



# Comune di Rionero in Vulture

(Provincia di Potenza)



SERVIZIO IV "POLITICHE SOCIO-ASSISTENZIALI, ASILO NIDO, FORMAZIONE  
E POLITICHE DEL LAVORO"

[sociale@comune.rioneroinvulture.pz.it](mailto:sociale@comune.rioneroinvulture.pz.it)  
[politichesociali.rioneroinvulture@asmepec.it](mailto:politichesociali.rioneroinvulture@asmepec.it)

## CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA A DOMICILIO DI PASTI IN FAVORE DI PERSONE A RISCHIO DI EMARGINAZIONE PER SITUAZIONI DI PARTICOLARE FRAGILITA’ ECONOMICA, SOCIALE E FAMILIARE.

### ART. 1 OGGETTO, DURATA, IMPORTO STIMATO

1. **Oggetto:** Il servizio in oggetto si riferisce alla fornitura di pasti confezionati da consegnare a domicilio in favore di persone in disagio sociale e a rischio di emarginazione per situazioni di particolare fragilità economica, sociale e familiare.
2. **Durata:** l'appalto avrà la durata di anni 1 (uno), rinnovabile per uguale periodo, presumibilmente decorrente dalla conclusione della procedura sul MePa
3. **Importo stimato:** Il numero stimato di pasti al giorno è di circa 10 (**1 pasto caldo per pranzo e 1 pasto freddo per cena**) per utente.

L'importo imponibile stimato dell'appalto è di € **36.700,00**.

La stima è indicativa e potrebbe subire modificazioni dipendenti dalle variazioni del numero di utenti. Il corrispettivo sarà quantificato a "misura" in base al numero dei pasti effettivamente erogati.

Il numero di pasti potrà essere ridotto o aumentato, a norma dell'art. 120 comma 9 del d.lgs. n. 36/2023, su richiesta dell'Amministrazione comunale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Non è ammessa l'offerta al rialzo dell'importo imponibile. Tale importo è da intendersi onnicomprensivo.

### ART.2 CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

1. Il servizio viene svolto dal lunedì alla domenica, con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori, a norma di legge.
2. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio i cui nominativi saranno comunicati dal Servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata telefonicamente e via e-mail entro le ore 9.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio verranno opportunamente segnalate attraverso e-mail.
3. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato dei pasti consegnati controfirmato dai beneficiari del servizio per conferma di consegna.
4. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno e assoluto rispetto della normativa vigente in materia.
5. Il servizio comprende:
  - a) acquisto delle derrate alimentari;



# Comune di Rionero in Vulture



- b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
- c) messa a disposizione di adeguati contenitori e stoviglie monouso a perdere, fornite dalla ditta, ecologiche e compostabili;
- d) trasporto pasti presso il domicilio degli utenti;
- e) ogni altra prestazione prevista nel presente capitolato come da specifiche di dettaglio contenute negli articoli successivi.

## ART. 3 CENTRO DI PREPARAZIONE E COTTURA

1. L'appaltatore dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei e conformi alla normativa vigente.
2. Il centro cottura dovrà essere ubicato all'interno del territorio comunale.

## ART. 4 TRASPORTO DEI PASTI

1. L'appaltatore dovrà trasportare i pasti con veicoli muniti di requisiti previsti dall'art. 43 del d.P.R. n. 327/1980 e dal Regolamento CE n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura a un livello non inferiore a +65° C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.
2. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase di trasporto, sono quelle fissate dall'art. 31 del d.P.R. n. 327/1980.
3. Il pane e la frutta dovranno essere inseriti nel contenitore individuale dell'utente. Il pane all'interno di idoneo sacchetto.
4. I contenitori devono essere sanificati presso il centro cottura.
5. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
6. È assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.

## ART. 5 COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU'

1. Il servizio pasti a domicilio comprende la fornitura di **n°1 pasto caldo per pranzo e n°1 pasto freddo per cena** con una rotazione su base settimanale.
2. Il pasto dovrà essere composto da:
  - a) un primo
  - b) un secondo
  - c) un contorno di verdura fresca o cotta
  - d) frutta di stagione o dolce o yogurt
  - e) pane
3. È consentita tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi:
  - a) guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
  - b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, etc.);
  - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. Nessun ordine potrà essere effettuato e accettato dalla ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.



