

CASA DI RIPOSO “RICOVERO DEMARIA”

Via Giulio Cesare n. 4, 12052 – NEIVE (CN)

CAPITOLATO SPECIALE

PER L’AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SEMPLIFICATA, CONDOTTA SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (MEPA), DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEGLI OSPITI DELLA STRUTTURA SOCIO-SANITARIA PER ANZIANI CASA DI RIPOSO “RICOVERO DEMARIA”.

CIG 7302163F85

INDICE

PARTE I – OGGETTO E TERMINI DELL’APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell’appalto.....	2
Art. 2 - Normativa di riferimento.....	2
Art. 3 - Durata dell’appalto.....	3
Art. 4 - Valore stimato complessivo dell’appalto.....	3

PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONI RICHIESTE

Art. 5 - Caratteristiche generali.....	3
Art. 6 - Arredi ed attrezzature.....	4
Art. 7 - Specificazione delle prestazioni richieste.....	5
Art. 8 - Personale.....	10

PARTE III - DISPOSIZIONI RELATIVE AGLI ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 9 - Controlli.....	14
Art. 10 - Altri oneri a carico dell’appaltatore.....	14
Art. 11 - Responsabilità ed oneri assicurativi.....	15
Art. 12 - Garanzia (cauzione) definitiva.....	16
Art. 13 - Duvri.....	16
Art. 14 - Subappalto.....	16
Art. 15 - Modifica del contratto.....	17
Art. 16 - Contestazioni.....	17
Art. 17 - Penalità.....	18
Art. 18 - Risoluzione del contratto.....	19
Art. 19 - Recesso.....	19

PARTE I – OGGETTO E TERMINI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l'appalto del servizio di ristorazione da prestare in favore degli ospiti della residenza socio-sanitaria (di seguito anche detta "Struttura") di proprietà della I.P.A.B. Casa di Riposo "Ricovero Demaria" (anche detta "Stazione appaltante"), ubicata nel Comune di Neive (CN), Via Giulio Cesare n. 4, destinata ad accogliere anziani autosufficienti e non autosufficienti.

La Struttura è autorizzata al funzionamento ed accreditamento per n. 40 posti R.S.A. (Residenza Sanitaria Assistenziale) e n.10 posti C.D.I. (Centro Diurno Integrato) inserito in R.S.A., ed autorizzata al funzionamento per n. 20 posti R.A. (Residenza Assistenziale).

Più precisamente, il servizio dovrà comprendere:

- la preparazione dell'intera giornata alimentare e la distribuzione dei pasti (in refettorio nucleo giallo piano terra), il riordino e la sanificazione dei relativi locali refettorio, cucina, dispensa e delle attrezzature, servizio da garantire in favore degli ospiti che usufruiscono dell'intera giornata alimentare, per una capienza massima pari a 60 ospiti;
- la preparazione di pasti (pranzo e/o cena) a favore di ospiti inseriti nel Centro Diurno integrato (rimasto finora sostanzialmente inutilizzato per assenza di richiesta d'ospitalità), e saltuaria preparazione di pasti per i familiari, parenti, amici degli ospiti in ricorrenze particolari.

Le modalità di prestazione dei servizi indicati oggetto dell'appalto, sono meglio specificati nei successivi articoli del presente Capitolato.

Art. 2 - Normativa di riferimento

La procedura sarà esperita, oltre che con l'osservanza della disciplinare di gara, con attuazione della seguente normativa vigente riferita agli "appalti di servizi sociali e di altri servizi nei settori ordinari", nonché delle norme richiamate nei successivi artt. del presente Capitolato.

Trovano quindi applicazione:

- la Parte II, Titolo VI, Capo II ("Appalti di servizi sociali e di altri servizi nei settori ordinari"), artt. 142 e 144, del D.Lgs. n. 50/2016 ("Codice dei contratti pubblici");
- l'art. 36 ("Contratti sotto soglia") del predetto D.Lgs. n. 50/2016 e le relative Linee Guida n. 4 approvate dall'ANAC con Deliberazione 26 ottobre 2016 n. 1097;
- singoli articoli del D. Lgs. n. 50/2016, qualora espressamente richiamati nel presente Capitolato.

Trattandosi di gara svolta sul mercato elettronico della pubblica amministrazione (cd. MePA), la procedura è altresì assoggettata alle previsioni di cui alla seguente relativa documentazione:

- Capitolato d'Oneri per l'abilitazione dei Prestatori di Servizi al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione;
- Condizioni Generali di Contratto Servizi;
- Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione;
- Patto di integrità;
- Capitolato Tecnico Servizi di Ristorazione.

L'appalto sarà inoltre eseguito nel rispetto della seguente normativa, e di quella eventualmente sopravvenuta per il settore in questione:

- D.G.R. Piemonte 29 giugno 1992, n. 38-16335 (“Deliberazione attuativa relativa ai presidi socio assistenziali”);
- D.G.R. Piemonte 30 luglio 2012, n. 45-4248 (“Il nuovo modello integrato di assistenza residenziale e semi-residenziale socio-sanitaria a favore delle persone anziane non autosufficienti”), e s.m.i.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà una durata di 2 anni, con facoltà di rinnovo di un anno, con decorrenza dalla stipulazione del contratto, o comunque dalla data di presa in carico del servizio.

Il servizio dovrà comunque iniziare, salve eventuale proroghe concesse dalla stazione appaltante, entro il termine perentorio di sessanta giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

E' previsto un periodo di prova per i primi sei mesi di vigenza contrattuale che, se superato in modo positivo dalla Ditta aggiudicataria, comporterà automaticamente la prosecuzione del contratto. In caso di esito negativo di tale periodo di prova, la stazione appaltante si riserverà la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il contratto senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa.

Art. 4 - Valore stimato complessivo dell'appalto

Il valore stimato complessivo dell'appalto, calcolato per il termine di durata del medesimo, è pari ad Euro 212.928,00 IVA esclusa all'anno, ovvero, compresa la facoltà di rinnovo ai sensi dell'art. 35, c. 4, del D.Lgs. n. 50/2016, complessivi Euro 638.784,00 IVA esclusa, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari a complessivi Euro 1.020,00

Il valore è calcolato sulla base dei prezzi unitari sotto indicati:

- preparazione dell'intera giornata alimentare per gli ospiti in regime residenziale: costo di base pari ad Euro 9,60 per ospite, moltiplicato per 60 ospiti massimi (capienza massima), per 365 giorni all'anno;
- preparazione pasti singoli per gli eventuali ospiti inseriti nel Centro Diurno (rimasto finora sostanzialmente inutilizzato per assenze di richiesta di ospitalità) e saltuariamente per familiari, parenti e amici degli ospiti in ricorrenze particolari: costo di base pari ad Euro 4,80 per pasto, moltiplicato per un numero presunto di 560 pasti all'anno.

Il numero delle giornate alimentari e dei pasti sopra indicati è presunto e non vincolante per l'Ente, e potrà variare in aumento o in diminuzione in base al numero degli utenti.

PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONI RICHIESTE

Art. 5 – Caratteristiche generali

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Il suddetto servizio è altresì da considerarsi tra i servizi pubblici essenziali, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12/6/1990 n. 146 "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni: pertanto la ditta appaltatrice dovrà rispettare quanto previsto dalla citata normativa di legge in materia di sciopero.

La ditta esecutrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare sia la qualità del cibo, sia il profilo organizzativo, sia anche la componente relazionale, collaborando alla creazione di un ambiente confortevole che permetta di vivere il pasto comunitario come un momento piacevole della giornata. Dovrà altresì garantire una costante flessibilità operativa, in modo che le prestazioni fornite si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti, variabili a seconda delle particolari condizioni di salute di ciascuno.

La ditta esecutrice dovrà eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto senza interferire con le attività dell'Ente, e senza causare inconvenienti o creare ostacoli al normale svolgimento delle funzioni assistenziali.

Il prezzo a cui verrà aggiudicato l'appalto si intenderà accettato dalla ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza, a proprio rischio, e senza possibilità di varianti fatto salvo quanto previsto al successivo art. 16 del presente Capitolato.

Nel prezzo di aggiudicazione saranno comprese tutte le prestazioni e gli oneri specificati agli articoli seguenti del presente Capitolato.

Art. 6 – Arredi ed attrezzature

Per la gestione del servizio l'appaltatore usufruirà degli arredi e delle attrezzature già presenti presso la struttura della stazione appaltante.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto verbale in contraddittorio tra le parti, nel quale verranno elencati gli arredi e le attrezzature di cui sopra, con la precisazione dello stato di ciascuno dei medesimi. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Sono a carico dell'appaltatore le eventuale ulteriori attrezzature ritenute necessarie al corretto svolgimento dell'attività, ovvero quelle che dovranno essere sostituite per la loro sopravvenuta inutilizzabilità.

Da questo punto di vista, si evidenzia che è comunque richiesta la sostituzione degli arredi (armadietti) nello spogliatoio del personale di cucina;

L'appaltatore deve garantire, per le attrezzature che intende fornire ex-novo, il rispetto delle norme di legge vigenti in materia, ed ottenere il previo consenso dell'Ente.

La manutenzione degli arredi e delle preesistenti attrezzature e/o di quelle fornite ex novo è a totale carico dell'appaltatore, inclusa l'eventuale sostituzione di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura o danneggiamento.

Sono compresi tra gli oneri di manutenzione la riparazione e sostituzione della opere edili interne, degli impianti e degli infissi afferenti i locali cucina, refettorio (con annessa toilette) e dispensa da utilizzare per lo svolgimento del servizio, ivi compresa la loro eventuale tinteggiatura se necessaria.

Gli interventi di natura straordinaria potranno però essere eseguiti soltanto dopo aver ottenuto l'autorizzazione dell'Ente.

Alla scadenza del contratto, previa ricognizione dei beni patrimoniali esistenti, gli immobili, gli arredi, le attrezzature (compresi gli elementi eventualmente sostituiti/migliorati dall'appaltatore) dovranno essere riconsegnati all'Ente e rientreranno nella sua piena disponibilità. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale.

Art. 7 – Specificazione delle prestazioni richieste

Presupposti tecnici e normativi.

L'appaltatore dovrà garantire per tutti gli ospiti all'interno della Struttura un servizio di ristorazione che risponda alle indicazioni contenute nelle "Proposte operative per la ristorazione assistenziale" emanate dall'Assessorato Sanità della Regione Piemonte e nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale" adottate dal Ministero della Salute.

