

FONDAZIONE CASA DI RIPOSO "QUAGLIA"
Via al Convento, 12 – 18013 DIANO CASTELLO (IM)
Tel. +39 0183496519 e fax +39 0183426196
E mail: info@casariposoquaglia.it – info@pec.casariposoquaglia.it
U.R.L.: www.casariposoquaglia.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA, AGLI ANZIANI UTENTI DELLA
RESIDENZA PROTETTA CASA DI RIPOSO “QUAGLIA”.

Premesso:

- che nel testo degli articoli del presente capitolato si intendono: per:
 - **“Ente”** la Fondazione Casa di Riposo "Quaglia" ente giuridico e stazione appaltante;
 - **“Presidio”**, l’ente gestore dei servizi di assistenza alla persona
 - **“Appaltatore”** il soggetto aggiudicatario dell’appalto.

Ai fini del presente capitolato, per «CODICE DEI CONTRATTI» si intende il D. Lgs. 18.04.2016, n. 50 “Attuazione delle Direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” e successive modificazioni e integrazioni.

I servizi oggetto del presente appalto rientrano tra quelli previsti nell’Allegato IX, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. servizi alberghieri e di ristorazione – CPV 55512000-2 – II_B_Direttiva 2004/18/CE Cat. 17;

L’appalto è regolato da tutte le normative nazionali e regionali specifiche in vigore.

L’appalto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60, nonché degli articoli 35 e 142 lettera a), del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50, sulla base del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO E CARATTERISTICHE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Il presente Capitolato ha per oggetto la disciplina per l'affidamento del servizio mensa erogato dalla Residenza Protetta, presidio residenziale protetto dell'ente denominato "Fondazione Casa di Riposo Quaglia" avente sede legale ed operativa in Diano Castello (IM), Via al Convento, 12 e consiste nella preparazione di n. 2 pasti giornalieri (pranzo e cena) oltre alla colazione e merenda in tutti i giorni della settimana feriali e festivi.

Il Presidio è autorizzato al funzionamento per n. 33 posti letto, di cui n. 25 in modulo Residenza Protetta per ospiti non autosufficienti parziali (cosiddetti "NAP") e n. 8 in modulo di mantenimento per ospiti non autosufficienti totali (cosiddetti "NAT"); quest'ultimo modulo può contemplare fino ad un ampliamento massimo di n. 5 posti letto NAT, con corrispondente riduzione dei posti letto per NAP e/o soggetti autosufficienti, fino ad un massimo di 13 NAT e 20 NAP/Auto mantenendo quindi inalterato il numero totali di posti autorizzati (n. 33 totali).

Il Presidio è accreditato per le funzioni di Residenza Protetta con la Regione Liguria per il triennio 2013-2016 ed ha in itinere "l'accreditamento con variazione" per includere le funzioni di mantenimento per soggetti non autosufficienti totali.

L'ammissione degli utenti nell'Ente è di esclusiva competenza dell'Ente appaltante sulla base delle norme statutarie e regolamentari vigenti della Fondazione Casa di Riposo stessa.

E' altresì, prerogativa dell'Ente la determinazione delle rette degli utenti. Pertanto, è assolutamente vietata ogni forma di rapporto economico tra l'affidatario del servizio e gli utenti dell'Ente.

ART. 2 CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

La Residenza Protetta, Presidio, è destinata ad ospitare le seguenti tipologie di utenza:

1. **NAT:** anziani prevalentemente non autosufficienti e/o disabili non in grado (totalmente o parzialmente) di gestire la propria vita quotidiana autonomamente, cioè non in grado di alimentarsi o avere cura della propria persona, o di spostarsi o di avere relazioni sociali autonome, e pertanto richiedenti un livello medio di assistenza sanitaria (infermieristica, riabilitativa) integrato da un livello alto di assistenza tutelare ed alberghiera per n. 8 posti, incrementabili sino ad un massimo di n. 13 posti, per le motivazioni meglio descritte all'art. 1 del presente disciplinare;
2. **NAP:** Anziani prevalentemente parzialmente autosufficienti e/o affetti da disabilità non gravi, non in grado di assolvere autonomamente alcune funzioni proprie della vita quotidiana, e pertanto richiedenti un livello medio di assistenza sanitaria (infermieristica e riabilitativa) unitamente ad un livello medio di assistenza tutelare ed alberghiera per n. 25 posti letto, suscettibili di riduzione fino a n. 20 posti, in caso di sopravvenuti aggravamenti e necessità di assistenza elevata, per le motivazioni meglio descritte all'art. 1 del presente disciplinare;
3. **Anziani e non**, in dimissione ospedaliera protetta, emergenza socio-sanitaria dal domicilio, sollievo sanitario-assistenziale, per periodi di convalescenza, riattivazione, riabilitazione psico-motoria di norma non superiori a 15 gg., se sussistono posti letto vacanti non occupati dai soggetti di cui ai precedenti punti 1 e 2 del presente articolo.

ART. 3 CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO E RELATIVE PRESTAZIONI

L'Ente, per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, pone a disposizione dell'appaltatore in comodato precario e gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni del Codice Civile, le attrezzature fisse e mobili già esistenti nella struttura.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto devono essere resi ed organizzati con integrazione ed in sinergia con le attività gestionali eseguite direttamente dal personale dell'Ente e dai suoi collaboratori esterni (appartenenti all'area amministrativa contabile e area servizi generali ed ausiliari) o da personale libero-professionista in prestazione di servizio (es. Direttore Sanitario e fisioterapisti) o da personale di altra Imprese e/o Cooperative operanti in struttura.

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 e abbandonate.

ART. 4 PRESENZE GIORNALIERE

Il numero presunto dei pasti da fornirsi per ogni giorno di ciascun anno è di: n. 60 (30 diete, ovvero 30 a pranzo e 30 a cena), di n. 30 colazioni giornaliere e di n. 30 merende giornaliere.

Si precisa che il numero degli utenti indicati è da considerarsi a mero titolo indicativo, in quanto la fornitura dei pasti dovrà avvenire giornalmente in base alle effettive presenze degli utenti.

L'Ente, tramite personale incaricato, si impegna a fornire tempestivamente per ogni giorno il numero effettivo delle colazioni e dei pasti da erogare.

La ditta si impegna a fornire il servizio anche in presenza di variazioni del numero dei pasti, in aumento ed in diminuzione fino al 20%.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti a fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti dei ricoveri, del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla Fondazione, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzioni-integrazioni del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

ART. 5 COMPOSIZIONE DEL PASTO

I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e qualità limitando, per quanto possibile, l'impiego di quelli conservati (scatolame). I generi alimentari devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Il menù deve essere articolato, salvo diverse e motivate esigenze della struttura e/o del Direttore Sanitario, almeno su quattro settimane, in una versione estiva ed una invernale, per seguire la stagionalità degli alimenti.

La giornata alimentare deve essere costituita da: colazione, pranzo, cena, oltre alla merenda.

Il menù dovrà prevedere ad ogni pasto:

1. un primo piatto composto prevalentemente da una pasta asciutta o una minestra, minestrone o passato di verdura;
2. un secondo piatto, seguendo un'alternanza settimanale come indicato successivamente;
3. un contorno di verdura di stagione, dove è possibile fresca;
4. frutta fresca o macedonia di frutta fresca, o purea di frutta o gelato o dolce (da variare all'interno della settimana con possibilità di scelta);
5. pane, e grissini; rappresenta un valore aggiunto la possibilità di scegliere tra pane comune e integrale;
6. acqua minerale naturale fornita in bottiglie od in alternativa acqua filtrata dagli appositi dispositivi da installarsi presso la cucina della Fondazione;
7. vino od in alternativa altra bevanda (chinotto, spuma, aranciata, etc.)
8. caffè (solo pranzo).

Primi piatti

È preferibile che la maggior parte dei primi piatti sia condita in modo semplice, con sughi a base di verdura o legumi e solo saltuariamente con sughi a base di carne o pesce, soprattutto se non previsti come piatto unico.

Per aumentare la variabilità del menù è auspicabile la proposta, almeno una volta alla settimana, di un cereale alternativo al grano, quindi riso, mais, farro, orzo etc. Devono comunque essere previsti, ad ogni pasto, piatti fissi in aggiunta a quelli del giorno, per rispondere alle necessità dei pazienti, ad esempio pasta o riso all'olio o al burro, al pomodoro, minestre o semolini. Preparazioni più complesse come paste speciali, lasagne, gnocchi, ravioli, tortellini, ecc. possono essere previste saltuariamente e preferibilmente nelle giornate di festa.

Secondi piatti

Ad ogni pasto devono essere previsti dei piatti fissi, in modo da soddisfare le esigenze anche degli ospiti con bisogni nutrizionali particolari. Nel caso in cui la pietanza somministrata non venga assunta dall'utente, è opportuno provare con alternative a lui più gradite.

All'interno della settimana deve essere prevista un'alternanza indicativa dei secondi piatti con:

- tre - quattro volte la carne (preferibilmente bianca, più raramente rossa),
- due - tre volte il pesce,
- due volte l'uovo,
- una - due volte i salumi,
- tre volte il formaggio,
- una - due volte la pizza o comunque un piatto unico, costituito da cereali e legumi.

Contorni

I contorni devono essere rappresentati in linea di massima da verdura di stagione, cercando di non ripetere lo stesso contorno all'interno della settimana ed alternando i contorni cotti con quelli crudi. E' consentito l'utilizzo di verdura congelata. Anche i legumi possono essere previsti come contorno una o due volte la settimana.

Devono inoltre essere garantiti dei contorni fissi, quali patate lesse e/o purè di patate ed un contorno cotto ad ogni pasto, in modo da soddisfare anche le esigenze nutrizionali dei pazienti con particolari condizioni cliniche.

Frutta - Dessert

All'interno della settimana è opportuno che siano forniti vari tipi di frutta, in modo da aumentare la variabilità del menù; la frutta deve essere somministrata al giusto grado di temperatura e maturazione. In un menù mensile può essere previsto a fine pasto oltre alla frutta, un dolce o yogurt o gelato. Il dessert, dolce o gelato deve essere previsto nel fine pasto di un giorno di festa.

Deve essere inoltre garantita la fornitura ad ogni pasto di frutta cotta o di polpa di frutta.

Le preparazioni dei pasti devono essere semplici, facilmente digeribili, che tengano conto delle difficoltà di masticazione e deglutizione della maggior parte degli utenti. Deve essere privilegiato l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva per il condimento a crudo e per la cottura degli alimenti, limitando il burro ed evitando le margarine. E' opportuno limitare l'inserimento di alimenti conservati, allo scopo di ridurre al minimo l'assunzione di additivi e conservanti e di promuovere al contempo il consumo di alimenti di stagione e quando possibile freschi.

Le grammature di riferimento, al crudo e al netto degli scarti sono le seguenti:

	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	70-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30-40
Pasta o riso per primi piatti con legumi o patate	40-50
Semolino in brodo	40-50
Gnocchi di patate	200
Farina di mais per polenta	70-80
Ravioli - Tortellini freschi asciutti	120-130
Ravioli - Tortellini freschi in brodo	50-60
Pasta per pizza	70-80
Patate per contorno	180-200
Patate per purea	180
Patate per minestroni/passati/creme	40-50

