

Casa di Riposo "Alessandro Rossi" - Arsiero (Vi)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

TRIENNIO 01.02.2016 – 31.01.2019

C.I.G. 6340425C38

APPROVATO CON DELIBERA DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE N. 18 DEL 22.07.2015

Codice fiscale: 83001570247
Partita Iva: 01636260240

Viale G. Mazzini n. 46 – 36011, Arsiero (Vi)
tel. 0445 740212
fax 0445 741192
e-mail: info@casariposorossi.it
Pec: casariposorossi@pec.it
Sito internet: www.csprossi.it

Art. 1 – DEFINIZIONI

Per “*Impresa*” si intende la ditta che risulterà aggiudicataria, alla quale sarà affidato il servizio di ristorazione.

Per “*Ente*” si intende l’Ipab Casa di Riposo “Alessandro Rossi” di Arsiero (VI), che affida all’Impresa il servizio di ristorazione.

Art. 2 – OGGETTO DEL CONTRATTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione a favore degli anziani ospiti dell’Ente e precisamente:

- Casa di Riposo “Alessandro Rossi” di Arsiero (VI) – Viale Mazzini 46.

oltre che per i dipendenti e i familiari degli utenti, sotto l’osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, della normativa vigente in materia di igiene e di sanità e di contratti pubblici.

2. Il servizio consiste nella preparazione di n. 2 pasti giornalieri (pranzo e cena), oltre alla colazione e merenda, tutti i giorni della settimana feriali e festivi; distribuzione nella sola sala ristorazione di pranzo e cena (non colazione e merende che sono distribuite dagli operatori dell’ente); raccolta e lavaggio dei piatti, delle stoviglie (come indicato all’art. 8 comma 6), dei carrelli e di tutto il materiale necessario alla distribuzione, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate nel centro cottura e nella sala da pranzo. Inoltre, si dovrà provvedere alla preparazione e disbrigo, con pulizie ordinarie, della sala da pranzo per colazione, pranzo e cena.

3. Il servizio deve essere svolto secondo le migliori regole dell’arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ottenere una ristorazione ed alimentazione degli utenti dell’Ente sana, genuina, di facile digeribilità e comunque di ottima qualità, nel rispetto delle tradizioni locali;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli utenti nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico degli utenti;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato il servizio, che saranno prescritte dal medico curante o dalla dietista.

Art. 3 – DURATA DEL SERVIZIO

1. Il servizio avrà la durata di anni 3 (tre) a decorrere dal 01.02.2016 fino a tutto il 31.01.2019.

2. Ai sensi dell’art. 57, comma 5, lettera b) del D.Lgs. n. 163/2006, nei tre mesi dalla scadenza del contratto, in caso di esistenza dei necessari presupposti, l’Ente si riserva la facoltà di accertare la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse per il rinnovo del contratto medesimo. Qualora detta sussistenza si verificasse, l’Ente, sulla base di proprie valutazioni tecnico-economiche ed in conformità con la normativa vigente, proporrà al contraente di procedere al rinnovo del contratto alle stesse modalità e condizioni, fino ad un massimo di tre anni, mediante lettera raccomandata, ovvero posta elettronica certificata, da inoltrarsi tre mesi prima della scadenza.

3. L’Impresa ha comunque l’obbligo di continuare il servizio dopo la scadenza del contratto, per un periodo massimo di sei mesi o comunque per il tempo necessario all’Ente per l’individuazione del nuovo contraente, alle medesime condizioni tecniche ed economiche praticate prima della scadenza contrattuale.

Art. 4 – PERIODO DI PROVA

1. Il primo semestre di servizio è da considerarsi come periodo di prova. Qualora durante tale periodo il servizio risultasse, a giudizio insindacabile dell’Ente, eseguito in maniera non soddisfacente, l’Ente potrà recedere anticipatamente dal contratto dandone avviso all’Impresa almeno un mese prima della scadenza del periodo di prova, mediante lettera raccomandata A.R., ovvero posta elettronica certificata. Qualora il periodo di prova venga valutato positivamente il servizio verrà considerato automaticamente affidato per l’intero periodo contrattuale.