Il servizio dovrà comunque essere adeguato sotto il profilo dietetico nutrizionale e della sicurezza alimentare, che rappresenta un presupposto di basilare importanza sia per il mantenimento ed il recupero delle condizioni di salute degli ospiti sia per favorire, nella fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti, lo sviluppo di momenti di socializzazione ed integrazione ambientale.

I pasti dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria avvalendosi per la produzione del Centro di cottura esistente presso la Struttura.

Determinazione dei menù.

Nel progetto tecnico di gara, i concorrenti devono predisporre e indicare/allegare i menù che intenderanno adottare nell'esecuzione del servizio.

La predisposizione dei menù deve rispondere alle indicazioni organizzative e qualitative contenute nelle già citate "Proposte operative" regionali e "Linee di indirizzo" nazionali.

I menù dovranno quindi avere le seguenti caratteristiche essenziali:

- dovranno essere previsti in sincronia alle 4 stagioni (primavera – estate – autunno – inverno) ed articolati per ogni periodo stagionale su quattro settimane in modo da poter variare il più possibile l'alimentazione;
- dovranno essere impiegati generi di prima qualità e prodotti freschi (frutta-verdura stagionali), con indicazione delle grammature previste per ogni alimento;
- sono esclusi cibi precotti;
- dovranno essere previsti menù adatti agli ospiti con problemi di masticazione e di deglutizione.

Nel progetto tecnico deve essere altresì fornita, oltre all'esplicitazione dell'esperienza in materia di gestione e somministrazione di diete speciali, una prima indicazione circa i menù da predisporre per i possibili regimi di diete speciali (ad es. per diabetici, pazienti provenienti dall'ospedale con esiti di interventi chirurgici e necessità di diete particolari, ...), che la ditta aggiudicataria dovrà garantire in base a prescrizioni mediche o comunque su richiesta della Direzione dell'Ente.

I menù predisposti dall'appaltatore, in regime dietetico normale e speciale, dovranno necessariamente ottenere la previa approvazione dell'ASL di competenza; per tale motivo, potranno essere oggetto delle modifiche richieste dall'autorità competente.

Le spese di vidimazione dei menù saranno a carico della ditta affidataria del servizio.

Nel caso in cui risultasse necessario rivedere e/o variare i menù per qualsiasi motivo nel corso dell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere nuovamente con onere di vidimazione a proprio carico, ed inalterato il prezzo proposto in sede di gara.

In ogni caso, fino all'approvazione del menù presentato in sede di gara, l'aggiudicatario sarà tenuto a garantire provvisoriamente il menù attualmente vigente e già approvato dall'ASL territorialmente competente, di cui all'**All. 1**.

Acquisto delle derrate.

L'appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate scegliendo a propria discrezione i fornitori, il cui elenco aggiornato deve essere costantemente fornito alla stazione appaltante.

In ogni caso, ai sensi del D.M. 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (“Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”), Allegato 1, paragrafo 5.3.1. (“Specifiche tecniche di base – Produzione degli alimenti e delle bevande”):

- Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (*Regolamento CE n. 1898/2006* della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del *regolamento (CE) n. 510/2006* del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e *Regolamento (CE) n. 509/2006*) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli *articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350*.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del *Regolamento n. 589/2008* della Commissione europea in applicazione del *Regolamento n. 1234/2007* relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (*Regolamento CE n. 1898/2006* della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del *regolamento (CE) n. 510/2006* del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli *articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350*.

- Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il *Regolamento n. 710/2009* che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

In sede di gara deve essere dichiarata la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli *articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350*.

Saranno pretesi dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno debitamente conservati.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'*articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004* ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La stazione appaltante si riserva di chiedere il cambiamento del fornitore qualora non risponda alle caratteristiche necessarie del servizio da garantire. A tal fine la stazione appaltante potrà procedere, con personale proprio o appositamente incaricato, nei momenti e con la frequenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno essere selezionate e comunque di prima qualità. Nel caso di rifiuto di merci acquistate, l'appaltatore dovrà provvedere alla restituzione e sostituzione immediata delle partite contestate.

L'appaltatore è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate.

Servizio di distribuzione ed orario di somministrazione dei pasti.

È oggetto dell'appalto, oltre la preparazione ed il confezionamento dei pasti, la distribuzione dei medesimi nel locale refettorio situato al piano terra, nucleo giallo.

La ditte concorrenti devono pertanto predisporre un progetto tecnico che comprenda il personale e le attrezzature necessarie anche allo svolgimento di questa fase del servizio.

La somministrazione dei pasti dovrà essere prevista nei seguenti archi temporali:

- COLAZIONE: ore 8,00 – 8,30;

- PRANZO: ore 11,15 – 12,00;
- MERENDA: ore 15,00 – 16,00;
- CENA: ore 18,00 – 19,00

Pulizia dei locali e delle attrezzature.

Al termine dei servizi, il gestore dovrà provvedere con la frequenza stabilita dal Piano di disinfezione e sanificazione alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali, impianti, attrezzature, macchine, utensileria e pentolame, utilizzati per il servizio di ristorazione, in linea con le normative in materia, impiegando un adeguato numero di addetti.

Ai sensi del D.M. 25/07/2011, Allegato 1, paragrafo 5.3.5. (“Pulizie dei locali”), dovranno essere utilizzati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (*Reg. CE n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n. 21*) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al *D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174* sui biocidi e al *D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392* sui presidi medico-chirurgici. L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Presso la cucina, l'appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve tenere le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione.

Inoltre deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Deve garantire altresì che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature devono essere svolte coerentemente al Piano di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

Ai sensi del D.M. 25/07/2011, Allegato 1, paragrafo 5.3.2 (“Requisiti dei prodotti in carta tessuto”), nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per i rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Oneri a carico dell'Ente.

Sono a carico dell'Ente:

- la messa a disposizione della cucina, della dispensa, compresi i locali adibiti a scorte di magazzino che saranno utilizzati esclusivamente per la preparazione della giornata alimentare degli ospiti;

- la fornitura dell'energia elettrica, del gas, dell'acqua fredda o calda, del riscaldamento;
- il trasporto e la distribuzione dei pasti agli ospiti dei nuclei RSA distribuiti sui 3 piani con utilizzo del carrello termico e del montacarichi;
- la prenotazione dei pasti;
- l'installazione di un apparecchio telefonico da utilizzare per la comunicazione interna tra reparti, collegamento al centralino dell'Ente, ma non abilitato a chiamate esterne.

Responsabilità e oneri dell'appaltatore.

All'appaltatore fa interamente carico ogni responsabilità inerente alla gestione del servizio, ed in particolare:

- gestione e conduzione della cucina e della dispensa, compresa la manutenzione della cappa, delle piastre di cottura, della fiamma pilota e dei dispositivi di sicurezza per il corretto funzionamento a norma di legge;
- collocazione di apparecchiature di microfiltrazione e distribuzione delle bevande una per piano;
- sostituzione degli arredi (armadietti) nello spogliatoio del personale di cucina;
- acquisto e stoccaggio delle derrate presso la Struttura;
- predisposizione del personale in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da preparare e ai menù previsti) ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- raccolta ed elaborazione di dati ed informazioni quantitative e qualitative per il confezionamento quotidiano dei pasti;
- controllo di qualità delle derrate e delle preparazioni, comprendendo anche i controlli batteriologici e microbiologici;
- preparazione dei pasti per tutti i giorni dell'anno comprese le festività;
- preparazione e divisione delle porzioni per i tre diversi refettori di piano, prima agli imboccati con preparazione del relativo vassoio e successivamente per gli altri ospiti dei tre piani, nonché preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti agli ospiti nel refettorio al piano terra Nucleo giallo;
- riordino e allestimento della sala da pranzo;
- collaborazione per l'elaborazione delle diete speciali;
- gestione di tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP);
- lavaggio di pentole, stoviglie e carrelli;
- pulizia e sanificazione dei locali;
- pulizia periodica delle cappe di aspirazione e del mobilio di cucina;
- allestimento dei carrelli termici portavivande, dei vassoi e di ogni altro contenitore necessario alla distribuzione, la loro pulizia e riordino;
- acquisto del materiale e dei prodotti occorrenti per l'esecuzione delle pulizie;
- smaltimento cartoni, cassette di legno, plastica o altro contenitore di derrate, smaltimento oli esausti di cottura, smaltimento dei rifiuti di cucina, avendo cura di provvedere direttamente al conferimento secondo quanto previsto dal sistema di raccolta urbano (per quanto previsto, con trasporto autonomo fino ai punti di raccolta indicati dal Comune);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature;
- pulizia degli scarichi e manutenzione degli stessi;
- periodica disinfestazione e sanificazione dei locali cucina e annessi depositi, e controllo della zona esterna adiacente la cucina;
- supervisione del servizio da parte di un responsabile;
- integrazione di materiale frangibile (stoviglie) e fornitura del materiale e di impianti danneggiati durante l'esecuzione del servizio.

Gestione delle emergenze.

L'appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento del servizio anche in caso di emergenze e di esigenze straordinarie.

A tal fine, nel progetto tecnico devono essere indicate le misure e gli strumenti che il concorrente si propone di adottare.

Le misure indicate devono essere tali da non determinare un peggioramento della qualità del servizio, o almeno non oltre il termine strettamente necessario.

Informazioni da fornire agli ospiti.

Ai sensi del D.M. 25/07/2011, Allegato 1, paragrafo 5.3.8. ("Informazioni agli utenti"), il Gestore dovrà garantire un'informazione agli ospiti ed alle proprie famiglie relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

In sede di offerta dovrà essere presentato un Piano di Informazione agli Utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Controlli interni ed esterni

Fermo restando quanto stabilito a norma di legge per la fase di esecuzione del contratto e riportato all'art. 6 dello "Schema di contratto" di cui all'Allegato E al disciplinare di gara, l'appaltatore sarà tenuto a predisporre ed attuare un piano per il controllo igienico e della qualità dei prodotti acquistati ed utilizzati, allo scopo di verificare che, in tutte le sue fasi, lo svolgimento del servizio non pregiudichi la sicurezza e le caratteristiche qualitative delle derrate.

La stazione appaltante in ogni caso si riserva in ogni momento di controllare i locali e le attrezzature del centro di cottura ove i pasti saranno prodotti, nonché la qualità degli approvvigionamenti, delle derrate in magazzino, il peso delle razioni, l'igiene dei locali e del personale.