Pane comune/integrale	60/70
Crostini di pane/Fette biscottate/Crackers come sostituzione del pane/per colazione/per spuntino	30-40
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	150
Legumi secchi come secondo piatto	50
Carne, Pesce e Uova	
Carne bianca o rossa	100
Carne con osso	130
Carne per polpette/ripieni	70-80
Carne per ragù	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	120-130
Pesce surgelato	140-150
Tonno in scatola	80
Uova	n°1 ½ -2
Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, caciotta, ecc.)	60-80
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.)	50-60
Ricotta – Fiochi di latte	100-120
Formaggio per preparazioni	30
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	50-60
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	50-60
Prosciutto cotto per preparazioni	10
Verdura e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	70
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi	200
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	200-250
Ortaggi freschi/surgelati per minestrone/passati	80-100
Ortaggi freschi/surgelati per primi asciutti	40-50
Ortaggi freschi/surgelati per sfornati, polpette, ecc.	40-50
Pomodori pelati per primo piatto	80-100
Frutta fresca	
Frutta fresca	150
Melone - Anguria	450
Mele a spicchi cotte – Purea di mele cotte	200

Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio per pietanza	5
Olio per primo in bianco	8
Formaggio grattugiato per pietanza	5
Latte e derivati	
Latte parzialmente scremato	200
Yogurt magro bianco/con frutta/cereali/miele	125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero - miele per dolcificare	5-10
Dolce (tipo Torta)	80
Gelato - Budino	100-120
Marmellata - Miele	20
Biscotti	30-40

Il servizio di mensa interna presso la cucina dell'Ente comprende le seguenti prestazioni:

- organizzazione complessiva del servizio;
- approvvigionamento e fornitura generi alimentari necessari per colazione, pranzo, merenda e cena per un numero medio di 30 utenti giornalieri, e dei pranzi degli utenti esterni (sporadicamente richiesti specie nei giorni festivi); potranno, infatti, essere richiesti pasti, a costi contenuti da concordarsi con l'Ente, per familiari degli utenti che si dovessero trattenere a pranzo o cena;
- creazione di un deposito di scorte nella dispensa, sufficiente a sopperire alle necessità non prevedibili;
- preparazione pasti caldi (colazione, pranzo, merenda e cena) nella cucina per gli utenti secondo i menù diversificati, decisi in collaborazione con il Responsabile Sanitario, articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale (autunno/inverno- e primavera/estate-);
- preparazione pasti speciali per utenti con particolari regimi dietetici;
- fornitura acqua minerale naturale e frizzante, vino e bibite surrogate ai pasti, oltre a soluzione di sciroppi e bibite gassate per l'idratazione fuori dai pasti;
- fornitura di acqua minerale naturale in bottigliette in PET da 500 ml (una durante i mesi invernali – eventualmente due nei mesi estivi) per l'idratazione diurna e notturna fuoripasto;
- fornitura zucchero e dolcificante per diabetici;
- preparazione dei cibi nei contenitori termici che serviranno al trasporto dei pasti nelle sale mensa dei nuclei;
- lavaggio stoviglie ed attrezzature adibite alla preparazione del pranzo e della cena;
- pulitura e sanificazione e riordino attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;
- pulizia e sanificazione locali contenenti dette attrezzature;
- pulizia e sanificazione locale dispensa, comprese celle frigorifere e freezer, nonché scaffali e ripiani;
- lavaggio e riassetto di tutte le stoviglie utilizzate per il servizio (piatti, scodelle, bicchieri, posate ecc);

Saranno a carico della ditta vincitrice dell'appalto tutte le spese inerenti il funzionamento della mensa così come sopra enunciate ed in particolare: prodotti alimentari, imposte e tasse connesse con la gestione del servizio (autorizzazioni sanitarie etc), gli oneri assicurativi inerenti il proprio personale impegnato per l'espletamento del servizio per la copertura dei rischi di cui al presente capitolato, responsabilità civile per infortuni, le utenze di energia elettrica etc.

La ditta dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menu' giornaliero fornito ed approvato dal Direttore Sanitario ed approvvigionandosi di alimenti conformi alle definizioni date nel progetto presentato in sede di gara.

I menu' sono articolati in menu' invernale in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in menu' estivo dal mese di aprile al mese di settembre. Tali date potranno essere comunque modificate dal Direttore Sanitario tenendo conto della situazione personale dell'utente e contingente.

L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali di consumo dei pasti, copia del menu' utilizzato.

Il pranzo dovrà essere preparato la mattina del giorno stesso del consumo, la cena il pomeriggio del giorno stesso del consumo.

Le pietanze dovranno essere presentate in modo semplice ed allettante nella presentazione affinché vengano soddisfatti anche i bisogni psicosensoriali dei commensali, adeguatamente sminuzzate specialmente per gli utenti edentuli o con difficoltà di masticazione.

La distribuzione dei pasti e delle bevande sono esclusi dalle competenze del personale di cucina e competono al personale assistenziale. Al personale di cucina compete il trasferimento dei cibi dalla cucina ai Nuclei, nonché il ritiro dai Nuclei delle stoviglie, recipienti e carrelli al termine dei pasti.

La ditta si impegna a fornire i pasti nel rispetto della normativa vigente in materia.

La ditta si impegna a fornire i pasti diversi in occasione di festività e/o ricorrenze particolari.

I pasti e le altre somministrazioni alimentari e di idratazione hanno i seguenti indicativi orari e potranno essere variati a richiesta della Fondazione:

- colazione h. 8.30;
- idratazione h.10.45
- pranzo utenti imboccati h. 12.00
- pranzo utenti alimentariamente autonomi h. 12.15
- idratazione h. 14.45
- merenda h. 16.00
- cena utenti imboccati dalle h. 18.00 (invernale) - dalle 18.30 (estivo)
- cena utenti alimentariamente autonomi dalle 18.30 (invernale) e dalle 19.00 dal (estivo)

Le temperature dovranno essere a norma delle leggi surrichiamate e vigenti in materia.

L'appaltatore del servizio è tenuto ad aggiornare ed attenersi, con spese a proprio carico, al piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.lgs. 81/2008) fatto redarre dall'Ente.

Copia del suddetto Piano e degli eventuali aggiornamenti dovrà essere depositato presso gli Uffici amministrativi della Casa di Riposo.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata di mesi 36 (trentasei) a decorrere dalla data di inizio del servizio, prevista per il giorno 01/04/2017 o date successive ovvero dalla data del verbale di consegna del servizio qualora l'effettivo inizio di esecuzione dei servizi richiedano un posticipo dei termini iniziali.

ART. 7 - OPZIONE DI RINNOVO O PROROGA DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.lgs. 50/2016 la stazione appaltante si riserva la facoltà mediante formale atto di rinnovare il contratto per la durata di ulteriori mesi 36.

Nel caso in cui la stazione appaltante non si avvalga della facoltà di cui al comma precedente, la durata del contratto può essere prorogata, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo massimo di sei mesi.

Qualora alla scadenza del contratto l'Amministrazione non avesse concluso le procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, su richiesta della medesima, da inviare almeno 30 giorni prima della

scadenza suddetta, mediante lettera raccomandata a.r. o pec, la ditta aggiudicataria è obbligata a garantire l'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante vigenti al momento della scadenza del contratto per il suddetto periodo massimo di sei mesi. Il mancato rispetto della presente clausola determina l'incameramento della cauzione definitiva da parte della Struttura a titolo di penale, oltre al risarcimento dei danni.

ART. 8 – AUMENTO O DIMINUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso, l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 9 – VALORE ECONOMICO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto per il triennio ammonta complessivamente ad Euro 338.664,00 (Euro trecentotrentottomilaseicentosessantaquattro/00), a base di gara, ed Euro 990,00 (Euro novecentonovanta/00) quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, derivante dai seguenti prezzi posti a base di gara:

Unico prezzo unitario pasto giornaliero	€ 10,30 (relativo a: n. 30 pranzi + n. 30 cene+ n. 30 colazioni e n. 30 merende)
IMPORTO TRIENNIO AFFIDAMENTO	€ 10,30 x n. 30 diete giornaliero come sopra descritte x n. 1096 giorni = € 338.664,00

Tutti gli importi indicati si intendono IVA esclusa.

Il prezzo complessivo dell'offerta è comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta aggiudicataria a qualunque titolo per l'esecuzione, a perfetta regola d'arte, del servizio affidato in appalto e da svolgersi secondo le modalità e le specifiche indicate nel presente Capitolato.

Le ore impiegate per la formazione o per la partecipazione a riunioni periodiche richieste dalla Stazione appaltante o da dall'Appaltatore devono essere incluse nel prezzo offerto per il servizio, senza che l'appaltatore possa richiedere alcuna remunerazione di tali attività.

Il suddetto prezzo complessivo si intende, pertanto, remunerativo per tutte le prestazioni previste.

ART. 10 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

A) Manutenzione Ordinaria

Attrezzature

La manutenzione ordinaria è a carico della ditta aggiudicataria. La ditta è tenuta temporaneamente a sostituire le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, carrelli termici, ...) con attrezzature proprie, finché non ne sarà ripristinato il funzionamento e, comunque, la ditta è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive (es. fornitura di piatti a perdere in caso di guasto della lavastoviglie).

Locali

Al fine di mantenere in perfetta efficienza i locali, si intende come manutenzione ordinaria, e quindi posta a carico della ditta, la tinteggiatura biennale dei locali cucina, la sostituzione delle piastrelle rotte, la sostituzione di vetri rotti ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.

La ditta si impegna alla voltura dell'utenza per l'erogazione dell'energia elettrica sostenendone gli oneri oltre che a

quelli dell'energia medesima relativa al servizio di mensa.

Impianti

Si intende, come manutenzione ordinaria degli impianti, il controllo visivo atto a verificare che gli impianti siano nelle normali condizioni operative, non presentino danni evidenti accertabili tramite esame visivo, al fine di garantire la continuità d'esercizio, anche attraverso piccole attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti, comportanti anche la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare alla Fondazione.

B) Manutenzione Straordinaria

La manutenzione straordinaria è a carico della stazione appaltante, tuttavia durante il corso dell'appalto la ditta ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo alla Fondazione tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti e le apparecchiature consegnate che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria a carico della stazione appaltante.

Sono invece a carico della ditta tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

La ditta sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche e sanitarie. Eventuali danni dovuti ad incuria e negligenza della ditta appaltatrice o del personale dipendente saranno addebitati all'impresa medesima.

Spetta alla ditta ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene degli alimenti di cui al d.lgs. n. 155/97 e ss. mm. ed ii.

ART. 11 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Nell'espletamento del presente incarico la ditta agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.

I contenitori e le derrate deperibili non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica.

I prodotti sfusi posti nella dispensa e/o nella cella frigorifera e/o nei frigoriferi non devono venire a contatto con l'aria.

Prima dell'inizio del servizio la ditta deve inviare all'Ente l'elenco delle derrate alimentari, delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni. I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti indicati nell'elenco.

Eventuali variazioni in corso di appalto dovranno essere comunicate alla Stazione appaltante.

La ditta si impegna a svolgere il servizio, articolato nelle seguenti fasi, i cui oneri rimangono tutti a carico della ditta:

- approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti presso centro di cottura della Fondazione ubicato nel fabbricato sede della Fondazione in via al Convento 12, Diano Castello;
- fornitura delle stoviglie, posate inox, bicchieri, tovaglioli e tovaglette monouso;
- dotazione di erogatori dotati di appositi filtri per la somministrazione dell'acqua (con sostituzione filtri periodicamente con consegna alla Fondazione delle relative certificazioni degli interventi) compresi quelli per la somministrazione delle bevande durante le colazioni e merende;
- i pasti dovranno essere forniti sulla base dei menù e degli orari indicati che verranno stabiliti all'inizio del servizio, e che potranno variare nel rispetto delle esigenze degli anziani e di periodo come specificato dal

Direttore Sanitario;

- riassetto, pulizia e sanificazione, dei locali cucina, dispense, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza e degli impianti e di quanto usato per il servizio, compresa la raccolta differenziata dei rifiuti (utilizzando gli appositi sacchi previsti dalla normativa, con oneri a carico della ditta) e lo smaltimento nei cassonetti esterni secondo le modalità indicate dal Comune di Diano Castello;
- utenza per l'energia elettrica necessaria allo svolgimento del servizio con oneri a carico della ditta;
- manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza e degli impianti;
- manutenzione ordinaria, e messa a norma dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso le cucine;
- nonché quanto previsto nel presente Capitolato speciale di appalto.

