



Comune di Villaverla

Provincia di Vicenza

Gemellato con il Comune di Tuglie (Le)



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355511 Fax.0445/355599
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it e-mail: info@comune.villaverla.vi.it

Ufficio Servizi Sociali

Allegato D)

Class. 2022-VII/12.27

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER CONSEGNA A DOMICILIO PER TRE ANNI 2023, 2024 E 2025 PER IL PERIODO 01.01.2023 – 31.12.2025; CIG. N. 92491976D1

Art. 1 – Oggetto dell'affidamento

I servizi oggetto dell'affidamento rientrano nella categoria del servizio, individuata nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, descrizione "Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di riferimento della CPV è : 55521100-9 "Servizi di fornitura pasti a domicilio" dell'allegato IX al D.Lgs. n. 50/2016. e possono essere così sintetizzati a fine esemplificativo:

- predisposizione menù mensile approvato dal servizio sanitario competente ai sensi del Decreto della Regione Veneto 117/2013;
- predisposizione menù giornaliero e/o mensile riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente ai sensi del Decreto della Regione Veneto 117/2013;
- preparazione dei pasti agli utenti del servizio, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente ai sensi del Decreto della Regione Veneto 117/2013;
- preparazione di pasti riservati a menù speciali ai sensi del Decreto della Regione Veneto 117/2013;

Nel caso in cui gli utenti necessitano di particolari attenzioni perchè affetti da disfagie e/o condizioni patologiche particolari la ditta dovrà soddisfare le seguenti richieste:

- frullare gli alimenti;
- sostituire il pane "comune" con "pane bianco" o comunque "pane morbido";
- formato piccolo della pasta;
- inserire la frutta fresca richiesta;

Art 2 Ammontare dell'affidamento del servizio per gli anni 2023, 2024 e 2025

L'utenza è costituita da soggetti residenti nel Comune di Villaverla (capoluogo e frazione).

Il numero dei soggetti fruitori del servizio è stimato in n. 19 unità per ciascun giorno.

L'importo a base d'asta del singolo pasto è di euro 6,11 + IVA da applicarsi nelle aliquote di legge.

L'importo totale presunto del servizio per l'intero periodo è di euro 90.550,20 iva esclusa, ovvero € 99.606,00 comprensiva di iva.

Non saranno ammesse offerte in rialzo rispetto all'importo a base d'asta.

Il Comune si riserva una flessibilità nell'erogazione del numero dei pasti giornalieri. Pertanto la fattura verrà liquidata secondo l'esatto numero dei pasti forniti che dovranno obbligatoriamente essere attestati in una apposita scheda a corredo della stessa fattura.

Verrà assunta come base di calcolo il costo di un pasto decurtato dal ribasso d'asta percentuale operato dalla Ditta. Con tale corrispettivo l'affidatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune di Villaverla per il servizio in oggetto e per altri conseguenti e/o connessi al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento del corrispettivo così come definito in sede di aggiudicazione.

Art. 3 Destinatari



Comune di Villaverla

Provincia di Vicenza

Gemellato con il Comune di Tuglie (Le)



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355511 Fax.0445/355599
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it e-mail: info@comune.villaverla.vi.it

Ufficio Servizi Sociali

Il servizio si colloca nell'ambito degli interventi di sostegno domiciliare alla persona ed è rivolto prioritariamente agli anziani e/o adulti in condizioni di ridotta autonomia il cui numero stimato è di n° di 19 utenti.

Art. 4 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità di servizio sono quelli riportati nel presente capitolato.

Art. 5 - Modalità del servizio

L'affidamento ha per oggetto il servizio di preparazione e confezionamento giornaliera dal lunedì al venerdì di un pasto o di più pasti per utente (primo piatto, secondo, pane, contorno cotto o crudo oltre a frutta di stagione o dolce almeno 2 volte alla settimana), garantendo l'inserimento nel menù proposto di piatti ricercati/tipici con una frequenza di almeno 3 proposte a settimana, singolarmente confezionato con alimenti di prima qualità (sono esclusi i cibi precotti), secondo le dosi e le indicazioni del menù settimanale/stagionale fornito dall'Azienda ULSS n. 7 Alto Vicentino ai sensi del Decreto della Regione Veneto 217/2013.

Trattandosi di un servizio rivolto prevalentemente agli anziani, la ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente presentare, all'Ufficio Servizi Sociali, cinque giorni prima dell'inizio di ciascun mese, il menù mensile bilanciato.

L'Ente si riserva la facoltà sia di far verificare il menu da specialisti, sia di verificare l'applicazione dello stesso.

