



COMUNE DI CASTELTERMINI

Provincia di Agrigento

Fornitura pasti caldi per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e media inferiore di Casteltermeni per l'anno scolastico 2009/2010

CAPITOLATO D'ONERI DISCIPLINANTE I RAPPORTI TRA IL COMUNE E L'APPALTATORE.

ARTICOLO 1 - Oggetto dell'appalto -

L'appalto ha per oggetto la preparazione, la confezione, il trasporto e la distribuzione di pasti caldi unici, comprensivi di frutta e acqua, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche, per gli alunni della Scuola dell'infanzia, primaria e media inferiore di Casteltermeni.

ARTICOLO 2 – Numero di pasti da fornire -

L'appalto riguarda la fornitura di **n. 34.777** di pasti caldi unici.

ARTICOLO 3 - Canone di appalto -

Il canone è stabilito in **€ 3,40** IVA compresa, come per legge, per ogni singolo pasto. Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del canone.

Alla Ditta assuntrice verranno effettuati i pagamenti mensili a presentazione di fatture, con allegati i buoni pasto per singola giornata, vistate per l'avvenuta regolare fornitura dagli organi competenti preposti.

ARTICOLO 4 – Deposito Cauzionale, spese di contratto ed IVA

I Partecipanti alla gara dovranno allegare all'offerta, pena l'esclusione, la documentazione relativa al versamento - nelle forme di legge - di un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo a base d'asta a garanzia dell'offerta e della correttezza e buona fede precontrattuali.

La cauzione prodotta, avente forma di polizza fidejussoria per cauzioni, dovrà risultare, **pena la esclusione dalla gara**, di validità non inferiore a giorni 180 (centottanta) decorrenti dalla data di presentazione delle offerte, dovendo contenere la previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 del c.c. con obbligo al pagamento entro giorni 15 (quindici) dalla richiesta della Stazione appaltante.

In ogni caso, si fa presente che la cauzione dovrà recare indicata la denominazione dell'Ente quale beneficiario della garanzia nonché la descrizione della gara.

Circa il deposito della cauzione definitiva si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 5 del presente Capitolato.

ARTICOLO 5 - Garanzia fidejussoria definitiva

Il Soggetto affidatario si impegna a prestare nei modi di legge garanzia fidejussoria definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, la quale dovrà recare idonee indicazioni relative alla Stazione appaltante ed al servizio in questione. La garanzia dovrà risultare valevole a copertura dell'intera fornitura dei pasti.

La ditta dovrà presentare in bollo copia delle autorizzazioni sanitarie richieste dalla legge sia per il laboratorio di produzione, sia per i mezzi di trasporto, restando a carico della stessa ditta ogni incombenza ed onere per il relativo rilascio; né la mancanza potrà essere giustificato motivo per un ritardato inizio della fornitura.

ARTICOLO 6 - Compiti dell'Appaltatore

L'appaltatore dovrà fornire i pasti caldi nella specie e quantità pro-capite stabilita dall'apposita tabella dietetica compilata da dietista o nutrizionista, secondo le Linee Guida INRAN e LARN, vidimate dall'AUSL, oppure dietetico compilato e vidimato direttamente dall'AUSL proposto dall'offerente.

Sarà a carico dell'appaltatore anche il trasporto, con mezzo idoneo, dei pasti presso i locali delle Scuole adibite a refettorio, oltre alla fornitura di quanto necessario per la consumazione degli stessi pasti, dei tovaglioli di carta e delle tovaglie per coprire i tavoli e delle stoviglie, impiegando personale proprio,

- predisposizione dei refettori;
- predisposizione dei tavoli per i pasti;
- i pasti dovranno essere forniti in apposite vaschette o vassoi a scomparti per alimenti, realizzati con materiale apposito previsto dalle vigenti disposizioni ed ermeticamente saldati;
- pulizia e riordino dei tavolini dopo i pasti.

La ditta aggiudicataria è responsabile di tutti gli obblighi ed oneri che derivano dalla osservanza del D.A. regionale alla sanità 20 maggio 1996 e del decreto lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e successive modifiche ed integrazioni, dalla preparazione dei pasti sino alla somministrazione, compreso il deposito degli avanzi negli appositi cassonetti.

La fornitura dei pasti sarà effettuata nei giorni sotto indicati, in numero pari alla presenza dei fruitori, il cui numero sarà giornalmente accertato dalla ditta appaltatrice, ritirando presso le varie scuole i buoni pasti e successivamente gli stessi buoni saranno allegati alle relative fatture per la richiesta del compenso.

la fornitura dovrà essere resa per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria da lunedì a venerdì di ogni settimana e per gli alunni della Scuola Media inferiore il martedì e il giovedì di ogni settimana, presso i rispettivi Plessi.

Il numero dei pasti caldi da somministrare sarà comunicato all'assuntore del servizio, da parte del personale incaricato, entro le ore 9,30 di ogni giorno nei plessi scolastici. La ditta ha l'obbligo di incaricare un proprio dipendente a raccogliere presso i locali delle Scuole il buono di ciascun alunno di cui dovrà essere munito per potere fruire del pasto.

ARTICOLO 7 – Qualità dei prodotti alimentari -

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisca un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte, per i principali prodotti, alcune indicazioni in merito all'orientamento nelle scelte, in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo: a tale riguardo, pertanto, esse devono essere conformi a quanto stabilito dal D.lgs. 109/92, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, aggiornato con modifiche dal D.Lgs n° 68/00; tali indicazioni devono essere portati in etichetta in caso di prodotti confezionati, e su documenti di accompagnamento in caso di prodotti sfusi.

Per ciò che concerne i criteri generali di approvvigionamento di derrate alimentari , gli alimenti devono presentarsi in confezione sigillate,integre, pulite senza anomalie visibili, quali : rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature e rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e successive integrazioni. L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune , idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ARTICOLO 8 - Controlli –

L'Amministrazione Comunale effettuerà, servendosi di proprio personale, la vigilanza sulla regolarità della fornitura, qualità e quantità.

In caso di riscontrate irregolarità, contestate alla ditta assuntrice, per la prima volta verrà applicata una penale pari al valore della fornitura del giorno in cui la stessa irregolarità è avvenuta, per la seconda la rescissione immediata del contratto con perdita del deposito cauzionale salvo che il caso non comporti frode alimentare o reato perseguibile penalmente.

ARTICOLO 9 – Criteri di Aggiudicazione –

Si procederà all'aggiudicazione della gara, ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs n. 163/2006, secondo il criterio del prezzo più basso

ARTICOLO 10 - Spese -

Le spese tutte relative al presente appalto, registrazione,bolli , diritti di segreteria ecc,sono a carico dell'aggiudicatario;

ARTICOLO 11 - Rinvio -

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi vigenti ed alle norme del codice civile.

Informativa e Riservatezza dei Dati Personali

La Stazione appaltante in conformità all'obbligo di tutela della riservatezza dei dati personali di cui alla legge del 2003 n. 196 ed a quanto previsto dall'art. 4 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 ("Disposizioni generali in materia di dichiarazioni sostitutive" in T.U. delle disposizioni in materia di documentazione amministrativa) informa che i dati richiesti alle Partecipanti alla presente gara ed il loro trattamento afferisce alle finalità istituzionali proprie dei procedimenti dei pubblici appalti, per cui, essendo sussistente un obbligo normativo alla loro acquisizione si riserva una utilizzazione circoscritta esclusivamente allo svolgimento della procedura in questione o di attività funzionali dell'Ente o di altre pubbliche Amministrazioni, limitandosi a fornire unicamente quegli elementi indispensabili all'esercizio delle azioni amministrative normativamente imposte ("Riservatezza dei dati personali contenuti nei documenti trasmessi" da art. 16 del D.P.R. n. 445/2000).

***Il Responsabile dell'Area Amm.va
Nazzeno Caltagirone***