ART. 12 REFERENTE DELLA DITTA

La direzione del servizio, oggetto del presente capitolato, deve essere affidata dalla ditta ad un Responsabile immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione delle operazioni con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. La ditta si impegna a comunicare tale nominativo entro 10 giorni dall'aggiudicazione provvisoria del servizio ed assicurare un servizio telefonico di reperibilità.

Il Responsabile deve mantenere un contatto con gli incaricati preposti dalla Fondazione alla verifica dell'andamento del servizio; in particolare provvedere a trasmettere i rapporti periodici sull'andamento del servizio e partecipare alle riunioni tecniche periodicamente indette dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza e/o impedimento del Responsabile, la ditta dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione del medesimo con contestuale comunicazione alla Fondazione.

ART. 13 OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria si impegna all'espletamento del servizio in oggetto mediante l'utilizzo di proprie attrezzature oltre e/o in sostituzione a quelle in dotazione della cucina della Fondazione Casa di Riposo per quanto concerne la preparazione dei pasti.

La ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio in questione nel rigoroso rispetto del presente capitolato contenente le modalità di svolgimento dell'attività con idonea organizzazione aziendale caratterizzata da:

- a) strutture fisiche e tecnologiche conformi alle esigenze del servizio medesimo ed ai requisiti igienico-sanitari e di sicurezza previsti dalla normativa vigente e conformi alle disposizioni di superamento della barriere architettoniche;
- b) personale professionalmente qualificato, idoneo alle migliori realizzazioni del servizio.

Le mansioni ivi previste devono intendersi differenziate e riferite alla specifica qualifica professionale dei singoli addetti nel rispetto delle competenze previste per ciascuna qualifica dalle vigenti norme.

La ditta si impegna ad osservare tutte le prescrizioni ed adempimenti di cui alle disposizioni normative in materia di igiene dei prodotti alimentari, ed in particolare, la ditta dovrà tenere a disposizione dell'autorità competente al controllo, tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati di cui alle procedure di cui alla normativa medesima.

L'appaltatore è tenuto a comunicare, entro 10 giorni dall'inizio dell'appalto, i nominativi degli addetti impiegati al servizio ed a fornire nel suddetto termine la documentazione comprovante il possesso della qualifica richiesta dalla normativa e l'eventuale esperienza maturata atta a dimostrare il possesso dei requisiti per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato.

Successivamente, ogni variazione a detto elenco di nominativi dovrà essere comunicato all'Ente entro 7 giorni dall'inizio del servizio del nuovo operatore.

La stessa è comunque tenuta a tutte le prestazioni necessarie, in modo ineccepibile, con la più idonea organizzazione del personale che dovrà essere adibito ai lavori di cui al presente capitolato, in modo che l'entità del personale impiegato risulti sempre sufficiente per una perfetta esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria,

è tenuta altresì a tutte quelle altre prestazioni, ancorché non specificate, che fossero necessarie perché il servizio risulti a perfetta regola d'arte ed adeguato all'importanza delle funzioni per cui viene svolto.

Compete alla ditta aggiudicataria la fornitura e manutenzione dell'intero vestiario, effetti personali diversi e calzature di servizio, il cui aspetto e colore devono comunque rispondere alle indicazioni dell'Ente, nonché di ogni altra protezione necessaria ai sensi del d.lgs. n. 81/2008 e ss. mm..

La ditta appaltatrice è responsabile del corretto trattamento dei beni di proprietà della Casa di Riposo e quindi di eventuali danni derivanti all'Ente ed a terzi dalla presenza del proprio personale negli ambienti e dall'uso degli arredi, attrezzature ed altro da parte degli addetti dalla stessa impiegati.

La ditta aggiudicataria dovrà allegare alle fatture mensili il DURC attestante la regolarità contributiva della ditta per quanto concerne la contribuzione previdenziale ed assistenziale dei dipendenti e soci lavoratori. In caso di mancata presentazione della documentazione suddetta non si procederà alla liquidazione delle fatture relative al mese di riferimento.

ART. 14 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI

La pulizia e la sanificazione giornaliera dei locali di cucina, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, i refettori, gli spogliatoi, i locali accessori, i magazzini, gli antibagni, la dispensa si intende ricompreso ed interamente compensato dal prezzo unitario giornaliero corrisposto dalla Fondazione alla ditta aggiudicataria.

La ditta deve predisporre un piano di sanificazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente separate rispetto al confezionamento e preparazione dei pasti.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) dovranno essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelle dei prodotti alimentari.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

La singola confezione o contenitore dovrà presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non saranno accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e richiudibile per avvitarlo dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi ed utensili dovranno essere sostituiti frequentemente e riposti in idonee allocazioni.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I materiali ed i prodotti impiegati per la pulizia dei locali di cucina e di servizio, nonché di tutte le attrezzature, comprese le stoviglie ed il pentolame, dovranno essere di prima qualità, di odore gradevole e senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto nonché atti ad assicurare il pieno rispetto e la salvaguardia della salute delle persone e degli ambienti.

Tali prodotti non devono essere tossici e devono essere altamente biodegradabili.

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro dovranno essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Le operazioni di pulizia accurata dei locali della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi almeno una volta all'anno (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate, davanzali, caloriferi, vasisti, porte, etc.) sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato e saranno da ripetersi, se necessarie, anche in occasioni di eventi o festività particolari.

Gli armadietti - spogliatoi, destinati al personale in servizio presso la cucina, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

La ditta deve provvedere alla fornitura di: dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi separati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in base alle disposizioni di raccolta in atto nel Comune di Diano Castello, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti in special modo nei cortili interni della

Fondazione e nelle immediate vicinanze di esse.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART. 15 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO - APPLICAZIONE C.C.N.L. DI SETTORE

La ditta aggiudicataria dovrà dare formale assicurazione:

- a) di assumere a proprio carico tutti gli oneri salariali, previdenziali ed assistenziali dei prestatori di lavoro che impiegherà a qualsiasi titolo nei servizi di cui trattasi;
- b) di garantire il rispetto dei minimi salariali e quant'altro previsto dai contratti di lavoro collettivi di categoria;
- c) di applicare le norme in materia di sicurezza sul lavoro, nonché di tutte le disposizioni vigenti in materia fiscale, previdenziale ed assicurativa.

Tutto il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere informato e formato in merito agli aspetti della sicurezza sul lavoro. Dovrà inoltre essere dotato di tutti i materiali e presidi (D.P.I.) di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Ogni addetto deve portare, in posizione ben visibile, una apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta datrice di lavoro, nel rispetto della vigente normativa in materia di appalti e sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Fondazione Casa di Riposo Quaglia rimarrà assolutamente estranea ai rapporti giuridici ed economici che intercorreranno tra l'appaltatore ed il proprio personale, il quale non potrà avanzare alcuna pretesa o diritto verso la Fondazione Casa di Riposo, né alla scadenza dell'appalto, né durante il medesimo.

Tutto il personale impiegato dalla ditta agirà sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore.

ART 16 – GARANZIE E RESPONSABILITA' CIVILE

La gestione del servizio e' fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della ditta che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'Ente.

La Ditta inoltre, risponde direttamente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta, anche facendo uso di mezzi di trasporto nell'ambito del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, ai commensali, alla Fondazione o ai terzi in genere.

Allo stesso modo, la ditta risponde nei confronti della Fondazione del rispetto di tutte le prescrizioni di legge o di capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

A tale scopo la ditta stipulerà, con primaria Società di assicurazione, polizza di assicurazione per i danni a cose e/o a persone con un massimale unico non inferiore ad € 1.500.000,00=. La ditta è tenuta altresì a stipulare una polizza di assicurazione che copra eventuali rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del Servizio. Di dette polizze dovrà essere fornita copia alla Fondazione entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dalla ditta.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

La ditta è tenuta, inoltre, a sollevare la Fondazione da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 17 – OBBLIGO DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari conseguenti alla sottoscrizione del contratto per l'affidamento dei servizi di cui all'art. 1 del presente Capitolato speciale, nelle forme e con le modalità previste dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria, in particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 giorni dall'accensione del conto (o dei conti) dedicato/i al contratto in oggetto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al presente contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i.

L'appaltatore si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Nel caso in cui l'appaltatore non adempia agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui al punto precedente, la stazione appaltante avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto mediante semplice comunicazione scritta da inviare a mezzo di raccomandata AR o pec, salvo in ogni caso il risarcimento dei danni prodotti da tale inadempimento.

L'appaltatore si impegna a far sì che, nelle fatture o documenti equipollenti emessi nei confronti dell'Ente per il pagamento in acconto o a saldo di quanto dovutogli ai sensi del presente contratto, il c/corrente di appoggio del pagamento richiesto sia sempre compreso tra quelli indicati al primo capoverso del presente articolo.

ART. 18 - OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI RELATIVI AL D.LGS. N. 196/2003

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza del D.L.gs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i. e si impegna a trattare i dati personali e i dati sensibili dei fruitori del servizio nel rispetto di quanto previsto da detta normativa. Dati ed informazioni devono essere trattati esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalla legge e dai regolamenti comunali. In relazione al trattamento, allo scambio, al trasferimento, alla comunicazione dei dati personali dei soggetti fruitori dei servizi (utenza) la Ditta aggiudicataria adotta tutte le misure organizzative e procedurali, sia di rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

Il personale è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti. Il nominativo del Responsabile deve essere comunicato alla stazione appaltante prima della consegna dell'appalto.

ART. 19 - PASSAGGIO DI GESTIONE

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. n. 50/2016, la ditta che si aggiudica l'appalto è tenuta ad assorbire il personale avente diritto, evidenziato nella seguente tabella, necessario per lo svolgimento del servizio, nonché al rispetto di tutte le norme di cui al contratto collettivo nazionale di appartenenza vigente:

Numero e mansione	Rapporto a tempo determinato - indeterminato	LIVELLO	CCNL	Monte ore settimanali	Data assunzione
1 CUOCO	Indeterminato	3	Turismo parte P.E.	40	15/05/1999
1 ASM	Indeterminato	6	Turismo parte P.E.	23	05/04/2000

ART 20 - SANZIONI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso o le disposizioni del presente Capitolato.

Ove non ottemperi agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente Capitolato, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varierà, a seconda della gravità dell'infrazione, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.000,00.

L'Ente, previa contestazione alla Ditta aggiudicataria, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente Capitolato.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Per cumulo di gravi infrazioni, l'Ente ha facoltà di procedere alla rescissione del contratto. L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopraindicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione della inadempienza, la Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, inviata anche a mezzo PEC.

L'Ente procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta aggiudicataria.

ART. 21 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta. con modalità differenti da quelle previste dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm. e ii.
- impiego di personale non dipendente dalla ditta;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- sub – appalto totale o parziale del servizio con modalità non previste;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio dell'Ente, un disservizio diffuso a carico dell'utenza;
- gravi difformità nella realizzazione dei progetti secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Ente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Ente intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 22 - MANCATA SOTTOSCRIZIONE E RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Sarà motivo di risoluzione anticipata:

A) MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO.