Nel caso di utenti che necessitano di diete particolari attestate da certificato medico, la ditta dovrà fornire il pasto allo stesso prezzo adattato alle singole esigenze.

Nel caso in cui gli utenti necessitano di particolari attenzioni perchè affetti da disfagie e/o condizioni patologiche particolari la ditta dovrà soddisfare le seguenti richieste:

- frullare gli alimenti;
- sostituire il pane "comune" con "pane bianco" o comunque "pane morbido";
- formato piccolo della pasta;
- inserire la frutta fresca richiesta;

L'Ente si riserva altresì la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o non prevedibile, senza che per ciò il fornitore possa pretendere variazioni sul costo unitario del singolo pasto, la segnalazione di variazioni nel numero di pasti da preparare viene ricevuta entro e non oltre le ore 9.30 del giorno stesso.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto in locali a norma.

Alla ditta affidataria competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciato dalle autorità competenti.

I pasti dovranno essere inseriti in contenitori singoli in polipropilene, o altro materiale equipollente conforme alle norme vigenti, (la ditta affidataria dovrà presentare la scheda tecnica del contenitore) all'interno dei quali saranno collocati contenitori a norma con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati. Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

La ditta dovrà fornire i pasti preparati sia in legume refrigerato (cook and chill), che in legume fresco - caldo quindi la ditta aggiudicatrice dovrà essere dotata dei locali e delle attrezzature idonee a detti sistemi di cottura. Inoltre per mantenere la catena del freddo anche durante la consegna, i pasti preparati in legume refrigerato dovranno essere conservati in contenitori adeguati



Comune di Villaverla

Provincia di Vicenza

Gemellato con il Comune di Tuglie (Le)



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355511 Fax. 0445/355599
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it e-mail: info@comune.villaverla.vi.it

Ufficio Servizi Sociali

per mantenere la temperatura di 4° C, mentre i pasti preparati in legume fresco – caldo dovranno essere conservati in contenitori adeguati per mantenere la temperatura di 65° C. La preparazione dei pasti dovrà avvenire senza far trascorrere più di due ore dalla fine cottura alla distribuzione del pasto veicolato (Ai sensi dell'allegato A del Decreto della Regione Veneto n. 117 del 13/12/2013 "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" e all'art. n. 31 del D.P.R. 327/80). I pasti dovranno essere consegnati agli utenti entro le ore 12,00 di ogni giorno e comunque dovrà avvenire nel minor tempo possibile.

Il consumo del pasto preparato in legume refrigerato (conservato ad una temperatura non superiore a 3° C) dovrà essere effettuato entro 5 giorni, contando anche la data di produzione e potrà avvenire previo riscaldamento oppure alla medesima temperatura per prodotti consumati freddi. La ditta aggiudicataria dovrà fornire in comodato ad uso gratuito un forno a microonde all'utente ammesso al servizio che lo richiedesse.

La fornitura del pasto dovrà avvenire tutti i giorni feriali dell'anno.

La consegna del pasto al personale del Comune dovrà essere tassativamente effettuata tra le ore 9,45 e le ore 10,00. Il personale del Comune in un tempo massimo di 15 minuti dovrà ritirare i contenitori dei pasti e quindi consegnarli con il mezzo del Comune agli utenti entro le ore 11,45 / 12,00 del medesimo giorno pertanto il centro cottura utilizzato dalla ditta affidataria dovrà essere ubicato nel territorio di Villaverla e inoltre la ditta affidataria dovrà disporre di una mensa idonea ad accogliere, qualora necessario, gli utenti ammessi al servizio. Il centro cottura e la mensa dovranno essere raggiungibili a piedi in 10/15 minuti da Piazza delle Fornaci, 1, sede del Municipio di Villaverla.

La ditta in sede di gara dovrà fornire una dichiarazione di impegno a dotarsi di un centro di cottura con i requisiti sopra indicati qualora non ancora in possesso.

Il Comune si impegna a provvedere con mezzi propri alla consegna dei pasti agli utenti destinatari del servizio.

La Ditta nell'acquisto dei prodotti è tenuta a garantire l'alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM"

Art.6 Obblighi dell'affidatario

L'affidatario è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

· Svolgere il servizio nei modi indicati nel precedente art. 5.

..Svolgere il servizio sia in legume refrigerato garantendo la catena del freddo fino alla consegna del pasto (4°C), sia in legume fresco-caldo garantendo la catena del caldo (65° C nel cuore dell'alimento) fino alla consegna del pasto;

Acquistare contenitori termici idonei (la ditta affidataria dovrà presentare la scheda tecnica dei contenitori per conservare i pasti secondo le modalità prescritte dalla legge fino al momento della consegna dello stesso.

Per la stipula del contratto dovrà essere in possesso di un centro cottura utilizzato dalla ditta affidataria dovrà essere ubicato nel territorio di Villaverla e inoltre la ditta affidataria dovrà disporre di una mensa idonea ad accogliere, qualora necessario, gli utenti ammessi al servizio. Il centro cottura e la mensa dovranno essere raggiungibili a piedi in 10/15 minuti da Piazza delle Fornaci, 1, sede del Municipio di Villaverla.



Comune di Villaverla

Provincia di Vicenza

Gemellato con il Comune di Tuglie (Le)



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355511 Fax. 0445/355599
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it e-mail: info@comune.villaverla.vi.it

Ufficio Servizi Sociali

- Garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.
- Assicurare che il personale in servizio mantenga un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.
- Acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- Provvedere allo smaltimento dei rifiuti attuando la differenziazione degli stessi.
- Provvedere all'approvvigionamento di piatti monouso, confezionati in buste sigillate, e conformi alle normative vigenti in materia di igiene.
- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- Sarà obbligatorio per partecipare alla trattativa, stipulare prima della sottoscrizione del contratto di appalto un'assicurazione, per danni a cose e a persone (es. responsabilità civile verso terzi, infortuni connessi all'assunzione di cibi somministrati). Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:
 - 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;
 - 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni a persone.

Copia della polizza deve essere consegnata in Comune presso l'Ufficio Servizi sociali/Segreteria.

- Assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
 - Adempiere a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, liberando fin d'ora l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni sul lavoro o per ogni altro danno in conseguenza dell'espletamento del servizio.
 - Dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio pasti caldi.
 - Presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti, corredata da una scheda riassuntiva dei pasti distribuiti.
 - Prima dell'inizio del servizio, presentare all'Ufficio servizi Sociali/Segreteria del Comune di Villaverla gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale in servizio.
- La ditta aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Villaverla deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti.
- Prima dell'inizio del servizio tra il Comune di Villaverla e l'affidatario sarà stipulato l'Atto di nomina a responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del regolamento UE 679/16;

Art. 7 Pagamenti

Le fatture dovranno essere emesse dalla ditta con cadenza mensile, il loro pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento;

Art. 8 Garanzia di qualità

Nella gestione dell'intero servizio, l'impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla



Comune di Villaverla

Provincia di Vicenza

Gemellato con il Comune di Tuglie (Le)



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355511 Fax. 0445/355599
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it e-mail: info@comune.villaverla.vi.it

Ufficio Servizi Sociali

legge 283/62 e s.m.i. del relativo regolamento attuativo D.P.R. 327/80 nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, come meglio specificato all'art. 3 del Bando di gara

Art. 9 Personale minimo

La ditta appaltatrice deve avere in organico personale provvisto di adeguata qualifica professionale, in possesso dei prescritti certificati di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di idonei indumenti da lavoro.

Il personale di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di segnalare alla ditta aggiudicataria casi di operatori non idonei o inadatti, fino a richiedere in ultima analisi l'eventuale sostituzione degli stessi.

Art. 10 Autocontrollo

La ditta affidataria del servizio è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal Regolamento della comunità Europea 29/04/2004 n. 852/2004. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, indicate all'art. 5 del citato Regolamento, dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento e preparazione dei pasti, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i criteri del sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza e i risultati delle procedure indicate all'art. 5 del Regolamento.

Nell'ambito della suddetta procedura la ditta affidataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della ditta stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini i cui esiti saranno comunicati alla Cooperativa.

Art. 11 Accertamenti e controlli in merito alla qualità del servizio

La ditta affidataria dovrà indicare il nominativo della persona che curerà i rapporti con l'Ufficio Assistenza del Comune di Villaverla e con gli organi di controllo del servizio offerto.

L'Amministrazione Comunale si riserva ampie facoltà di controllo sul servizio svolto dalla Cooperativa affidataria con particolare riferimento alla verifica dei livelli qualitativi, quantitativi e di soddisfazione dell'utente. Altresì la P.A. si riserva verifiche periodiche, a campione, sui pasti consegnati, senza preavviso, mediante il Responsabile del Servizio. Le caratteristiche e i requisiti dichiarati in sede di offerta dovranno essere rispettati per tutto il periodo di svolgimento del servizio.



Comune di Villaverla

Provincia di Vicenza

Gemellato con il Comune di Tuglie (Le)



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355511 Fax.0445/355599
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it e-mail: info@comune.villaverla.vi.it

Ufficio Servizi Sociali

Villaverla

La Responsabile Settore
Amministrativo e Demografico
Nadia Dal Cengio
Documento firmato digitalmente