Art. 5 – CARATTERE DEL SERVIZIO

1. Tutte le prestazioni oggetto del presente Capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizi di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere interrotte, sospese o abbandonate.
2. In caso di sciopero l'Impresa si impegna a rispettare ed a far rispettare dal proprio personale le disposizioni di cui alla legge 12/04/1990 n. 146 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Art. 6 – IMPORTO DEL CONTRATTO

1. Il valore annuo del servizio, assunto come importo a base di gara, ammonta a complessivi euro 260.000,00= oltre all'IVA e quindi per il triennio 02/2016-01/2019 l'importo complessivo viene determinato in € 780.000,00=, oltre IVA di legge.

Il valore stimato e complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 29 comma 1 del D. Lgs. 163/2006, comprensivo dell'eventuale rinnovo, viene stimato in € 1.560.000,00=, oltre IVA di legge.

2. L'importo degli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e non soggetti a ribasso di cui all'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008, è stato quantificato per il triennio in € 4.000,00= (euro quattromilaeuro/00) + IVA come risulta dal Documento di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.) allegato al presente Capitolato speciale d'appalto.

3. Dal terzo anno e per gli eventuali successivi, i prezzi saranno aggiornati con riferimento alle variazioni pubblicate dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici o, in mancanza di tali pubblicazioni, con riferimento alle tabelle pubblicate dall'ISTAT contenenti le variazioni percentuali dell'indice del prezzo di consumo per le famiglie di operai ed impiegati (cd. Indice FOI). Il mese di riferimento sarà quello della scadenza di ciascun anno contrattuale e la variazione avrà decorrenza dal mese successivo. La variazione sarà applicata solo se formalmente richiesta dalla ditta aggiudicataria.

Art. 7 – PROCEDURA DI GARA E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara verrà esperita mediante procedura aperta, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base al seguente punteggio:

A – Qualità del servizio punti	70/100
B – Prezzo punti	30/100
Totale punti	100/100

2. Non sono ammesse offerte in aumento.

3. La gara sarà ritenuta valida anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua dall'Ente.

4. Nel caso di offerte che riportino un punteggio complessivo uguale, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che ha prodotto la migliore offerta tecnica. In caso di ulteriore parità l'aggiudicazione avverrà per sorteggio.

Art. 8 – DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

1. L'Impresa, nella presentazione dell'offerta dovrà tener conto dell'attuale strutturazione dell'Ente e del numero degli anziani ospitati come di seguito indicato:

- Casa di Riposo Viale Mazzini 46: ospiti 75

2. Ai fini del calcolo del costo della giornata alimentare (colazione, pranzo, merenda, cena) da indicare nell'offerta economica si indica in n. 70 la media quotidiana degli utenti fruitori del servizio, in quanto la quantità giornaliera dei pasti da preparare è comunque subordinata al numero di degenti sottoposti ad alimentazione artificiale (P.E.G.), che sarà aggiornato mensilmente dall'Ente. La fatturazione avverrà mensilmente sull'effettivo numero di giornate alimentari fornite.

3. L'orario di somministrazione dei pasti è il seguente:

<i>colazione</i>	<i>ore</i>	<i>08,00 - 08,45</i>
<i>pranzo</i>	<i>ore</i>	<i>11,30 - 12,30</i>
<i>merenda</i>	<i>ore</i>	<i>15,30 - 16,00</i>
<i>cena</i>	<i>ore</i>	<i>18,00 - 19,00</i>

4. L'Impresa dovrà provvedere alla preparazione e dei pasti occorrenti per l'Ente mediante la propria organizzazione, inoltre, dovrà pure garantire la preparazione ed il disbrigo, con pulizia ordinaria, della sala

da pranzo.

5. Nell'esecuzione del servizio, l'Impresa aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti secondo normativa vigente in materia, con particolare riferimento al "pacchetto Igiene" (Reg. CEE 852/2004 e Reg. CEE 178/2002).

5.1 Per quanto riguarda in particolare le **schede prodotto, tabella dietetica e le grammature** per la presente gara l'appaltatore dovrà fare riferimento agli allegati al Decreto Regione Veneto n. 115 del 3/12/2013 (Oggetto del Decreto: D.G.R. 31.12.2001 n°3883 "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con il Decreto del Dirigente Regionale (D.D.R.) della prevenzione 30.12.2003 n.517 e con il D.D.R. dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare (U.P.S.A.I.A.) 02.10.2008 n.475. Ulteriore Aggiornamento). Tali schede sono state recepite anche dal S.I.A.N. (Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'U.L.S.S. territorialmente competente. Il Decreto Regione Veneto n. 115 del 3/12/2013 nella sua totalità, è reperibile sul sito della regione del Veneto al seguente indirizzo internet: <http://www.regione.veneto.it/web/sanita/piano-sicurezza-alimentare>.

5.2 Per quanto riguarda i **fabbisogni nutrizionali, il prontuario dietetico, le grammature** e l'elaborazione del **menù** di base, per la presente gara l'appaltatore dovrà fare riferimento agli allegati al Decreto Regione Veneto n. 117 del 13/12/2013 – relativamente all'alimentazione – (Oggetto del Decreto: D.G.R. 31.12.2001 n°3883 "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con il Decreto del Dirigente Regionale (D.D.R.) della prevenzione 30.12.2003 n.517 e integrate con le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" con il D.D.R. dell'U.P.S.A.I.A. 09/08/2007 n.381. Aggiornamento). Il Decreto Regione Veneto n. 117 del 13/12/2013 nella sua totalità, è reperibile sul sito della Regione del Veneto al seguente indirizzo internet: <http://www.regione.veneto.it/web/sanita/piano-sicurezza-alimentare>.

6. Sarà a carico dell'Impresa provvedere al lavaggio dei piatti, bicchieri, tazze e delle stoviglie provenienti dal consumo dei pasti per il servizio prestato, oltre che alla preparazione, al disbrigo e alla pulizia ordinaria della sala da pranzo per colazione, pranzo e cena.

7. Per i pasti degli ospiti a letto, (indicativamente n°5) l'Impresa dovrà garantire l'utilizzo di vassoi o piatti termici che garantiscano la temperatura per almeno 60 minuti.

8. Per i servizi sopra descritti, l'Ente metterà a disposizione dell'Impresa il materiale e le attrezzature di proprietà, con la specifica di cui all'art. 9, lettera A, punto 4.

9. L'Impresa dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero, approvvigionandosi di alimenti conformi alle definizioni date nel presente Capitolato speciale d'appalto.

10. I menù sono articolati in *invernale* in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in *estivo* dal mese di aprile al mese di settembre e dovranno essere seguiti dall'Impresa in base alla stagionalità dei prodotti. Tali periodi, tuttavia, potranno essere comunque modificati in accordo con l'Amministrazione dell'Ente. L'Impresa è tenuta ad affiggere nelle sale da pranzo copia del menù utilizzato.

11. L'Ente si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

12. I pasti dovranno essere così composti:

a) COLAZIONE con diete normali e diete speciali, composta da:

- a scelta tra caffelatte, thè, caffè, latte;
- a scelta tra panino, fette biscottate, biscotti (anche biscotti per diabetici);
- marmellata.

Le fette biscottate, i biscotti e la marmellata dovranno essere forniti in porzioni monouso.

PRANZO (E CENA) con dieta normale, composta da:

- primo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- secondo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- contorni misti;
- a scelta tra panino o grissini;
- a scelta tra frutta fresca, frutta frullata, frutta cotta, purea;

- vino in bicchiere per un massimo 100 cc. per ospite;
- 1/2 litro di acqua.
- Per il pranzo domenicale sarà garantito un dolce o dessert.

MERENDA composta da:

- a scelta tra latte, thè, caffè, frutta fresca, frutta cotta, purea, yogurt, gelato, creme e budini. (i prodotti: purea, yogurt, gelato, creme e budini dovranno essere serviti in porzioni preconfezionate monouso).

b) PASTO per personale dipendente o familiari degli utenti (calcolati in circa n. 1.000/coperti/anno)

- primo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- secondo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- contorni misti;
- frutta e 1/2 litro di acqua minerale naturale o gassata in bottiglia PET, panino o grissini.

c) la ditta dovrà garantire la fornitura di zucchero e dolcificante necessari per il caffè ed il thè, oltre ad acqua, sciroppi, succhi di frutta e thè, necessari per il break di metà mattina e metà pomeriggio.

13. Al termine del servizio, e comunque entro le ore 21.30, il personale dell'Impresa dovrà lasciare i locali dell'Ente.

14. Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento della gestione delle attività della struttura.

15. Deve inoltre essere salvaguardato lo stato igienico-sanitario degli ambienti, l'aspetto estetico-ambientale dei locali, la conservazione delle attrezzature e del materiale vario.

Art. 9 – GESTIONE DEL SERVIZIO

A. LOCALI ED ATTREZZATURE

1. Le prestazioni dovranno essere svolte dall'Impresa nei locali destinati al servizio cucina, con impianti, attrezzature, arredi di proprietà dell'Ente, ceduti in comodato d'uso per tutta la durata del contratto. Saranno inoltre messi a disposizione un locale destinato all'immagazzinamento dei prodotti e un locale spogliatoio. Locali ed impianti dovranno essere riconsegnati in condizioni di buona efficienza, alla scadenza del contratto.

2. Sono a carico dell'Impresa le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutti i macchinari ed attrezzature in uso presso la cucina.

3. L'Impresa con la sottoscrizione dell'offerta dichiara di aver preso visione dei locali e degli impianti esistenti e di ritenerli idonei e sufficienti allo scopo dell'appalto.

4. Resta inteso che le integrazioni degli impianti, delle attrezzature e dei locali saranno a carico totale dell'Impresa.

5. L'Impresa è custode dei locali assegnati ed adibiti a deposito di tutto quanto in essi contenuto sia di sua proprietà, sia di proprietà dell'Ente e risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno, che per fatto proprio o del personale addetto al servizio appaltato, possa derivare all'Ente e a terzi.

B. DIREZIONE OPERATIVA

1. Spetta all'Impresa la direzione operativa del servizio di cucina per l'intero periodo di funzionamento della stessa.

C. PERSONALE

1. L'Impresa dovrà assicurare il servizio con proprio personale, secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche, le modalità di impiego e gli orari occorrenti per la gestione, in relazione al servizio che essa è tenuta a fornire.

2. Tutto il personale impiegato dovrà essere a conoscenza di tutte le fasi operative del servizio.

3. L'Impresa impiegherà personale di sicura moralità e che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari in vigore presso la struttura, impegnandosi nel contempo a sostituire, a semplice richiesta o di propria iniziativa, quegli elementi che diano motivo di lagnanze.

4. Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'impresa, dovrà essere capace e fisicamente valido.

5. I dipendenti non dovranno avere età superiore ai 65 anni, né età inferiore ai 18, dovranno essere in possesso del requisito di sana e robusta costituzione fisica certificato dall'Ufficiale Sanitario.

6. Il personale rimane vincolato al segreto professionale. Nei confronti dei dipendenti che mancassero all'osservanza delle norme impartite, verranno assunte le più severe sanzioni consentite, compreso l'allontanamento immediato dal servizio.

7. **L'Impresa dovrà obbligatoriamente riassorbire il Personale attualmente in servizio presso il Servizio di ristorazione, inquadrato con CCNL per le lavoratrici ed i lavoratori delle Cooperative del Settore Socio-sanitario, assistenziale, educativo.**

8. **Detto personale è costituito di n. 5 addetti, ossia:**

- n. 1 unità

Assunta dal 01/01/2007 – ASG B1 36 ore settimanali

4 scatti anzianità pari a € 0,39444

Sup.minimo non assorb. Di € 0,39444

Magg. Turnistica di €1,35 x ogni ora di lavoro svolto

Retribuzione oraria: € 8,36955 + € 1,35 x ora

- n. 1 unità

Assunta il 28/10/2008 – ASG B1 24 ore settimanali

3 scatti anzianità pari a € 0,29583

Retribuzione oraria: € 7,87650

- n. 1 unità

Assunta il 01/01/2007 – ASG B1 24 ore settimanali

4 scatti anzianità pari a € 0,39444

Sup.minimo non assorb. di €0,29583

Retribuzione oraria: € 8,27094

- n. 1 unità

Assunta il 01/01/2007 – ASG B1 25 ore settimanali

4 scatti anzianità pari a € 0,39444

Sup.minimo non assorb. di € 0,29583

Retribuzione oraria: € 8,27094

- n. 1 unità

Assunta il 01/01/2007 – ASG B1 18 ore settimanali

4 scatti anzianità pari a € 0,39444

Sup. minimo non assorb. di € 0,09861

Retribuzione oraria: € 8,07372

9. **A titolo informativo, in base alle rilevazioni effettuate dall'attuale appaltatore, per la gestione del servizio di ristorazione vengono impiegate annualmente circa 9.400 ore effettive.**

10. L'Impresa per tutta la durata dell'appalto si obbliga ad applicare condizioni contrattuali, economiche e normative non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. di riferimento e dagli eventuali conseguenti accordi sindacali territoriali. Tale obbligo permane anche dopo la scadenza del suindicato contratto collettivo e fino alla sua sostituzione e vincola l'Impresa stessa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa. Qualora l'Impresa non ottemperi a tale obbligo, l'Ente ha la facoltà di risolvere il contratto.

11. A fronte dell'inosservanza di condizioni di sicurezza tali da causare serio pericolo per i lavoratori e per i terzi, in contrasto con disposizioni normative o contrattuali, l'Ente attiverà la procedura di risoluzione del contratto.

12. L'Ente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato Provinciale del Lavoro e ogni altra Autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che da parte dell'Impresa vengano osservate le prescrizioni suddette.

13. L'Impresa dovrà garantire omogeneità dei trattamenti contrattuali, economici e normativi per tutti gli addetti assunti, indipendentemente dalla qualifica di socio di cooperativa e/o lavoratore subordinato.

Art. 10 – ULTERIORI ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA

1. Sono posti a carico dell'Impresa i seguenti oneri:

- l'acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti e gestione del relativo magazzino;
- la fornitura di frutta, verdura e legumi freschi e secchi ed ogni altro alimento di PRIMA qualità;
- il confezionamento del vitto sulla base dei menù proposti, ivi incluse le diete speciali;
- il trasporto dei pasti presso la sala da pranzo con appositi contenitori termici inseriti in carrelli a bagnomaria, distribuzione nella sola sala ristorazione di pranzo e cena (non colazione e merende), la raccolta ed il lavaggio di piatti e stoviglie di colazione, pranzo e cena;
- la consegna (non il ritiro) dei carrelli delle colazioni, pranzo, merenda e cena nella sala da pranzo della Casa di Riposo;
- curare che tutto il personale addetto alla confezione dei cibi porti cuffie e grembiuli contrassegnati con il nome della Ditta provvedendo alla fornitura ed al lavaggio degli stessi e sia in regola con le norme sanitarie vigenti per le persone addette alla manipolazione dei cibi;
- l'acquisto delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio al fine di mantenere in perfetta efficienza e per tutta la durata contrattuale la dotazione già fornita in comodato dall'Ente, con l'avvertenza che nessun onere potrà essere imputato all'Ente per l'acquisto delle stesse;
- la pulizia dei locali in uso e di tutte le apparecchiature ed attrezzature nonché del pentolame di cucina;
- la preparazione della sala di ristorazione per colazione, pranzo e cena, il disbrigo ed il riassetto della stessa sala e la pulizia ordinaria;
- le spese per i prodotti di pulizia e per i sacchi per la raccolta dei rifiuti;
- la pulizia ordinaria e straordinaria delle vetrate, delle pareti delle cappe di aspirazione e delle attrezzature di cucina e magazzini alimentari;
- lo smaltimento dei rifiuti della cucina negli appositi cassonetti del servizio di raccolta pubblica;
- la disinfestazione e derattizzazione dei locali dati in gestione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari ed attrezzature in uso presso la cucina, compresi i carrelli per il trasporto dei pasti in sala da pranzo ed internamente all'Ente;
- l'attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti.

Art. 11 – ONERI A CARICO DELL'ENTE

1. Sono a carico dell'Ente:

- la fornitura di energia elettrica, gas, acqua calda e fredda, riscaldamento;
- la tassa rifiuti.

Art. 12 – DIETE - RICORRENZE SPECIALI

1. L'Impresa deve redigere un menù mensile e deve predisporre altresì una gamma di diete appositamente studiate dai propri dietisti, per gli Ospiti affetti da particolari patologie tipiche dell'età senile, con l'avvertenza che i menù come proposti dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente e l'Impresa.

2. L'Impresa in occasione delle ricorrenze del Santo Patrono diocesano (8 Settembre), Festa dell'Immacolata Concezione (8 dicembre), Festa dell'Anziano, Santo Natale, Santo Stefano, San Silvestro, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, dovrà garantire un menù composto da: antipasto, due primi, due secondi, due contorni, frutta, dolce e vino.

3. Ogni mese l'Ente organizza una festa per i compleanni. L'Impresa dovrà garantire gratuitamente la fornitura del dolce, delle bibite e vino per tutti gli ospiti e i familiari presenti.

Art. 13 – NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

1. L'Impresa è tenuta a recapitare a propria cura i pasti nella sala da pranzo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità, a temperatura come previsto dalla norma.
2. I pasti multi porzione 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 la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es. acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta calore (a vapore o elettrici) oppure con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo.

Art. 14 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

1. L'Impresa deve rispettare gli standard di prodotto in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e suoi allegati.
2. L'Impresa è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 15 – UTILIZZO DELLA CUCINA DELL'ENTE

1. L'Impresa potrà utilizzare il centro di cottura, previa autorizzazione dell'Ente, anche per preparare pasti per altri Enti o mense, riconoscendo allo stesso € 0,30 per ogni pasto autorizzato. Il trasporto degli stessi dovrà avvenire a carico dell'Impresa nelle forme e con idonei mezzi rispondenti alla normativa di legge in materia.
2. L'eventualità di produzione di pasti come previsto al capoverso precedente non dovrà in alcun modo interferire con l'espletamento di tutti i servizi previsti nel presente capitolato ed in ordine alla qualità complessiva; l'Impresa dovrà prevedere un aumento delle ore lavoro rispetto all'offerta fatta in sede di gara in quanto quest'ultima verrà ritenuta formulata solo per la fornitura a capitolato.

ART. 16 – RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio.
2. A tale fine l'Impresa sarà tenuta a stipulare una polizza assicurativa contro danni a persone o cose, con un massimale unico non inferiore a 2,5 milioni di Euro. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni riconducibili a difetto di produzione e distribuzione (riferimento a prodotti già confezionati) subiti da fruitori del servizio di ristorazione. Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno provocato, l'Amministrazione dell'Ente resta autorizzata a provvedere direttamente, in danno della ditta, trattenendo l'importo dalla cauzione definitiva o dalle fatture in pagamento.
3. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, dovrà produrre all'Ente appaltante copia di detta polizza.
4. L'Impresa è custode dei locali adibiti a deposito e risponderà di tutto quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà, sia di proprietà dell'Amministrazione. Risponderà altresì per i danni diretti ed indiretti conseguenti a fatti dolosi o colposi di terzi, compresi i dipendenti dell'Ente, che si verificassero nei locali avuti in custodia e non adeguatamente protetti.

Art. 17 – PERSONALE - ULTERIORI DISPOSIZIONI

1. L'Impresa è tenuta a fornire al proprio personale idonea divisa di lavoro, comprese le calzature, il cui colore e foggia dovranno essere concordati con la Direzione dell'Ente.
2. Sulle divise dovranno essere apposte targhette personali di riconoscimento con l'identificazione del nome dell'addetto e dell'impresa.
3. Le divise dovranno essere sempre in ordine, pulite e non sgualcite.

4. L'Impresa dovrà fornire all'Ente l'elenco nominativo delle persone impiegate con relative qualifiche e numero di ore di impiego. Le variazioni a tale elenco dovranno essere comunicate tempestivamente.
5. Ogni operatore dovrà conoscere il manuale HACCP ed i criteri di pulizia e sanificazione e le corrette procedure di intervento per tutte le operazioni che gli competono (compreso il corretto uso delle attrezzature e dei prodotti).
6. L'Impresa dovrà comunicare, per iscritto, il nome del proprio Responsabile del servizio e del suo sostituto, nonché i relativi recapiti telefonici.
7. Tutte le contestazioni riguardanti l'esecuzione del servizio ed ogni altra incombenza prevista dal presente Capitolato fatte in contraddittorio con il Responsabile del servizio, si intendono fatte direttamente all'Impresa.
8. Il personale sarà chiamato a sottoporsi, con onere a carico dell'Impresa, alle periodiche visite, vaccinazioni ed altre, previste per i dipendenti dell'Ente.
9. L'impresa si impegna a garantire la rilevazione dell'orario di lavoro del proprio personale mediante sistemi automatici/elettronici, e a fornire, su richiesta dell'Ente, copia delle registrazioni d'orario effettive.

Art. 18 – PAGAMENTI

1. Le operazioni effettuate nell'ambito dello stesso mese dovranno essere fatturate. La fatturazione sarà riferita alle giornate alimentari effettivamente fornite.
2. In ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'Ente accetterà solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n.55/2013, che determinerà la data di ricevimento del documento stesso.
3. L'Ente provvederà ad emettere l'ordinativo di pagamento entro 30 giorni dalla effettuazione del collaudo positivo che dovrà avvenire entro 30 giorni dalla ricezione della fattura elettronica.
4. Il pagamento della fattura è subordinato alla regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC); si precisa che l'Ente, trasmesso il mandato di pagamento al Tesoriere, non è più responsabile né dei tempi di accredito né di eventuali commissioni applicate dalla banca.
5. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente appalto.

Art. 19 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. La Ditta aggiudicataria non potrà, a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto stipulato con l'Ente come stabilito dall'art. 118, comma 1, del D.Lgs. 163/2006.
Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà nulla e priva di efficacia, salva la facoltà per l'Ente di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.
2. Relativamente al subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 118, del D.Lgs. 163/2006. In particolare la ditta, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà indicare la parte dell'appalto che intenda eventualmente subappaltare a terzi.
La quota subappaltabile non potrà essere superiore al 30 per cento dell'importo del lotto.
L'Ente non corrisponderà direttamente al subappaltatore o al cottimista l'importo relativo alle prestazioni eseguite. Pertanto, l'impresa affidataria è obbligata a trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore o cottimista, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essa aggiudicataria corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
Per quanto riguarda le vicende soggettive dell'appaltatore si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006.

Art. 20 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. La ditta aggiudicataria dovrà costituire idonea cauzione definitiva a garanzia del regolare adempimento delle obbligazioni contrattuali, pari al 5% dell'importo di aggiudicazione IVA esclusa, con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 "Codice dei Contratti".

Art. 21 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Ente, prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento della sua esecuzione che verrà comunicato tempestivamente all'Appaltatore.

Art. 22 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente si riserva comunque la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare il mezzo e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

2. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Ente.

3. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

4. L'Ente potrà effettuare presso appositi laboratori e a spese dell'Impresa, esami sui prodotti per accertarne la rispondenza alle caratteristiche prescritte con riferimento alle disposizioni regionali, ovvero come riportate nei documenti di accompagnamento; nel caso ne fosse accertata la non rispondenza, la merce potrà essere respinta e dovrà essere sostituita con altra conforme nel minor tempo possibile e comunque non oltre 5 giorni.

5. L'impresa è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati delle vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 23 – PENALI

1. L'Ente, previa contestazione all'Impresa applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali assegnati.

2. Le sanzioni sono stabilite a giudizio dell'Ente da un minimo di € 100,00 fino a un massimo di € 1.000,00.

Art. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Oltre a quanto genericamente indicato dall'art. 1453 del Codice Civile, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa o altre procedure derivanti dall'insolvenza;
- b) cessione dell'attività, cessione d'azienda, atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi;
- d) perdita dei requisiti dichiarati in sede di gara;
- e) gravi inadempimenti in materia di sicurezza sul lavoro;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) subappalto totale o parziale del servizio e cessione del contratto non autorizzata;

- h) qualunque altra inadempienza ritenuta grave e non prevista, ma che si dovesse verificare durante l'esecuzione del contratto, quale l'accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Impresa, salvo ogni responsabilità civile o penale.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa tramite semplice dichiarazione intimata a mezzo p.e.c.
 3. Qualsiasi danno provocato al patrimonio in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte dell'Impresa.
 4. Ferme le eventuali responsabilità di ordine penale, la risoluzione del contratto comporterà per l'aggiudicatario l'incameramento della cauzione definitiva, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Ente per essersi rivolto ad altre imprese, nonché ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che per tali fatti dovessero accadere allo stesso.
 5. In ogni caso l'impresa non potrà accampare pretese di sorta e conserverà solo il diritto al pagamento del servizio regolarmente eseguito.
 6. Nell'arco della durata del contratto, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere lo stesso per inadempienza dell'Impresa dopo tre contestazioni scritte a cui abbia fatto seguito l'applicazione della penale per deficienze del servizio o inosservanza agli obblighi contrattuali, anche senza nessun obbligo di risarcimento danni.

