

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
Servizio di ristorazione in favore degli extracomunitari e degli anziani ospiti della
Pia Opera Rosa Serraino Vulpitta
GARA N. 6258583

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

La gara ha per oggetto il servizio di ristorazione in favore degli extracomunitari e degli anziani ospiti della PIA OPERA ROSA SERRAINO VULPITTA sita in Trapani in Via Segesta n° 3 di Seguito chiamato "ENTE".

In particolare, l'Impresa dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali), e al loro stoccaggio;
- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al confezionamento, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo. I pasti dovranno essere forniti in singoli contenitori monoporzione termosigillati;
- alla fornitura di posate, tovaglioli e bicchieri in confezione monouso;

Le modalità del servizio nonché il contenuto e le caratteristiche che formano oggetto dell'appalto, sono indicate nei successivi articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il servizio sarà effettuato, altresì, secondo le modalità e le specificazioni contenute nel presente Capitolato speciale d'Appalto, nel Capitolato Tecnico, e nelle Tabelle allegate: Tabella Nutrizionale (All. A) e Tabella Dietetica (All. B).

Art. 2 – Destinatari

Destinatari del servizio sono gli immigrati e gli anziani ospiti dell'Opera Pia sita in Trapani in Via Segesta n°3.

Art 3 – Valore stimato dell'appalto – Costo del pasto - base d'asta –

L'importo presunto dell'appalto previsto per i due lotti per l'esecuzione di tutte le prestazioni descritte nel presente capitolato, è pari ad € 410.625,00, Iva esclusa .

Il servizio che potrà essere richiesto, sulla base della presenza media degli ospiti, ammonta a circa 150 pasti giornalieri. Tale servizio comprende la somministrazione di prima colazione, pranzo e cena.

Il prezzo posto a base d'asta è stabilito in € 7,50 (colazione+pranzo+cena), oltre Iva al 4%, soggetto a ribasso.

Nel prezzo unitario del servizio si considerano interamente compensati tutti i servizi prestati, le derrate fornite, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui al capitolato stesso.

Art.4 - Quantitativo

La quantità giornaliera indicata all'art. 3 ha per l'Ente valore indicativo in quanto l'effettivo numero è subordinato alla presenza degli immigrati e degli anziani presso l'ENTE e a circostanze ed eventualità non prevedibili.

Il contratto è da considerarsi "aperto" talché l'impresa si obbliga ad eseguire quanto forma oggetto del contratto senza impegno di ammontare minimo. La ditta aggiudicataria è, pertanto, tenuta a somministrare i pasti sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nel presente Capitolato, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta, fatta eccezione, in caso di incremento della fornitura, del corrispettivo per la maggiore quantità di pasti richiesti. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intera fornitura.

Art.5 – Durata

La validità del contratto decorre dalla data di affidamento sino al termine massimo finale di 365 giorni dalla data di affidamento.

Si terrà conto per il termine iniziale comunque della data di effettiva stipula del contratto.

Resta ferma la facoltà dell'Ente di recedere in ogni momento dal contratto per sopravvenuta cessata esigenza determinata da un eventuale trasferimento degli ospiti presso altra sede. In tal caso nulla sarà dovuto all'aggiudicatario per il mancato guadagno conseguente alla sopravvenuta esigenza.

Art.6 - Sospensione e riattivazione degli effetti del contratto

L'Ente si riserva, il diritto di sospendere gli effetti del contratto nel caso di temporaneo svuotamento della struttura dell'ENTE nonché quello della riattivazione degli effetti del contratto stesso in caso di necessità, agli stessi patti e condizioni.

Art.7- Consegna sotto le riserve di legge

Nelle more della stipula del contratto e ad avvenuta efficacia dell'aggiudicazione si procederà all'avvio della fornitura sotto “ le riserve di legge, ” ex art. 302 del DPR 207/2010 , che dovrà essere svolta con le modalità ed i tempi stabiliti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art.8- Proroga tecnica

Per motivate esigenze, l' ENTE può richiedere alla Ditta Aggiudicataria una proroga temporanea del contratto per un periodo massimo di 30 giorni oltre la scadenza contrattuale finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo contratto; tale proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara. La ditta appaltatrice è obbligata ad accettare la proroga.

Art.9 – Tempi di consegna dei pasti

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi indicati al successivo articolo del presente Capitolato, ed eventuali sostituzioni od integrazioni di pasti per imprevedibili cause dovrà avvenire entro 45 minuti dalla richiesta.

Art.10- Consegna dei pasti

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso la struttura dell'A.C. depositandoli nei locali destinati a mensa. La consegna dei pasti dovrà avvenire tutti i giorni e per sette giorni la settimana, osservando i seguenti orari:

Colazione tra le ore 8,00 e le ore 08,15;

Pranzo tra le ore 12,15 e le ore 12,30;

Cena tra le ore 17,30 e le ore 17,45;

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura, fatta eccezione per i fatti od eventi non imputabili alla ditta aggiudicataria.

All'atto di ogni consegna, il fornitore deve presentare all'addetto alla ricezione dell'ENTE, il documento di trasporto in duplice esemplare, nel quale risultino dettagliatamente indicati il numero dei pasti forniti. Una copia sottoscritta dal ricevente, sarà restituita al fornitore o all'incaricato della consegna.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione del Direttore dell'ENTE o suo delegato, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 45 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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

Art. 11 - Trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori garantendo l'assoluto rispetto delle norme igienico sanitarie. Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative; si fa riferimento in particolare al D.P.R 327/80, D.Lgvo n.155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni di legge; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati, in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane –frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie.

La Ditta deve garantire il servizio con un numero adeguato di mezzi. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta aggiudicataria dovrà aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

Art.12 – Penalità'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dalla Direzione dell'ENTE.

In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di euro 250,00 fino a un massimo di euro 2.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, dell'ENTE.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- a. interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- b. ritardi nella consegna dei pasti;
- c. consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- d. mancato rispetto delle tabelle nutrizionali ;
- e. risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese di riferimento.

L'Ente si riserva di procedere al recupero della penale anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Le ripetute inadempienze daranno luogo all'immediata risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

Art. 13 – Risoluzione del contratto

L'Ente ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata la ditta aggiudicataria mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'ENTE ha la facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'ENTE;
- e) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- f) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione provvederà a incamerare l'importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Art.14 – Esecuzione in danno

Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ente si riserva la facoltà di affidare ad altra ditta l'esecuzione della fornitura. I maggiori oneri che l'Ente dovesse eventualmente sopportare rispetto a quelli derivanti dalla applicazione del contratto, sono a totale carico del fornitore aggiudicatario.

Art. 15- Obblighi e responsabilità dell'impresa aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato.

L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

È fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

Art. 16 – Norme igieniche

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche necessarie ad evitare che si possano determinare inconvenienti di qualunque genere e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei pasti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili, tavoli, cucina, ecc. e sia, infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore per l'esercizio del servizio, con particolare riferimento in merito a quanto previsto dalle leggi sanitarie.

Art. 17- Autorizzazione sanitaria

I locali ove si effettua la produzione, la lavorazione, il deposito, il confezionamento, la commercializzazione e la somministrazione dei prodotti alimentari prevista dal D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni devono essere in possesso della prescritta autorizzazione sanitaria.

Art.18 – Procedure di autocontrollo – D. LGS. 155/97

La ditta aggiudicataria è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/97. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo indicate all'art. 3 del decreto dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali dell'A.C., 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 principi 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 ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97.

Il piano di attuazione della metodologia del D.L n. 155/97 deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello stesso dovrà essere trasmesso al Settore competente.

Art.19 – Controlli

La vigilanza sui servizi compete all'ENTE e ai competenti servizi dell'Azienda ASP per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

La ditta aggiudicataria, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dal D.Lgs. 155/97, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs.155/97. L'ENTE potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti.

L'ENTE ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Locale sul personale addetto al servizio e a far verificare, in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto la rispondenza degli stessi ai requisiti di igiene previsti dalle vigenti norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto. Qualora dai controlli dovesse risultare una situazione di carenza di norme igieniche, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, l'ENTE si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Art.20 – Modalità di aggiudicazione

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che avrà offerto il maggior ribasso sul costo del pasto giornaliero posto a base di gara; Si procederà all'aggiudicazione della fornitura anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.

Art.21 – Modalità di pagamento

I pagamenti saranno effettuati dall'ENTE tramite bonifico bancario a fornitura eseguita previa presentazione di regolare fattura da parte del gestore sulla scorta dei pasti effettivamente somministrati per il periodo considerato nella fattura.

Per la liquidazione delle fatture da parte dell'ENTE, la Ditta deve essere in regola con la certificazione D.U.R.C., ai sensi della legislazione vigente, e deve assumere gli obblighi di tracciabilità del flusso finanziario mediante la segnalazione di un proprio conto corrente bancario o postale dedicato anche se non riferibile in via esclusiva, ai sensi della L. 136/2010.

I pagamenti saranno effettuati entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura e comunque non potranno superare i 150 giorni dal ricevimento del documento fiscale.

Art.22- Divieto di cessione del contratto e subappalto

È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Art.23 - Obblighi del contraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

Art.24 - Garanzia definitiva

La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 113, comma 1, del d.lgs. n. 163/2006.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dagli articoli 113 e 75 del d.lgs. n. 163/2006.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia sarà svincolata ai sensi dell'art. 113 sopra citato.

Art. 25 – Assicurazioni

L'Impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (duemilioni/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro e non oltre dieci giorni dalla data di stipula del contratto.

Art. 26- Spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato con spese di registrazione del contratto nonché l'importo dei diritti di segreteria a carico della ditta aggiudicataria, che saranno calcolati secondo le tariffe di legge, prima della stipula del contratto.

Art. 27 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, si fa riferimento in particolare:

alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti dei servizi;

al D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii;

Art. 28 – Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, sarà competente il Tribunale del Foro di Trapani.

Art. 29 – Privacy

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del d.lgs. n. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, in conformità a quanto disposto dal d.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

a. le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;

- b. i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c. il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara;
- d. i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
- il personale interno dell'amministrazione;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il direttore del Struttura (ENTE).

Il fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

ALLEGATO "A"

Tabella nutrizionale, grammature e caratteristiche

Ogni pasto (pranzo e cena con alternanza dei menù previsti) sarà composto da un primo piatto (pasta o riso gr 100/150 a seconda del condimento o gr 80 pasta e 100 gr. di legumi, semola o riso), un secondo piatto (carne rossa 150 g. carne bianca 200 g o 250 g se con osso, pesce 200 g, due uova, 100 g di formaggio, verdura 300 g), frutta di stagione (150 g oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc.) 2 panini (g 60 cad.), 1 lt. di acqua minerale pro capite.

La prima colazione sarà composta da 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè) fette biscottate (4 fette biscottate), 1 panetto di burro, 2 confezioni di marmellata o miele, in alternativa biscotti confezionati monoporzione da 80 g.

Nella scelta degli alimenti sarà posta la massima cura nel proporre menù non in contrasto con i principi e le abitudini alimentari degli ospiti. In particolare dovranno essere rispettati tutti i vincoli costituiti dalle regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

Dietro prescrizione medica, dovranno altresì essere fornite diete ipo-sodiche, ipo-proteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti.

Il menù non potrà essere variato salvo i casi di comprovata emergenza. L'introduzione di piatti sostitutivi dovrà essere preventivamente concordata.

Per ogni pasto dovrà essere assicurata a tutti gli ospiti una disponibilità minima di:

1. un primo piatto, tra cui è ammessa anche la pizza;
2. un secondo piatto, che può essere costituito anche da affettati o formaggi;
3. un contorno;
4. un tipo di frutta o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione;
5. bevande come sopra indicato;
6. A richiesta dovranno essere forniti cestini da viaggio.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

I pasti dovranno essere serviti completi di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere in plastica monouso e set di posate in plastica. Inoltre, dovranno essere confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza.