

**SISMA OTTOBRE 2016. PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI AVVENTI DIRITTO. CIG: 7100759903F**

**CAPITOLATO DI APPALTO**

**Art. 1 Oggetto dell'appalto**

– L'appalto avrà per oggetto: Approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, cottura e distribuzione a tavola dei cibi da consegnare agli aventi diritto a seguito della crisi sismica del mese di ottobre 2016.

I pasti da fornire, per il periodo di durata dell'affidamento, sono in forma presunta così indicati:

- colazione n. 2.750
- pranzo n. 8.450
- cena n. 5.400

**Art. 2 – Durata dell'appalto**

L'appalto avrà una durata presunta per il seguente periodo: Giugno / Novembre 2017.

Avrà inizio nel mese di giugno 2017 ed avrà termine presumibilmente il 30 Novembre 2017 e comunque fino al raggiungimento dell'importo di €. 108.000,00 oltre IVA.

**Art. 3 – importo a base di gara**

Importo presunto a base di gara di €. 108.000,00 oltre ad IVA;

- Prezzo unitario del pasto (pranzo e cena): € 7,50 oltre IVA;
- Prezzo unitario della colazione: € 1,50 oltre IVA

**Art. 4 Sede di preparazione ed erogazione pasti**

La ditta appaltatrice è autorizzata a preparare e confezionare i pasti presso il proprio centro di cottura nonché all'erogazione degli stessi in locali idonei (nel territorio comunale) messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

**Art. 5 Caratteristiche dei pasti**

a) I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. Dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M..

b) Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di documentare, con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche, la rispondenza dei prodotti impiegati con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia.

L'appaltatore fornirà un elenco delle marche di fabbricazione e degli abituali fornitori dei principali generi alimentari utilizzati e informerà l'amministrazione comunale di ogni eventuale variazione.

c) I pasti dovranno essere serviti caldi.

d) I pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- **colazione:** 1 pasta fresca, cappuccino e/o caffè e/o the;
- **pranzo:** 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, 1 frutto di stagione, 1 bibita (acqua);
- **cena:** 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, 1 frutto di stagione, 1 bibita (acqua).

**Art. 6 – Modalità di scelta del contraente**

Art. 36 comma 2 lett. b), del Decreto Legislativo n. 50/2016, con invito a più ditte.

**Art. 7 – Modalità di gara ed aggiudicazione**

Ai sensi dell'art. 95, comma 4, del Decreto Legislativo 50/2016, il criterio di aggiudicazione: minor prezzo.

### **Art. 8 – Variazioni all'importo del contratto**

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non potranno subire variazioni per tutto il periodo di durata dell'appalto.

### **Art. 9 – Gestione provvisoria ed iniziale della gara**

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dall'inizio della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in riferimento al calendario fornito dalla competente Autorità, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto di appalto.

### **Art. 10 - Personale**

La Ditta aggiudicataria e tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonchè di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

La stessa e tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

### **Art. 11 – Garanzie di igiene**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonchè la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 inerente "Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari". I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione e quelli per il trasporto dei pasti monoporzione per diete particolari dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, muniti di presa di corrente, eventuale necessario cavo elettrico e termostato, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C e dei cibi deperibili ad una temperatura compresa tra 1°C e 10°C fino all'atto della somministrazione.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile di proprietà utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'ari 43 D.P.R. n. 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonchè la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell' A.S.L. territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 193/2007, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio, di pericolo o tale da poter essere comunque nociva per l'utente, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salvo comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

#### **Art. 12 – Responsabilità della ditta aggiudicataria**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

#### **Art. 13 – Pagamento dei corrispettivi**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti mensilmente, distinti per le voci: colazione, pranzo e cena.

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente consegnati.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Per quanto concerne le modalità di pagamento si rimanda a quanto indicato all'art.24 della lettera di invito.

#### **Art. 14– Requisiti per la partecipazione alla gara**

I requisiti di partecipazione alla gara sono quelli indicati nella lettera di invito.

#### **Art. 15 – Divieto di cessione e subappalto**

È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione, fatto salvo il servizio di trasporto pasti per il quale in ogni caso l'azienda dovrà chiedere preventiva autorizzazione all'Ente.

#### **Art. 16 – Spese ed oneri fiscali**

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a totale carico della Ditta.

#### **Art. 17 - Controversie**

Nel caso di controversie, competente a giudicare sarà il Foro di Macerata

#### **Art. 18– Responsabile del procedimento**

Responsabile del procedimento e il Responsabile Settore Affari Generali Angelo Seri -

Per informazioni: Ufficio Segreteria 0733-905529 - fax 0733-905808 –

email: [angelo.seri@caldarola.sinp.net](mailto:angelo.seri@caldarola.sinp.net)

Caldarola, li