autorità Giudiziaria;
  - Violazione delle norme di sicurezza accertate dagli organi preposti alla vigilanza;
  - l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
  - l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati;
- e) Mancata comunicazione tempestiva a SdS e alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti;
- f) Inadempimento parziale o totale agli impegni assunti con il presente atto e in caso di mancato adempimento degli obblighi connessi alla Legge Regionale 28 dicembre 2009, n. 82 "Accreditamento delle strutture e dei servizi alla persona del sistema sociale integrato" e successive modifiche;
- g) Il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120 del Codice.
- h) Il gestore si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 94 del Codice; e il gestore avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
- i) Il contratto non doveva essere stipulato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE o di una sentenza passata in giudicato per violazione del codice;
- j) Nei confronti del gestore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- k) Nei confronti del gestore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al Codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del Codice;
- l) Mancata attivazione dei servizi aggiuntivi indicati nell'offerta che sono stati oggetto di valutazione;
- m) Nel caso in cui siano state accertate, anche con sentenza di primo grado, violenze o abusi a carico degli ospiti;
- n) Qualora il gestore non assolva gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari;
- o) Il mancato rispetto degli importi minimi salariali corrisposti al personale dipendente ovvero il mancato pagamento degli stipendi o altri emolumenti agli operatori del presente contratto entro 90 giorni o ritardi superiori a 30 giorni ripetuti per più di tre volte;
- p) Quando l'ammontare delle penali contestate e applicate al gestore abbia superato il 15% dell'importo complessivo del contratto;
- q) Cessione dell'azienda o del contratto, non ottemperando a quanto previsto dall'art. 120 del Codice;
- r) Mancato rispetto delle norme in materia di lavoro o previdenziale;
- s) Affidamento di subappalto in violazione delle norme di cui all'art. 119 del d.lgs. 36/2023;
- t) Perdita dei requisiti soggettivi e oggettivi che consentano il regolare svolgimento del contratto;
- u) Liquidazione, fallimento e avvio di procedure concorsuali;
- v) La perdita d'iscrizione per le associazioni di volontariato o di promozione sociale, cooperativa di servizi o cooperativa sociale o consorzio di cooperative sociali, imprese sociali nel Registro unico nazionale del Terzo settore;
- w) In caso di DURC non regolare per due volte consecutive.

Quando il direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte del gestore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto al gestore. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti al gestore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al RUP. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il gestore abbia risposto, SdS su proposta del RUP dichiara risolto il contratto.

Qualora, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza del gestore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali il gestore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato e redatto processo verbale in contraddittorio con il gestore, qualora l'inadempimento permanga, SdS risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Nel caso in cui non sia stato nominato il responsabile dell'esecuzione agli adempimenti di cui ai precedenti due commi provvede il Responsabile Unico del Procedimento.

Nel caso di risoluzione del contratto, il gestore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. Il gestore rinuncia a ogni richiesta di danni indiretti e conseguenti e di mancato guadagno.

#### **Art. 48 - Recesso dal contratto da parte della SdS**

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice Antimafia), SdS può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione al gestore da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali SdS prende in consegna i servizi e verifica la regolarità dei servizi effettuati.

#### **Art. 49 - Recesso dal Contratto da Parte dell'affidatario.**

In caso il Gestore receda anticipatamente dal contratto, SdS, chiederà il risarcimento dei danni subiti con addebito della maggiore spesa derivante dalla riassegnazione del servizio.

SdS conserva piene ed intere le sue ragioni di indennizzo o risarcimento danni per qualsiasi titolo sulla garanzia definitiva depositata a garanzia del contratto.

#### **Art. 50 - Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione**

SdS, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del Gestore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articoli 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice Antimafia), ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, dichiara risolto di pieno diritto il contratto d'appalto.

#### **Art. 51 - Assoggettamenti fiscali**

I corrispettivi stabiliti saranno soggetti alle disposizioni di cui alle norme fiscali vigenti. Ogni onere fiscale resterà a carico del gestore. Le spese del contratto e consequenziali sono a carico del gestore.

#### **Art. 52 - Cessione del Credito**

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dalla SdS. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

Le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla SdS.

Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti sono efficaci e opponibili alla SdS solo se questo non le rifiuta con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. SdS si riserva il diritto di accettare la cessione da parte dell'esecutore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione.

In ogni caso, SdS può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto.

#### **Art. 53 - Certificato di conformità**

Il Responsabile Unico del Procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell'esecuzione del contratto, ove nominato.

Alla conclusione del contratto, esso è sottoposto a verifica di conformità per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione e di affidamento.

All'esito positivo della verifica di conformità, il RUP autorizza, con apposita comunicazione al gestore, l'emissione della fattura finale.

#### **Art. 54 - Definizione delle controversie**

La tutela giurisdizionale davanti al Giudice Amministrativo è disciplinata dal Codice del Processo Amministrativo approvato dal D. Lgs. 104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti al TAR della Toscana, sede di Firenze, Via Ricasoli 40, tel. 055 267301, nei termini indicati dall'art.120 V comma. del citato d.lgs.

Ai sensi dell'art. 209 del Codice, si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 1-bis è vietato in ogni caso il compromesso.

#### **Art. 55 - Collegio consultivo tecnico**

Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al Collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n.3 membri.

La costituzione del collegio consultivo tecnico è a iniziativa della Stazione Appaltante prima dell'avvio dell'esecuzione o comunque non oltre dieci giorni da tale data e le norme prevedono un compenso che sarà successivamente stimato per la presente gara quale somma massima oltre Iva e Cpa, da dividere al 50% con l'aggiudicatario.

## **Art. 56 – Clausola Sociale**

Il presente appalto è sottoposto all'osservanza dell'articolo 57 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i ( Codice dei Contratti ).

Il presente appalto è altresì sottoposto all'osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente relativamente all'obbligo di assorbimento della manodopera.

A tal fine l'appaltatore si obbliga all'osservanza di tutte le leggi (ivi compreso il D. Lgs. 10 settembre 2003, n. 276 e s.m.i e la Legge n. 35 del 6/4/2012 e s.m.i ) e delle norme previste dal CCNL in tema di mantenimento dell'occupazione dei lavoratori appartenenti all'impresa cessante .

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto, è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del fornitore uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale si considera il personale del fornitore uscente impiegato nei 6 mesi precedenti la data di pubblicazione del Bando della presente procedura.

In fase di gara l'operatore concorrente presenta apposito progetto di assorbimento del personale, che illustrerà le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale ( con particolare riferimento a inquadramento e trattamento economico).

Il Progetto di assorbimento del personale impegna l'aggiudicatario alla sua osservanza.

Pertanto, sulla base del progetto di assorbimento del personale presentato, l'impresa aggiudicataria è tenuta all'assunzione del personale già titolare di un contratto di lavoro subordinato con il precedente appaltatore.

Il passaggio del personale al nuovo appaltatore avviene prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio.

In caso di mancata assunzione del personale già alle dipendenze del precedente appaltatore si procede nell'ordine :

- alla revoca dell'aggiudicazione definitiva, con escussione della cauzione provvisoria a garanzia, nelle more della stipula del contratto;
- nel caso sia stato stipulato il contratto, alla risoluzione del contratto in danno all'appaltatore.

L'Appaltatore, anche se non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga, per tutta la durata dell'appalto, ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta.

Tale obbligo permane anche dopo la scadenza del suindicato contratto collettivo e fino alla sua sostituzione.

**Art. 57 - Norme transitorie e finali**

Il gestore dovrà eleggere in Provincia di Prato la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione entro il 31° giorno dalla sottoscrizione del presente contratto.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia.