



CITTÀ DI CASALE MONFERRATO

CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER AFFIDAMENTO FORNITURA PASTI CALDI PER ANZIANI

Art. 1 - Oggetto dell'affidamento

L'affidamento ha per oggetto la fornitura di un pasto caldo (primo piatto del giorno con due alternative, secondo piatto del giorno con due alternative, due alternative di contorno, frutta fresca o cotta, pane o grissini e acqua minerale), singolarmente confezionato con alimenti di prima qualità 365 giorni all'anno.

Articolo 2 - Carattere della fornitura

Le prestazioni oggetto dell'affidamento sono da considerarsi di pubblico interesse, come tali non potranno essere sospese o abbandonate. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale della fornitura - eccettuati i casi motivati di forza maggiore da dimostrare a cura dell'affidatario. L'amministrazione provvederà a far eseguire da terzi la prestazione con spese ed eventuali danni per inadempimento a totale carico dell'affidatario oltre l'applicazione delle previste penalità.

L'aggiudicatario dovrà fornire quanto richiesto con l'organizzazione propria di risorse umane e strumentali, senza che alcun rapporto di subordinazione venga ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale della Ditta affidataria.

Art. 3 – Finalità e obiettivi

L'affidamento della fornitura ha la finalità di garantire il soddisfacimento dei bisogni più elementari, favorendo la permanenza degli anziani nel proprio domicilio.

La fornitura oggetto dell'affidamento intende integrare il servizio di Assistenza Domiciliare a favore della popolazione anziana e/o in difficoltà attraverso la preparazione di max 25 pasti giornalieri forniti a domicilio ai soggetti fruitori.

Art. 4 Destinatari

La fornitura si colloca nell'ambito degli interventi di sostegno alla persona ed è rivolto prioritariamente agli anziani e/o adulti in condizioni di ridotta autonomia il cui numero massimo previsto è di 25 utenti.

L'utenza è costituita da soggetti residenti nel Comune di Casale Monferrato che ne abbiano presentato richiesta all'Assistente Sociale competente del servizio Socio-assistenziale dell'ASL AL e che siano stati ritenuti dallo stesso in condizioni di difficoltà o bisogno coerenti col tipo di intervento qui definito.

Art. 5 Durata dell'affidamento della fornitura

L'affidamento della fornitura ha durata di anni 2, a decorrere dal 1° giugno 2014 e sino al 31 maggio 2016.

La fornitura è finanziata con fondi comunali.

Art. 6 Garanzia di qualità. Sistema di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

Nella gestione dell'intera fornitura, l'impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione dei pasti da somministrare ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti.

L'impresa dovrà produrre e consegnare in copia all'ufficio Servizi Sociali il proprio manuale di autocontrollo igienico-sanitario che si impegna a rispettare nel centro di produzione dei pasti ai sensi delle norme di cui al D.Lgs.193/2007.

Il manuale di autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa si impegna a fare rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 7 Personale minimo

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

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

Art. 8 Valore presunto dell'affidamento – Corrispettivi – modalità di pagamento

L'importo presunto dell'affidamento per l'intera fornitura ammonta a complessivi € 74.825 iva esclusa.

L'importo dell'affidamento sarà determinato applicando il costo unitario pari ad € 4,10 a pasto, iva esclusa al numero complessivo dei pasti erogati, al netto del ribasso offerto.

I pagamenti, dovuti dal Comune alla ditta aggiudicataria, per la piena e perfetta esecuzione della fornitura in oggetto di cui al presente Capitolato saranno liquidati mensilmente alla Ditta su presentazione di fattura e sulla base dei pasti effettivamente forniti, entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, relativa alla fornitura effettuata nel mese precedente.

Il numero dei soggetti fruitori del servizio e quindi dei pasti da prepararsi è di massimo 25 unità per ciascun giorno.

L'utente avrà la facoltà di fruire dei pasti nel numero di giorni che riterrà più adeguato alle sue esigenze, nonché di disdire il pasto già prenotato entro le ore 9.00 del giorno senza addebito.

Pertanto la fattura verrà liquidata secondo l'esatto numero dei pasti forniti che dovranno obbligatoriamente essere in essa indicati e verrà assunto come base di calcolo il costo di un pasto.

Con tale corrispettivo l'affidatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune di Casale Monferrato per la fornitura in oggetto.

Art.9 – procedura e criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante procedura negoziata – cottimo fiduciario con il criterio di cui all'art.82 del D.Lgs. 163/2006 mediante ribasso sull'importo a base di gara ricavato così come indicato all'art.9 comma 2.

Art. 10 - Requisiti per la partecipazione

Oltre ai "requisiti di ordine generale" previsti dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s. m. e i., i concorrenti dovranno presentare i seguenti requisiti:

- dichiarazione attestante lo svolgimento di forniture analoghe a quelle oggetto della presente gara nel triennio precedente di importo complessivo non inferiore all'importo posto a base di gara.

Art.11 Obblighi dell'affidatario

La fornitura dei pasti dovrà essere svolta in locali a norma e nella disponibilità della ditta.

La ditta presenterà, unitamente all'offerta, apposita dichiarazione attestante l'esatta ubicazione (località ed indirizzo) della cucina centralizzata che intende utilizzare così che l'Amministrazione possa verificare la compatibilità con quanto richiesto nel presente capitolato.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti verranno forniti dal Comune.

La fornitura del pasto dovrà avvenire, tutti i giorni dell'anno, inclusi le domeniche e i giorni festivi, indicativamente in orario 11,00 – 13,00. I piatti confezionati dovranno essere quelli indicati dai fruitori nell'apposito menù settimanale che verrà fornito all'assegnatario dal soggetto incaricato del trasporto dei vassoi.

L'affidatario è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Svolgere la fornitura nei modi indicati nei precedenti articoli
- Gestire i rapporti con l'utenza per tutto ciò che riguarda il pasto
- Provvedere all'inserimento dei nuovi utenti ed alla eventuale redazione di una lista d'attesa, in collaborazione con la ditta incaricata della consegna
- Consegnare mensilmente al Comune l'elenco dei fruitori con il numero di pasti effettivamente confezionati
- Garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.
- Garantire la presenza di una figura di riferimento cui l'utente possa rivolgersi per qualsiasi necessità inerente il pasto.

- 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 a tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per la fornitura a partire dall'acquisto delle derrate fino al lavaggio dei vassoi;
- Provvedere all'approvvigionamento di materiali di consumo necessari per il confezionamento dei vassoi termici,
- garantire la riservatezza delle informazioni riferite agli utenti e ai loro familiari ai sensi del D.Lgs. 196/2003;
- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- Stipulare adeguata assicurazione, per danni a cose e a persone (es. responsabilità civile verso terzi, infortuni connessi all'assunzione di cibi somministrati), qualunque ne sia la causa e la natura, derivanti da fatti od omissioni a lei imputabili nonché alla responsabilità civile della ditta verso gli utenti.
- 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

La ditta aggiudicataria dovrà tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine alla fornitura in argomento, atteso che il Comune di Casale Monferrato deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

Art. 12 Vigilanza e controllo - penalità

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso le cucine per verificare la rispondenza della fornitura alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Per una migliore funzionalità del controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire agli indicati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Il personale autorizzato al controllo sarà il personale indicato dal responsabile del Settore Servizi Sociali del Comune di Casale Monferrato.

Verrà applicata una penale di € 100,00 per interruzione anche parziale del servizio per qualsivoglia motivo determinatasi.

Art.13 Controversie

La definizione delle controversie eventualmente insorte tra l'impresa aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, che non si sono potute definire in accordo tra le parti, sarà demandata al foro competente ex art.20 del c.p.c., escludendosi, in ogni caso, il ricorso all'arbitrato.

Art.14 – Risoluzione del contratto

L'Amministrazione può, di pieno diritto, risolvere il contratto ed incamerare la cauzione nel caso di gravi e continue violazioni degli obblighi contrattuali non regolarizzate a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione.

Il contratto potrà essere risolto da parte dell'Amministrazione a mezzo semplice comunicazione.

L'Appaltatore sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni conseguenti all'inosservanza delle prescrizioni del presente disciplinare.

Art 15 - Cauzione provvisoria e definitiva

I concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno costituire con le modalità previste nel disciplinare di gara una cauzione provvisoria del 2% dell'importo a base di gara.

A garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione determinata secondo le prescrizioni dell'art. 113 del D.Lgs 163/06 s.m.i..

Art.16 – Revisione dei prezzi

Il prezzo del pasto determinato in sede di gara, al netto del ribasso offerto sull'importo presunto a base di gara, rimarrà invariato per i primi dodici mesi.

A partire dal secondo anno di durata del contratto, l'amministrazione Comunale potrà riconoscere la revisione sulla base dell'indice dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.