# Comune di Rionero in Vulture



## ART. 6 QUALITÀ DEI PASTI

I pasti forniti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

- 1) essere confezionati esclusivamente con materie prime e prodotti alimentari che siano rispondenti alle prescrizioni vigenti in materia:
  - in ordine di preferenza locali, regionali, nazionali, di paesi dell'Unione Europea;
  - di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto;
- 2) essere confezionati rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche e attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni e insudiciamento degli alimenti nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso ad una temperatura minima di 65°C ed alle prescrizioni e raccomandazioni previste per legge;
- 3) non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura indicati nell'offerta;
- 4) la preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di dispositivi igienici;
- 5) per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni e insudiciamento dell'alimento tenendo, inoltre, in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
  - a. rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
  - b. conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.
- 6) Per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni e insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
  - a. grado di freschezza della materia prima;
  - b. rapido utilizzo della materia prima;
  - c. conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
  - d. conservazione del prodotto in luogo diverso da quello degli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.
- 7) Gli alimenti dovranno essere privi di qualsiasi anomalia per odore, gusto e stato fisico;
- 8) L'appaltatore dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle norme vigenti.

## ART. 7 CONSERVAZIONE E IGIENE DI PRODUZIONE

1. L'appaltatore assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini, frigoriferi che dovranno essere ben ventilati e illuminati.
2. L'appaltatore assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia e adeguata temperatura di conservazione.
3. Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:
  - a) la pulizia e la sanificazione degli ambienti e attrezzature;
  - b) l'igiene personale;
  - c) la formazione del personale;
  - d) le caratteristiche delle attrezzature;
  - e) le caratteristiche dei locali;
  - f) rifornimento idrico;



# Comune di Rionero in Vulture



- g) modalità arrivo merci;
- h) qualifica dei fornitori;
- i) modalità di lavoro;
- j) modalità conservazione alimenti;
- l) modalità trasporto alimenti;
- m) è vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

## **ART. 8 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO - HACCP**

1. La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (D.L. 155/97).
2. L'appaltatore ha l'obbligo di attivare un sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

## **ART. 9 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

1. l'acquisto e la gestione delle materie prime;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire o ai menù previsti) e in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. la responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. la qualità delle materie prime;
6. il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
7. l'acquisto dei prodotti per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;
8. l'allestimento del centro cottura che deve essere operativo fin dall'inizio dell'appalto e assunzione di tutti gli oneri relativi;

## **ART. 10 INTERRUZIONI**

1. Nel caso non possa essere assicurata l'ordinaria erogazione del servizio a causa di scioperi o altri accadimenti imprevedibili, stazione appaltante e appaltatore devono darsi avviso entro le ore 12 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.
2. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore, non imputabili a stazione appaltante e appaltatore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed imprevedibile al di fuori del controllo di stazione appaltante e appaltatore, quali, a titolo di esempio: terremoti, alluvioni, altri eventi calamitosi.



# Comune di Rionero in Vulture



## ART. 11 PERSONALE

1. Il personale dell'appaltatore adibito ai servizi di preparazione, cottura, conservazione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.
2. L'appaltatore dovrà indicare il nominativo di un referente reperibile in qualsiasi momento per ogni necessità inerente il servizio.
3. L'appaltatore è obbligato a rispettare e applicare nei confronti dei lavoratori occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro nonché dalle vigenti disposizioni legislative in materia previdenziale, assistenziale e antinfortunistica.
4. È inoltre obbligato a rispettare quanto disposto dalla Legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".
5. L'appaltatore è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

## ART. 12 CONTROLLI

1. L'appaltatore soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.
2. L'appaltatore, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuto a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente capitolato e alla vigente normativa.
3. La stazione appaltante si riserva di svolgere ispezioni e ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.
4. La ditta dovrà garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

## ART. 13 APPLICAZIONE DELLE NORME SULLA SICUREZZA SUL LAVORO

1. L'appaltatore assicura lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro e si assume ogni responsabilità e onere nei confronti del committente o di terzi nei casi di mancata adozione dei provvedimenti per la salvaguardia delle persone coinvolte nella gestione del servizio.
2. L'appaltatore si impegna a trasmettere al committente, entro venti giorni dall'aggiudicazione definitiva, la documentazione attestante la nomina e la relativa comunicazione agli enti preposti del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, ove diverso dal datore di lavoro.
3. L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale e/o dei soci lavoratori, avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi. Si impegna, altresì, all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone regolare riscontro al committente.
4. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
5. Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore



# Comune di Rionero in Vulture



degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti. Il committente è esonerato dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso ai dipendenti dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.

6. Con riferimento agli oneri per la sicurezza, di cui al comma 5 dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, si dà atto che sono pari a zero, in quanto non esistono rischi da interferenze. Ciò poiché le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgono in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge.