Art. 8 - Personale

Requisiti del personale impiegato nel servizio.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente competente e conoscere le norme igienico-sanitarie, di sicurezza e prevenzione. A tal fine deve essere adeguatamente formato e costantemente aggiornato.

La consistenza e la professionalità del personale dovrà essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato in relazione al numero degli ospiti potenzialmente accoglibili in Struttura.

Il numero minimo delle ore giornaliere da dedicare al servizio non potrà comunque essere inferiore a 15 (quindici)

L'appaltatore dovrà comunicare alla stazione appaltante l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa; dovrà, inoltre, predisporre un fascicolo personale presso l'ufficio del Responsabile, con gli estremi del documento di riconoscimento, il curriculum, il titolo di studio abilitante, l'eventuale iscrizione ad albo professionale.

L'appaltatore si impegna, ai fini dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto, ad assumere il personale del gestore uscente già impiegato per il servizio prestato presso la Struttura, qualora il personale medesimo sia in tal senso disponibile e compatibilmente con il proprio modello organizzativo, ai sensi dell'art. 36, c. 1 e dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché secondo quanto eventualmente previsto dalla relativa contrattazione collettiva.

L'elenco del personale attualmente in servizio del gestore uscente è indicato, con le relative qualifiche, mansioni e condizioni contrattuali, all'**All. 2**.

L'appaltatore dovrà impiegare per i servizi in questione, e per tutto il periodo di incarico, il medesimo personale che ha ottenuto l'assenso da parte della stazione appaltante, al fine di garantire una continuità lavorativa che risulta a vantaggio dell'intero servizio. Nel caso di sostituzioni, che dovranno essere motivate, l'appaltatore si impegna a garantire l'impiego di personale che risponda agli stessi requisiti (preparazione professionale, idoneità sanitaria, ecc.) ed i medesimi titoli di studio.

La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto, nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Doveri del personale impiegato nel servizio.

Il personale impiegato dovrà garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente Capitolato.

Il personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato dovrà essere presente sul posto di lavoro negli orari stabiliti, garantendo una effettiva e costante presenza senza alcuna soluzione di continuità, con predisposizione di un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi in generale, tali da non comportare alcuna riduzione del contingente di personale preposto.

Il personale è obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

In particolare, durante lo svolgimento del servizio il personale è tenuto ad osservare le seguenti prescrizioni:

- a) evitare l'uso di anelli braccialetti, orologi, ecc ...;
- b) mantenere un comportamento irreprensibile e rispettoso nei confronti delle persone ospitate, rivolgendosi con garbo, gentilezza e correttezza professionale;
- c) collaborare con il personale adibito all'assistenza e sorveglianza degli utenti della struttura;
- d) tenere aspetto esteriore semplice e raccolto, evitando l'uso di cerume e/o trucchi eccessivamente marcati che possano trasudare e gocciolare sul viso a causa del vapore sprigionato nella preparazione e distribuzione degli alimenti;
- e) osservare scrupolosamente gli orari previsti e svolgere il servizio richiesto con la massima cura ed attenzione;
- f) non fumare sul luogo di lavoro;
- g) verificare e assicurarsi che i prodotti confezionati siano conformi al menù proposto ed approvato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL, che siano

- preparate le diete speciali eventualmente previste e che il pasto confezionato sia rispondente alle norme ed alle caratteristiche prestabilite, prima della distribuzione nei nuclei e in refettorio;
- h) divieto assoluto di distribuire i pasti eventualmente non conformi o con caratteristiche di cottura anomali (cibo troppo cotto, bruciato, eccessivamente salato, non ben cotto, di gusto sgradevole, ecc.).

La stazione appaltante può richiedere l'allontanamento di quel personale che non si sia comportato con correttezza, ovvero che non sia di gradimento dello stesso.

L'appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente Capitolato. L'appaltatore è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, per colpa imputabile ai propri dipendenti.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà vestire una divisa di foggia e colore specifica per ogni figura professionale (camice, tuta o grembiule), mantenuta in perfetto stato di pulizia e disinfettata.

Inoltre il personale, durante l'espletamento del servizio, dovrà tenere in evidenza la tessera di riconoscimento, riportante in modo ben visibile le generalità del lavoratore e la fotografia.

L'appaltatore e il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Trattamento dei lavoratori impiegati nel servizio.

L'appaltatore si impegna a rispettare il C.C.N.L. per il settore contrattuale di riferimento, in particolar modo l'inquadramento di tutte le figure professionali secondo il C.C.N.L., nonché gli accordi integrativi territoriali.

L'appaltatore dovrà sollevare la stazione appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni e responsabilità verso terzi, garantendone versamento, stipula, ecc.

L'appaltatore dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci - lavoratori, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore dovrà, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, e se costituita in forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

Rappresentante della Ditta.

L'appaltatore deve indicare il Responsabile di servizio che dovrà essere comunicato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio medesimo, con funzioni di supervisione e controllo, che abbia la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Il Responsabile di servizio ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare

esecuzione delle prestazioni affidate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile di servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'appaltatore stesso. Il Responsabile di servizio deve essere comunque facilmente rintracciabile in ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dall'appaltatore. Esso dovrà mantenere un contatto con i referenti indicati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento dei servizi. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, l'appaltatore dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Sicurezza sul lavoro.

E' fatto obbligo all'appaltatore il rispetto della normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'appaltatore dovrà fornire gli operatori di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali, attrezzature e dispositivi di protezione individuali e/o collettivi richiesti in ottemperanza alla normativa vigente.

Formazione ed aggiornamento.

L'appaltatore dovrà assicurare ai propri dipendenti una adeguata e scrupolosa formazione ed un aggiornamento professionale periodico, con momenti comuni, che comprenda, tra le altre e come previsto ai sensi di legge e riportato all'art. 6 dello "Schema di contratto", le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

Disposizioni sanitarie.

Il personale impiegato nel servizio deve essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica, espresso dal Medico Competente dell'appaltatore stesso, ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 81/2008. Il personale dovrà essere sottoposto, a cura e spese dell'appaltatore, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche previste dalle leggi e regolamenti in vigore, e a tutti i controlli sanitari previsti dalla normativa vigente.

In ogni momento la stazione appaltante potrà disporre l'accertamento del possesso da parte del personale addetto al servizio del certificato di idoneità lavorativa da parte del medico competente dell'appaltatore.

Scioperi e cause di forza maggiore.

L'appaltatore, comunicando il disservizio con congruo anticipo, dovrà comunque garantire, in detti casi, l'effettuazione dello stesso mettendo a disposizione il personale sufficiente per la regolarità dei turni, previo accordo con la stazione appaltante eventualmente per una diversa articolazione dei medesimi e assicurando la presenza degli operatori addetti.

PARTE III – DISPOSIZIONI RELATIVE AGLI ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 9 - Controlli

La stazione appaltante si riserva il diritto di verificare in qualsiasi momento, mediante propri dipendenti o personale appositamente incaricato, la qualità delle prestazioni contrattuali, il personale addetto, i servizi assicurati agli ospiti della Struttura, l'osservanza di quanto disposto nel presente Capitolato nonché la conformità al progetto presentato dall'appaltatore in sede di presentazione dell'offerta.

La stazione appaltante potrà controllare, ogni qualvolta lo riterrà opportuno, l'esecuzione e le modalità dei servizi nonché effettuare periodiche verifiche sulle attrezzature, prodotti utilizzati e personale impiegati, al fine di accertare se vi sia o meno rispondenza alle clausole contrattuali.

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di richiedere all'appaltatore, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti indicati ai precedenti articoli, ivi comprese le probatorie dei versamenti contributivi e la fotocopia del registro delle presenze indicanti nominativi e turni di lavoro svolto dal personale.

Art. 10 – Altri oneri a carico dell'appaltatore

In aggiunta ed integrazione alle prestazioni distintamente indicate agli articoli precedenti, gli oneri complessivi posti a totale carico dell'appaltatore, che vi provvederà con propria organizzazione, personale, esclusiva responsabilità e rischio contrattuale, sono (a titolo esemplificativo e non esaustivo) di seguito riportati e riguardano:

- a) per quanto attiene il personale:
 - la gestione normativa ed economica del personale utilizzato;
 - la formazione ed aggiornamento del personale utilizzato;
 - la fornitura di tutti i DPI per il personale utilizzato;
- b) per quanto attiene la gestione:
 - le spese per il corredo necessario al personale utilizzato;
 - le spese per i servizi sostitutivi predisposti per le situazioni di emergenza, in ottemperanza a quanto proposto in sede di offerta;
- c) per quanto attiene le spese ed i carichi fiscali:
 - le imposte fiscali e tasse derivanti dall'assunzione dell'appalto;
 - tutte le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio;
 - tutte le spese relative al contratto ed alla gara per l'affidamento del servizio di che trattasi;
 - oneri derivanti dalle richieste coperture assicurative.

L'appaltatore è tenuto al rispetto dei requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi richiesti dalla normativa vigente nazionale e regionale, nonché dei requisiti in materia di sicurezza previsti dalle leggi vigenti.

Inoltre l'appaltatore è tenuto:

- ad attuare gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008;
- a quant'altro previsto dalla vigente normativa in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui la stessa opera e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività. La ditta aggiudicataria inoltre si impegna a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa

oggetto dell'appalto e coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informando la stazione appaltante.

Art. 11 - Responsabilità ed oneri assicurativi

L'appaltatore risponde direttamente ed interamente di ogni danno che, per fatto proprio e del personale addetto, possa derivare alla stazione appaltante, agli ospiti o a terzi, rimanendo pertanto sollevata la stazione appaltante da ogni pretesa risarcitoria.

L'appaltatore sarà ritenuto responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che ne potranno derivare ai sensi dell'art. 2049 del Codice Civile.

L'appaltatore dovrà altresì rispondere di qualunque danno che dovesse derivare in conseguenza della cattiva esecuzione dell'appalto e dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione o alla sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per fatto doloso o colposo dei suoi dipendenti.

Qualora l'appaltatore non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di diffida, la stazione appaltante potrà provvedere direttamente in via sostitutiva, trattenendo la spesa sul deposito cauzionale definitivo.

A copertura delle proprie responsabilità, l'appaltatore provvederà a stipulare a proprie spese polizza assicurativa che dovrà pertanto garantire dai danni eventualmente causati alla stazione appaltante e ai beni di sua proprietà o in suo godimento, nonché agli ospiti e a terzi nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, con un massimale unico di almeno Euro 3.000.000,00

Nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa la clausola di vincolo a favore della stazione appaltante.