Art. 25 – DISPOSIZIONI ANTIMAFIA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. L'esecuzione del servizio è subordinata al pieno ed assoluto rispetto della legislazione antimafia vigente nel periodo di durata del presente appalto.
2. In particolare, nei confronti del legale rappresentante e dei componenti degli organi sociali dell'aggiudicatario non dovranno essere stati emessi provvedimenti, definitivi o provvisori, che dispongano l'applicazione di misure di prevenzione, di divieti, di sospensioni o di decadenze previste dalla legislazione antimafia, né dovranno essere pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni ovvero pronunciate condanne che comportino l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione.
3. L'Ente si riserva il diritto di verificare, per tutta la durata del servizio, la permanenza dei requisiti contemplati dalle disposizioni antimafia per l'affidamento delle prestazioni previste dal contratto.
4. L'aggiudicatario si impegna a comunicare immediatamente all'Ente, ai sensi della normativa vigente in materia:
 - a) eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi successivamente alla stipulazione del contratto nei riguardi del proprio rappresentante legale, nonché dei componenti dei suoi organi sociali;
 - b) ogni modificazione intervenuta nella rappresentanza legale e nella composizione degli organi sociali;
 - c) ogni variazione della composizione societaria.
5. L'Appaltatore prende atto che, ove nel corso dell'esecuzione del contratto, dovessero essere emanati i provvedimenti summenzionati, ovvero dovessero venire meno i requisiti previsti per l'affidamento del servizio, il contratto stipulato si risolverà di diritto, fatto salvo il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento di tutti i danni subiti.
6. Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, l'appaltatore si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione della fornitura nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.
7. Il contratto sarà risolto immediatamente e automaticamente, nel caso di omessa comunicazione alla stazione appaltante e alle competenti Autorità dei tentativi di pressione criminale.
8. Il contratto sarà risolto immediatamente e automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla sua stipula, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. In tal caso, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte dell'Ente, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Art. 26 – NORMATIVA IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

1. L'Appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13.08.2010 n. 136, come previsto all'art. 3 della medesima legge, comunicando in particolare:
 - gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG e del servizio alla quale sono dedicati,
 - le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti).
2. L'Impresa è tenuta a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.
3. Sulle fatture da trasmettere dovrà essere indicato:
 - il c/c dedicato (scelto tra quelli segnalati in occasione della sottoscrizione del contratto);
 - il C.I.G.
4. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto i sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della citata L. n. 136/2010 e s.m. .

Art. 27 – SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, all'esecuzione della fornitura, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse e imposte saranno a carico della ditta appaltatrice ad eccezione dell'IVA.
2. E' altresì a carico dell'impresa aggiudicataria il rimborso delle spese di pubblicità legale come previsto dall'art. 34, comma 35, del D.L. 179/2012, convertito in legge 221/2012 che dovrà essere versato alla Stazione appaltante entro 60 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

Art. 28 – DOMICILIO DELL'IMPRESA

1. L'Impresa elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nell'offerta, al quale verranno, pertanto, indirizzate tutte le comunicazioni o le notifiche relative al presente appalto.
2. Il legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri rappresentativi, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso l'Ente, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni.
3. Sarà cura del legale rappresentante segnalare all'Ente il nominativo della persona incaricata di sostituirlo.

Art. 29 – RINVIO AD ALTRE NORME

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle vigenti norme in materia di forniture e, in generale, a quanto disposto dal Codice Civile, dal D.Lgs. 163/2006 "Codice dei contratti" e s.m.i., dal D.Lgs. 81/2008, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi ed, infine, a quanto previsto dal bando e dal disciplinare di gara.
2. L'Appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 30 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

1. Il Responsabile del procedimento è il Segretario-Direttore dell'Ente – dott. Michele Pasqualetto tel. 0445-740212 – fax 0445 741192 – e-mail: direttore@casariposorossi.it .

IL SEGRETARIO DIRETTORE
dott. Michele Pasqualetto

Allegato:

1. D.U.V.R.I.