## **ART. 14 PAGAMENTI**

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate sulla base del numero dei pasti forniti e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura elettronica, previo controllo dell'esattezza e completezza della stessa da parte dell'ufficio Servizi sociali competente e del controllo d'ufficio della regolarità del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

## **ART. 15 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI EX ART. 3, Legge 136/2010: ADEMPIMENTI E OBBLIGHI DEL CONTRAENTE**

1. In applicazione dell'art. 3, comma 8, della l. n. 136/2010, e ss.mm.ii., il contraente assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria, all'atto dell'incarico.
2. Qualora nel corso del rapporto contrattuale si dovesse, per qualsiasi ragione, procedere all'accensione di un nuovo conto corrente da dedicare alla presente commessa, il contraente si impegna, ex art. 3, comma 7, della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., a comunicare al Comune, entro 7 (sette) giorni, dall'accensione sia gli estremi identificativi del conto corrente stesso, sia i dati relativi alle persone che possono operare sullo stesso.

## **ART. 16 RESPONSABILITÀ**

L'appaltatore è l'unico responsabile per ogni danno o richiesta di risarcimento che possa intervenire per eventi verificatisi a causa dell'erogazione del servizio.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

## **ART. 17 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO**

È vietata la cessione del contratto ed il subappalto delle prestazioni di cui al presente capitolato senza il preventivo consenso di questa Amministrazione.

## **ART.18 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

1. In caso di controversie l'appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire le disposizioni impartite dal committente.





# Comune di Rionero in Vulture



2. Qualora l'appaltatore non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal contratto, sarà facoltà del committente di procedere alla risoluzione del contratto stesso, con onere a carico dell'appaltatore della rifusione di ogni spesa e danno recato.
3. Il Comune potrà procedere di diritto (*ipso iure*) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio o di reiterata inosservanza delle condizioni previste dal presente capitolato quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le seguenti:
  - a) espletamento del servizio appaltato mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato;
  - b) reiterate scorrettezze comportamentali degli operatori dell'appaltatore nei riguardi degli utenti nonché del personale dipendente del committente;
  - c) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
  - d) non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
  - e) mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per lo svolgimento delle attività appaltate;
  - f) impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario, con riferimento a quanto espressamente stabilito dai precedenti articoli del presente capitolato;
  - f) in caso di altre gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità dei servizi;
  - h) quando a carico di qualcuno degli amministratori dell'appaltatore sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
  - i) in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
  - j) in caso di cessione totale o parziale del contratto;
  - k) mancato rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della l. n. 136/2010;
  - l) mancato rispetto degli obblighi di comportamento di cui al combinato disposto dell'all'art. 2, comma 3, del d.P.R. n. 62/2013 - Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici - a norma dell'art. 54 del d.lgs. 30 marzo 2001, n. 165;
  - m) in ogni altra ipotesi di grave violazione ai principi di buona fede e correttezza nell'esecuzione del presente contratto.
4. Nell'ipotesi di risoluzione il committente avrà diritto di affidare a terzi la parte rimanente dei servizi oggetto del contratto, in danno dell'aggiudicataria inadempiente, su cui graveranno, tra l'altro, i costi del nuovo affidamento del servizio e dell'esecuzione dello stesso.
5. L'esecuzione in danno non esimerà l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avranno motivato la risoluzione.
6. L'esercizio del recesso o della facoltà di avvalersi della risoluzione di diritto dovranno essere comunicate dal committente all'appaltatore mediante lettera raccomandata A.R. o posta certificata. Nulla sarà dovuto all'appaltatore nel caso di recesso o di risoluzione del contratto,



# Comune di Rionero in Vulture



fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.

## **ART. 19 OBBLIGO DI RISERVATEZZA**

1. L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli e comunicarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non utilizzarli a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Tale obbligo sussiste anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale. L'appaltatore è, inoltre, responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza previsti dal Regolamento 679/2016/UE, da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse di ogni tipo.
2. A tal fine assume, con la sottoscrizione del contratto, la qualifica di responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 29 del citato Decreto.
3. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano esperienze tecniche che l'appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.

4. Il Committente, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltatore nello svolgimento del rapporto contrattuale.
5. L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento 679/2016/UE indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della predetta normativa.

## **ART. 20 CONTROVERSIE**

Per ogni controversia che dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del servizio nel corso del rapporto contrattuale il foro competente è quello di Potenza.

## **ART. 21 DISPOSIZIONI FINALI, RINVIO E DIRITTO APPLICABILE**

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di interrompere il servizio a suo insindacabile giudizio, con preavviso di n. 7 giorni.
2. Le presenti condizioni contrattuali sono impegnative per entrambe le parti dopo l'aggiudicazione e la conseguente stipula del contratto.
3. Ogni modifica al presente documento dovrà risultare da apposito atto scritto, debitamente sottoscritto dalle parti.
4. Per quanto non espressamente previsto in questa sede, si rinvia a quanto disposto in materia dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria.