



Città di Barletta

Capitolato speciale d'appalto

Affidamento del servizio di preparazione e distribuzione pasti a beneficio di anziani soli non autosufficienti e anziani indigenti rispettivamente a domicilio e presso il Centro sociale polivalente per anziani, dell'Ambito Territoriale di Barletta.CIG Z152C97D43

Sommario
PARTE PRIMA – CONDIZIONI GENERALI

<u>Articolo</u>	<u>Oggetto</u>
1	Oggetto del Capitolato
2	Trattamento dei dati
3	Invariabilità del Corrispettivo
4	Pagamenti
5	Esecuzione in danno
6	Vicende soggettive dell'esecutore
7	Cessione del contratto
8	Rinvio a norme di diritto vigente
9	Prestazione
10	Obblighi dell'aggiudicatario
10.1	Osservanza dei contratti collettivi di lavoro
10.2	Responsabilità dell'appaltatore
10.3	Responsabilità verso terzi
11	Tempi e Penalità
12	Fatturazione
Allegati menu settimanali n. 9.1 - 9.2 - 9.3 - 9.4	

Parte Prima - Condizioni Generali

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Costituisce oggetto del presente capitolato l'affidamento, per un anno per la preparazione e la distribuzione dei pasti a domicilio (pranzo e cena fredda) e presso il Centro Polivalente per anziani, nell'ambito territoriale di Barletta, rivolto a n.12 anziani soli, non autosufficienti, in condizioni di grave indigenza sociale, di cui 11 pasti fissi + 1 pasto per l'emergenza.

L'importo complessivo posto a base di gara è pari a € **33.054,55 (Iva esclusa)** da affidarsi con procedura di gara mediante affidamento diretto, ex art. 36, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., attraverso il Mercato elettronico della pubblica Amministrazione Me.P.A., mediante richiesta di offerta con RdO, con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 39 comma 9 bis e con le procedure di cui all'art. 97 comma 2, 2bis, 2ter e comma 3 bis del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., previa consultazione di tutti gli operatori economici presenti sulla piattaforma elettronica di Consips.p.a.

Ai sensi dell'art. 51, c. 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., si precisa che l'appalto non è diviso in lotti trattandosi di un unico affidamento.

ART. 2 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Decreto Legislativo n.196/2003 es.m.i., s'informa che i dati forniti dalle Imprese concorrenti sono dal Comune di Barletta trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la gestione dell'affidamento. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Barletta.

ART.3 – INVARIABILITA' DEI CORRISPETTIVI

Il corrispettivo offerto in sede di gara **non potrà subire variazioni** per tutto il periodo contrattuale.

ART.4 - PAGAMENTI

Il pagamento della fattura elettronica, avrà luogo entro 30 (trenta) giorni solari dalla data di ricevimento della stessa da parte dell'Amministrazione, a condizione che non siano incorse contestazioni.

ART. 5– ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'assuntore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissivo dall'assuntore stesso, alla quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'assuntore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 6-VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE

Questa Civica amministrazione si conformerà alle prescrizioni dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

ART.7 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Per la ditta contraente, la cessione, anche parziale, del contratto è vietata. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario sia incorporato in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui l'aggiudicatario sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica.

ART. 8- RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti ed i regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'affidamento e, quindi, si impegna anche a rispettare tutte le leggi vigenti in materia di assunzione ed impiego del personale e degli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché la normativa tutta regolante le specifiche prestazioni oggetto del presente rapporto.

ARTICOLO 9: PRESTAZIONE

L'affidamento in oggetto prevede la preparazione e la distribuzione giornaliera di n. 11 pasti, composti da pranzo e cena fredda a domicilio e presso il Centro Polivalente per anziani di Barletta, in base alle necessità, dal lunedì al sabato esclusi i giorni festivi in collaborazione con il personale referente del Centro Anziani. La distribuzione, al domicilio di ogni anziano e presso il Centro Polivalente per anziani, per chi ne farà richiesta, avverrà dalle ore 12.00 e non oltre le ore 13.30.

Il pasto richiesto è composto da un primo, un secondo con contorno, un panino, un frutto, 1 litro di acqua secondo un menù standard stagionale e differente sulle quattro settimane più cena fredda; il menù da rispettare è negli allegati 9.1 - 9.2- 9.3 – 9.4 del presente Capitolato.

Si potrà concordare con l'operatore referente del Centro sociale Polivalente per anziani menù speciali legati ai bisogni sanitari, per i diabetici o per intolleranze alimentari.

Il servizio prevede la preparazione, la cottura e il confezionamento in singoli contenitori termici monoporzione dei pasti, presso il centro cottura in disponibilità del fornitore.

I pasti devono essere pronti alla diretta consumazione o consumabili successivamente a semplice riscaldamento.

Il fornitore, nella preparazione dei pasti dovrà utilizzare esclusivamente derrate alimentari di ottima qualità, garantendo genuinità e freschezza e assicurante sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché il rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

I pasti devono essere preparati al massimo 4 ore prima dell'orario di consegna.

Sia i pasti presso il Cento per anziani che i pasti a domicilio dovranno essere consegnati in appositi contenitori individuali monoporzione, isotermitici, e monouso, in modo tale da evitare fuoriuscite, atti a mantenere le temperature previste dalle vigenti leggi e conformi alle disposizioni normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Ogni portata del pasto, inserito nei contenitori sopra descritti, dovrà essere confezionata in

monoporzione,costruita da materiale adatto al riscaldamento anche in forno a microonde.

Il pane dovrà essere confezionato in appositi sacchetti alimentari.

Il numero giornaliero dei pasti da consegnare è di 12 al giorno.

Il numero effettivo di pasti da fornire giornalmente sarà preventivamente comunicato dall'Ente in fase di avvio dell'affidamento in oggetto; eventuali variazioni al numero giornaliero dei pasti, saranno comunicate dal personale referente del Centro Sociale polivalente per anziani alla ditta fornitrice al massimo entro le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura.

La consegna dei pasti presso il Centro Anziani sarà accompagnata dal documento di trasporto con il numero dei pasti complessivo

Gli operatori incaricati,muniti di apposito cartellino di riconoscimento, provvederanno a consegnare il pasto personalmente al beneficiarioad ogni domicilio; alla consegna l'anziano dovrà dare agli operatori della ditta fornitrice, il ticket giornaliero di compartecipazione che verrà allegato ai ogni bolla di consegna.

Il trasporto dovrà avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal Reg. CE 852 del 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e altre leggi vigenti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R. 327/1980 e Reg CE 852/2004

ARTICOLO 10:OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA.

L'appaltatore è soggetto alla piena ed intera osservanza di tutte le norme legislative in materia di appalti pubblici, sicurezza e salute dei lavoratori, sicurezza degli impianti e ciò per tutto quanto non sia in opposizione con le condizioni stabilite nel presente capitolato.

10.1 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e se cooperative, anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché le condizioni risultanti dalle successive modifiche e/o integrazioni ed in genere ad ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che per la categoria venga successivamente stipulato.

La ditta si obbliga infine ad osservare quanto previsto da ogni norma di legge vigente in materia di contributi a fini mutualistici, nonché delle competenze spettanti ai propri dipendenti per ferie,gratifiche ecc.

10.2 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

Sarà obbligo dell'appaltatore di adottare nell'esecuzione del presente appalto tutti provvedimenti e le cautele necessarie e previste dalle vigenti norme in materia, per garantire la vita e l'incolumità dei propri dipendenti.

In particolare l'appaltatore è obbligato ad adottare sotto la sua responsabilità ogniadempimento previsto dalle norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

10.3 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI

La ditta è l'unica responsabile verso le Amministrazioni pubbliche e private e verso i terzi di tutti gli eventuali danni che comunque derivassero dalla condotta assunta nel corso dell'esecuzione del servizio

ARTICOLO 11: TEMPI, MODIFICHE E PENALITA'

La ditta dovrà provvedere ad eseguire le prestazioni nel rispetto dei tempi, procedure e modalità previste dai regolamenti, decreti, leggi, linee guida che regolano i rapporti di cui alla Convenzione di Sovvenzione n. AV3-2016-PUG_05 sottoscritta tra il Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali e l'Ambito territoriale di Barletta.

Ogni ed eventuale modifica dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente del Settore Servizi Sociali.

Gli interventi dovranno essere eseguiti da parte dell'aggiudicatario dalla formalizzazione dell'incarico, secondo i tempi e le modalità indicate dalla stazione appaltante e dal RUP della misura.

Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.

ARTICOLO 12: FATTURAZIONE

- a) La fattura dovrà essere inviata al Settore emittente l'ordine che provvederà al pagamento della stessa nei modi e con le modalità del precedente art. 4.
- b) La fattura dovrà necessariamente contenere almeno i seguenti elementi:
 - *data e numero dell'ordine di fornitura emesso;*
 - *n. CIG;*
 - *tutti i dati relativi alle coordinate bancarie per il pagamento;*
 - *percentuale I.V.A. di legge;*
 - *ogni altra indicazione utile.*

Allegato 9.1

MENU' MENSA DOMICILIARE E PRESSO IL CENTRO ANZIANI

Prima settimana

	Pranzo		Cena	
lunedì	riso e lenticchie	gr. 50+30	prosciutto crudo	gr.70
	pesce	gr.115	carote	gr.150
	patate al forno	gr.100		
martedì	pasta alla boscaiola	gr.80+30	bocconcino	gr.100
	cosce di pollo alla pizzaiola	gr.200	insalata mista	gr.150
	carote	gr.150		
mercoledì	fagiolini al pomodoro	gr.150+40	prosciutto cotto	gr.50
	petto di tacchino	gr.100	emmental	gr.50
	patate lesse	gr.150		
giovedì	pasta alla bolognese	gr.80+20	primo sale	gr.100
	spezzatino	gr.100	pomodori	gr.150
	purè di patate lesse	gr.150		
venerdì	cavatelli e cozze	gr.80+20	tonno all'olio di oliva	gr.100
	polpo alla luciana	gr.115	insalata mista	gr.150
	carote rosse	gr.100		
sabato	riso e piselli	gr.40+60	burratina	gr.60
	carciofi o verdure farcite	gr.100	pomodori	gr.150
	patate al forno	gr.150		

Ogni utente avrà una bottiglia di acqua oligominerale da un Lt.1

Ogni pasto deve essere integrato con 100gr. di pane e n.1 frutto di stagione

Allegato 9.2

MENU' MENSA DOMICILIARE E PRESSO IL CENTRO ANZIANI

Seconda settimana

	Pranzo		Cena	
lunedì	pasta e piselli	gr. 40+60	bocconcino	gr.100
	petto di tacchino	gr.100	insalata mista	gr.150
	patate al forno	gr.150		
martedì	pasta con verdure al pomodoro	gr.80+verd	prosciutto cotto	gr.50
	polpo in insalata	gr.120	emmental	gr.50
	carote lesse	gr.150		
mercoledì	minestrone con riso	min+gr.60	ricotta	gr.120
	carne bovina alla pizzaiola	gr.100	fagiolini lessi	gr.150
	bietole	gr.150		
giovedì	cannelloni al forno	gr.80	primo sale	gr.120
	cosce di pollo	gr.200	pomodori	gr.150
	patate lesse	gr.150		
venerdì	patate riso e cozze	gr.100+40+20	tonno all'olio di oliva	gr.100
	filetti di merluzzo	gr.115	insalata mista	gr.150
	carote rosse	gr.100		
sabato	riso e ceci	gr.50+30	burratina	gr.60
	frittata di zucchine	gr.160	pomodori	gr.150
	insalata mista	gr.150		

Ogni utente avrà una bottiglia di acqua oligominerale da un Lt.1

Ogni pasto deve essere integrato con 100gr. di pane e n.1 frutto di stagione

Allegato 9.3

MENU' MENSA DOMICILIARE E PRESSO IL CENTRO ANZIANI

Terza settimana

	Pranzo		Cena	
lunedì	Riso con patate	gr. 40+100	Prosciutto cotto	gr.50
	petto di pollo	gr.100	emmental	gr.50
	spinaci	gr.200		
martedì	Minestrone con pasta	gr.150+60	Bocconcino	gr.100
	Filetto di merluzzo al forno	gr.115	Insalata mista	gr.150
	patate lesse	gr.150		
mercoledì	Riso e lenticchie	Gr.50+30	Scamorza	gr.80
	Cotolette al forno	gr.100	pomodori	gr.150
	bietole	gr.200		
giovedì	Pasta al forno	gr.80	ricotta	gr.120
	Polpette al forno	gr.100+20	Fagiolini lessi	gr.150
	patate lesse	gr.150		
venerdì	Riso in brodo	gr.80+brodo	tonno all'olio di oliva	gr.100
	Melanzane ripiene al forno	gr.100	insalata mista	gr.150
sabato	Fave e cicorie	gr.40+100	Prosciutto crudo	gr.70
	Pesce al forno	gr.115	pomodori	gr.150
	Patate lesse e prezzemolo	gr.100		

Ogni utente avrà una bottiglia di acqua oligominerale da un Lt.1

Ogni pasto deve essere integrato con 100gr. di pane e n.1 frutto di stagione

Allegato 9.4

MENU' MENSA DOMICILIARE E PRESSO IL CENTRO ANZIANI

Quarta settimana

	Pranzo		Cena	
lunedì	riso e carciofi	gr. 40+60	speck	gr.70
	cosce di pollo	gr.200	carote	gr.150
	patate al forno	gr.150		
martedì	cavatelli pomodoro e basilico	gr.80+30	caprese	gr.100
	frittata con verdure	1+gr.60	insalata mista	gr.150
	carote	gr.100		
mercoledì	minestrone con riso	min+gr.60	prosciutto cotto	gr.50
	cotoletta di pollo la forno	gr.100	emmental	gr.50
	patate lesse	gr.150		
giovedì	pasta al forno	gr.80+30	primo sale	gr.100
	spezzatino	gr.100	pomodori	gr.150
	purè di patate	gr.150		
venerdì	tubettini alle cozze	gr.80+20	tonno all'olio di oliva	gr.100
	filetti di merluzzo	gr.100	insalata mista	gr.150
	carote rosse			
sabato	riso in brodo	gr.80+brodo	burratina	gr.60
	carne di bovino alla pizzaiola	gr.100	insalata mista	gr.150

Ogni utente avrà una bottiglia di acqua oligominerale da un Lt.1

Ogni pasto deve essere integrato con 100gr. di pane e n.1 frutto di stagione