La polizza assicurativa dovrà dunque tra le altre cose prevedere:

- a) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti, collaboratori, parasubordinati, ...) predisposti dalla ditta aggiudicataria per l'esecuzione dell'appalto;
- b) l'inclusione della responsabilità per i danni causati agli impianti, attrezzature, arredi e locali in generale di proprietà dell'Ente, salvo il naturale deperimento determinato dall'uso;
- c) l'inclusione della responsabilità per i danni dall'attività di pulizia dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Ente attribuiti in uso alla ditta esecutrice;
- d) che nella definizione di "terzi" ai fini delle responsabilità assicurativa sono compresi, oltre agli ospiti, il personale e gli amministratori dell'Ente committente nonché ogni altro soggetto che possa avere accesso ai locali interessati;
- e) l'estensione ai danni derivanti da incendio di beni e attrezzature in uso o di proprietà della ditta esecutrice.

Ogni documento relativo alla polizza di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia alla stazione appaltante.

Copia della predetta polizza dovrà essere consegnata alla stazione appaltante prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio della servizio.

Le polizza deve coprire tutto il periodo dell'appalto.

L'appaltatore dovrà comunque farsi carico di ogni eventuale danno eccedente il massimale assicurativo

L'appaltatore dovrà essere altresì in possesso di adeguata polizza assicurativa a copertura dei danni subiti dai propri dipendenti, per gli infortuni da loro sofferti per l'attività lavorativa, compresa la rivalsa espletata dall'INAIL per i risarcimenti effettuati a fronte di infortuni, nonché delle richieste di risarcimento presentate dal dipendente per il danno civilistico, restando la stazione appaltante totalmente esonerata da ogni pretesa risarcitoria.

Art. 12 – Garanzia (cauzione) definitiva

L'appaltatore dovrà provvedere, nei modi e nei termini stabiliti dalla stazione appaltante e, in ogni caso, prima di procedere alla stipulazione del contratto, alla costituzione di una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, così come stabilito dall'art. 103, co. 1, del D.Lgs 50/2016, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse ed a copertura di eventuali penali riferite alla gestione dei servizi e di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa

E' ammessa, ai sensi dell'art. 103, co. 1, del D.Lgs n. 50/2016, la riduzione prevista dall'art. 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva dovrà permanere fino a dodici mesi scaduto il termine finale dell'appalto.

La garanzia dovrà essere a primo rischio assoluto e senza eccezioni e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta.

Qualora, per ragioni d'urgenza, si proceda alla consegna dei servizi sulla base dell'aggiudicazione definitiva, prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore è tenuto a documentare l'esistenza della prescritta garanzia al momento della consegna, prima di dare inizio all'esecuzione dei servizi. In ogni caso, in difetto della costituzione della garanzia e fino alla presentazione della documentazione dimostrativa dell'avvenuta costituzione, non potrà procedersi alla consegna dei servizi.

Art. 13 - Duvri

Come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, la stazione appaltante promuove la cooperazione e il coordinamento per garantire l'attuazione delle misure di sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e, in tale contesto, ha elaborato il "Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza" – DUVRI – allegato al presente Capitolato (**All. 3**).

Il DUVRI potrà essere eventualmente aggiornato, anche su proposta della ditta aggiudicataria, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà comunque essere integrato, in seguito a proposta della ditta aggiudicataria ed a valutazione del committente, e sarà in ogni caso allegato al contratto.

La Ditta dovrà informare la stazione appaltante dei rischi introdotti nei locali/aree di sua competenza, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, e predisporre tutta la documentazione prevista nel Documento Unico di Valutazione dei rischi da interferenza allegato al presente Capitolato.

La Ditta, attraverso un suo Responsabile, dovrà partecipare a tutte le attività di coordinamento e di cooperazione organizzate dalla stazione appaltante nell'ambito di applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 secondo le modalità previste nel documento di DUVRI allegato al presente Capitolato.

Art. 14 - Subappalto

E' ammesso il subappalto, indicando in sede di offerta le parti del contratto che si intendono

subappaltare a terzi. Il subappalto non può comunque superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto.

Il subappalto deve essere autorizzato dalla stazione appaltante, previa verifica dell'assenza in capo al subappaltatore dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

Trattandosi di un appalto sotto soglia comunitaria, non è necessaria l'indicazione di una terna di subappaltatori.

In ogni caso la Committente resta estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno carico all'Impresa aggiudicataria.

Per ogni altro profilo, si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, nelle parti compatibili con l'oggetto della gara, e l'art. 19 delle "Condizioni Generali di contratto" – Allegato 1 al Bando "Servizi" del MePA. In particolare, le modalità e le tempistiche per la verifica delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 prima della stipula del contratto sono quelle indicate al predetto art. 19 delle Condizioni Generali di contratto del MePA. I mezzi di prova richiesti per la dimostrazione delle circostanze di esclusione per gravi illeciti professionali come previsti dal comma 13 dell'art. 80 sono invece quelli indicati dalle Linee Guida n. 6 dell'ANAC.