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le procedure assicurative secondo quanto previsto dal presente capitolato e firmare il contratto nel giorno e nell'ora indicata dall'Ente, con avvertenza che in caso contrario l'Ente potrà procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale che comunque si è formato con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

B) RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati ai precedenti articoli, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali senza la necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale viene indicato alla ditta contraente un termine non inferiore a 7 giorni dalla sua ricezione per l'adempimento.

Trascorso detto tempo senza che la ditta via abbia provveduto, il contratto si intende risolto di diritto.

L'Amministrazione procederà nei confronti della ditta alla quantificazione dei danni eventualmente sofferti, fatta salva ogni ulteriore azione risarcitoria.

ART. 23 - SUBAPPALTO

E' consentito il subappalto nei limiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. N. 50/2016.

ART. 24 – CONTROLLI IGIENICO-SANITARI - VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio competerà all'Ente, in collaborazione con il Responsabile Sanitario, per tutto il periodo di affidamento dell'appalto, e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente potrà disporre, direttamente o indirettamente tramite figure, strutture ed organismi, dallo stesso individuati, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

L'Ente potrà anche costituire una commissione mensa nominata dal Cda che potrà essere composta indistintamente: da dipendenti/collaboratori della Fondazione, dal direttore amministrativo, da 1 o 2 delegati del Cda, da collaboratori esterni all'uopo nominati.

La Commissione ha compiti di sorveglianza, di impulso e di proposta del servizio di refezione. La sorveglianza viene effettuata nelle sale pranzo attraverso l'osservazione del servizio e l'assaggio delle pietanze.

I commissari possono, senza preavviso, chiedere di mangiare nelle sale da pranzo. Sono a disposizione della Commissione almeno 20 pasti annui a carico dell'Azienda vincitrice dell'appalto. I commissari annotano eventuali disfunzioni e problemi emersi e predispongono, almeno annualmente, una relazione inerente la qualità e quantità del cibo, facendo anche proposte migliorative da sottoporre alla direzione ed all'azienda appaltatrice.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, la ditta fornirà al personale, incaricato dalla Fondazione alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

E' fatto comunque salvo, per i fornitori e per la ditta, l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

La Fondazione esercita la facoltà di osservazione relativa al gradimento del pasto. Il personale incaricato dalla Fondazione ai controlli è tenuto alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e con altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Qualora i controlli avessero ad evidenziare situazioni di carenza o mancanze che potessero influire negativamente sul servizio, l'Ente si riserva il diritto di rivalersi nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

I generi e gli altri prodotti alimentari potranno essere controllati dalla Casa di riposo per l'accertamento della qualità. Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità inferiore rispetto a quanto richiesto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad allontanarli dalla Casa di riposo.

ART. 25 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 26 - CAUZIONE DEFINITIVA E SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

La garanzia definitiva, a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, è stabilita, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50, nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale (per il periodo di tre anni) e deve

essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante bonifico da eseguirsi sul c/c della Fondazione presso la Banca d'Alba Filiale di Diano Marina oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/93 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore; l'indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.
- La garanzia deve:
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Imperia.

La garanzia deve essere presentata prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso. La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Ente senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

ART. 27 OBBLIGO DELLA CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Stante la peculiarità del servizio richiesto, lo stesso è da ritenersi come pubblico servizio che non può in nessun caso essere interrotto, neanche in caso di sciopero. In questa ottica la ditta si impegna a provvedere tempestivamente alla sostituzione del personale assente, assicurando da parte del personale assunto in sostituzione, il possesso dei requisiti professionali corrispondenti a quelli del personale sostituito.

In caso di sospensione del servizio per cause di forza maggiore la ditta dovrà comunque assicurare un servizio di emergenza, trattandosi di servizio di pubblica utilità ed essenziale.

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione alla Fondazione con congruo preavviso. La ditta dovrà provvedere puntualmente alla fornitura di un servizio alternativo equilibrato dal punto di vista nutrizionale (piatti freddi). Qualora non venga rispettato il termine sopra indicato, verrà applicata alla ditta una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero di presenze previste per il giorno, rilevate dalla Fondazione), fatta salva la facoltà di acquisto da parte della Fondazione, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico della ditta.

La ditta è inoltre obbligata a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.90 n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di

cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta come della Fondazione, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze meteorologiche.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente ed alle cose, l'I.A. è tenuta a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e struttura/e idonea/e, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

ART. 28 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

A tutela dei diritti degli utenti ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni la ditta dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" che dovrà riportare gli standard di quantità e qualità del servizio, le procedure di accesso alle informazioni e le modalità di reclamo da parte dei parenti e/o degli utenti.

ART. 29 CORRISPETTIVO

Il prezzo complessivo per le prestazioni oggetto del presente capitolato sarà determinato in base alla migliore offerta a seguito della gara a pubblico incanto

L'Ente si obbliga a pagare il corrispettivo del servizio reso alla ditta mediante pagamenti mensili posticipati conseguenti a presentazione di regolare fattura supportata da idonea documentazione. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla ricezione della predetta documentazione a mezzo di bonifico bancario. Le fatture devono indicare il totale del numero dei pasti erogati mensilmente per il prezzo giornaliero offerto.

In caso di pasti giornalieri erogati parzialmente per assenza dell'utente, la ditta procederà alla fatturazione integrale del prezzo giornaliero; diversamente in caso di accettazione in struttura di nuovi utenti o rientri di utenti precedentemente assenti, se il rientro avviene durante la giornata i pasti erogati al medesimo non dovranno essere conteggiati se non dal giorno successivo a quello di ricovero e/o rientro in struttura.

Per agevolare la verifica circa il puntuale assolvimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore è tenuto a predisporre una scheda di rendiconto e conferma in forma concordata con l'Ente, il quale si riserva in ogni caso l'impiego anche di altri mezzi e modalità di verifica.

Copia di tali rendiconti va allegata alle fatture, quale condizione per la loro liquidità. Le fatture mensili devono contenere il numero dei pasti giornalieri erogati.

ART. 30 RISARCIMENTO DANNI IN CASO DI RISOLUZIONE

In tutti i casi in cui si procede a risoluzione, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa nonché sulla cauzione. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. Nel caso in cui il servizio non venga espletato, anche per un solo giorno, o sia incompleto o non rispondente alle dovute esigenze dell'Amministrazione anche in ordine alla qualità, l'Ente potrà applicare all'aggiudicatario del servizio, con l'unica formalità della contestazione dell'addebito, per ogni giorno di mancato o difettoso espletamento del servizio, le penalità di cui al precedente articolo 20 del presente capitolato speciale d'appalto. In ogni caso l'Ente si riserva di fare eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio richiesto all'aggiudicatario, con addebito delle spese relative direttamente sulle fatture emesse all'aggiudicatario, ovvero sulla cauzione definitiva presentata.

Qualora le inadempienze di cui ai punti precedenti si ripetessero o siano tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Ente potrà risolvere il contratto, previa contestazione all'aggiudicatario assegnando allo stesso un termine non inferiore a 10 giorni per fornire le proprie giustificazioni. Il contratto è risolto con semplice dichiarazione di parte dell'Ente nei casi di grave e provato inadempimento atto a compromettere il risultato della gestione.

ART. 31 DIRITTO DI RECESSO PARZIALE O TOTALE

E' fatta salvo il diritto di recesso parziale o totale per l'Ente nell'eventualità di una riorganizzazione totale o parziale del servizio.

La volontà di recesso totale viene comunicata all'impresa affidataria, con almeno 3 mesi di preavviso.

In caso di recesso parziale l'Ente comunica alla ditta affidataria, con semplice preavviso di 15 giorni, il diritto di ridurre in qualsiasi momento il servizio appaltato od anche attivarlo in misura parziale, senza che l'appaltatore possa avanzare riserve o pretese; in tal caso si fa luogo alla riduzione del corrispettivo in misura proporzionale.

ART. 32 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria rispettare le normative in tema di sicurezza sul luogo di lavoro – D. Lgs. N. 81/2008 e ss. mm. In particolare, la ditta deve entro 30 giorni dall'inizio del servizio:

- a) presentare dichiarazione di nomina del medico competente del lavoro, del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e delle altre figure previste dal d.lgs. 81/2008, onde consentire di attivare, quanto necessario, le procedure e le misure di coordinamento.
- b) presentare il documento redatto ai sensi d.lgs. 81/2008 e ss. mm.;
- c) Fornire tutti i DPI necessari al proprio personale;
- d) Provvedere alla formazione specifica del proprio personale in materia di prevenzione e sicurezza ed igiene, nelle modalità previste dalla normativa vigente, nonché alla formazione sui piani di emergenza elaborati di concerto con le Amministrazioni.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio verrà redatto il verbale di sopralluogo congiuntamente con il responsabile della struttura dell'Ente per la comunicazione dei rischi, nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio per presa d'atto, dopo aver verificato e valutato i rischi connessi ai profili di sicurezza.

ART. 33 CESSIONE DEL CONTRATTO - ESCLUSIONE

Il contratto di appalto non è cedibile da parte della ditta, in alcun caso e titolo, in tutto ed in parte.

Nel caso la cessione avesse comunque luogo, essa resterà priva di effetto alcuno per l'Ente e costituirà comunque clausola di risoluzione.

ART. 34 REVISIONE PREZZI

Il corrispettivo relativo al servizio rimarrà invariato per l'intera durata dell'affidamento (tre anni).

Null'altro sarà dovuto dall'Ente o preteso dalla ditta aggiudicataria, per l'intera durata dell'appalto, anche in deroga a quanto espresso dall'art. 1664 del codice civile.

ART. 35 DOMICILIO

La ditta dichiara di eleggere il proprio domicilio e mantenere per tutta la durata dell'appalto il suo domicilio presso la Fondazione "Casa di Riposo Quaglia" in Via al Convento 12, in Diano Castello.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta al personale incaricato della ditta si considererà fatta personalmente al titolare della stessa.

ART. 36 ONERI E SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di contratto, di registrazione, bolli ed ogni altra spesa accessoria e dipendente, sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale si impegna a versare a favore dell'Ente prima della sottoscrizione dello stesso, su presentazione di apposita distinta spese nei termini stabiliti dall'Ente.

Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria le spese per la pubblicazione del bando, degli avvisi di indizione e di avvisi di aggiudicazione eseguiti in forma aggiuntive alla pubblicazione sul sito ufficiale dell'Ente e sulla G.U.C.E. (gazzetta ufficiale della Comunità Europea) e sui siti dell'osservatorio regionale.

ART. 37 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere sull'applicazione e sull'esecuzione del presente contratto sarà definita dal giudice ordinario od amministrativo. Il Foro competente è quello di Imperia.

ART. 38 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel bando di gara e nel presente capitolato speciale di appalto.

L'Ente si riserva, comunque la facoltà di non aggiudicare l'appalto.

Ai sensi del decreto legislativo n. 196/03 e ss. mm., in materia di tutela dei dati personali, si precisa che il trattamento dei medesimi sarà improntato alla correttezza e liceità nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. La richiesta dei dati è finalizzata alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

ART. 39 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del procedimento è il Direttore Amministrativo dott. Paolo Bruno.

Il presente capitolato si compone di n. 39 articoli.

Diano Castello, li 25.11.2016

Il Direttore Tecnico Amministrativo
Dott. Paolo BRUNO

FIRMA PER ACCETTAZIONE

Il sottoscritto dichiara di aver letto e di accettare tutte le clausole sopra riportate, nessuna esclusa, ed in particolare di aver letto e di accettare quelle com portanti clausole vessatorie, che devono ritenersi efficaci a norma dell'art. 1341 del Codice Civile.

FIRMA