Art. 15 - Modifica del contratto

È ammessa la modifica del contratto in corso di esecuzione nei casi tassativamente previsti dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

I prezzi unitari proposti rimarranno fissi per tutta la durata del contratto, salvo provvedere, su richiesta formale della ditta appaltatrice, a decorrere dal secondo anno contrattuale, all'istruttoria prevista dall'art. 106, c. 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. L'eventuale revisione del prezzo farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati riferito all'anno solare precedente.

È fatto assoluto divieto di cedere a qualsiasi titolo il contratto, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, c. 1, lett. d) del D.Lgs. n. 50/2016 ed all'art. 14 delle "Condizioni Generali di contratto" – Allegato 1 al Bando "Servizi" del MePA.

Art. 16 - Contestazioni

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, l'appaltatore non può per alcuna ragione sospenderlo od effettuarlo in maniera difforme da quanto stabilito in offerta.

La stazione appaltante farà pervenire per iscritto all'appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro cinque giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'eventuale applicazione delle sanzioni (penalità o risoluzione del contratto) previste nel presente Capitolato.

In ogni caso, la stazione appaltante ha facoltà di ordinare l'esecuzione d'ufficio (nei termini e modi

che riterrà opportuno ed a spese dell'appaltatore) di quelle prestazioni necessarie per il regolare andamento del servizio.

Art. 17 - Penalità

In aggiunta ed integrazione a quanto previsto dall'art. 10 delle "Condizioni Generali di contratto" del MePA, le penali vengono così articolate:

1. utilizzo di attrezzatura non corrispondente a quella indicata in sede di gara, non preventivamente autorizzata o non regolare per l'espletamento del servizio: penale di Euro 500,00 per ogni giornata in cui l'infrazione risulta accertata;
2. utilizzo di generi alimentari non conformi a quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza: penale di Euro 200,00 per ogni categoria di alimenti valutata non conforme;
3. utilizzo di generi alimentari non conformi come tipologia a quanto stabilito nel menu giornaliero approvato e concordato: penale di Euro 100,00 per ogni portata non conforme;
4. distribuzione di portate non conformi sia sotto il profilo igienicosanitario, sia sotto l'aspetto organolettico o con caratteristiche di cottura compromessa, visivamente alterate o con odori palesemente anomali: penale di Euro 100,00 per ogni singola portata non conforme;
5. utilizzo di prodotti in confezioni non integre o di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione - data di scadenza: penale da Euro 100,00 ad Euro 1.500,00 in base al quantitativo ed alla tipologia di prodotto facendo riferimento al valore di mercato;
6. ritardi nell'arrivo dei rifornimenti alimentari presso la sede dell'Ente, fatte salve cause di forza maggiore non imputabili alla ditta affidataria del servizio: penale di Euro 200,00 per ogni giorno di ritardo della consegna;
7. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti che non impongono necessariamente il rifiuto del pasto: penalità ogni 5 minuti di ritardo di Euro 30,00, oltre 30 minuti di ritardo di Euro 200,00 oltre altri Euro 50,00 ogni ulteriori 5 minuti di ritardo;
8. mancato rispetto delle norme previste dall'apposito manuale HACCP in tutte le sue parti, qualità igienico ambientale insufficiente emersa a seguito di tamponi ambientali eseguiti e/o al controllo delle operazioni di pulizia e sanificazione compresa la corretta conservazione dei prodotti alimentari, mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione: penale da Euro 100,00 ad Euro 1.500,00 in ragione dell'anomalia riscontrata ed in base al valore di mercato;
9. utilizzo di personale non preventivamente comunicato nel rispetto dell'art. 8 del presente Capitolato: € 300,00;
10. comportamento scorretto o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli ospiti e/o delle altre figure professionali operanti presso l'Ente (ad es: utilizzo di terminologia volgare, utilizzo della sigaretta in servizio, uso frequente del telefono personale durante l'orario di lavoro per motivi non di emergenza o legati al servizio) e violazione di tutte le norme comportamentali previste appositamente nell'art. 8 del presente capitolato: penale da Euro 100,00 ad Euro 500,00 a seconda della gravità accertata, ferma restando la possibile richiesta di rimozione dal servizio del personale interessato;
11. mancata effettuazione del servizio, totale o parziale, tale da costringere l'Ente a provvedere in altro modo: penale pari al 50% del valore del servizio non effettuato, oltre all'addebito degli oneri connessi all'affidamento del servizio non eseguito ad altra impresa;
12. mancata reperibilità del referente nelle fasce orarie di competenza: penali pari ad Euro 300,00 per ora;
13. mancata sostituzione del personale: penale di Euro 500,00 per ogni mancata sostituzione;
14. ogni altro grave inadempimento nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali: penale rapportata

alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro un termine di 5 giorni dal loro ricevimento.

L'importo della penale potrà essere recuperato rivalendosi sulla cauzione definitiva e salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Le inadempienze sopra descritte non precludono alla stazione appaltante il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente contemplati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Art. 18 - Risoluzione del contratto

La stazione appaltante potrà risolvere il contratto di appalto durante il periodo di sua efficacia, anzitutto in presenza di una delle condizioni di cui all'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le situazioni riportate all'art. 12 delle "Condizioni Generali di contratto" del MePA.

Costituiscono inoltre presupposto per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti circostanze:

1. mancato superamento del periodo di prova;
2. abbandono o sospensione del servizio;
3. richiamo per iscritto, con le modalità di contestazione indicate al precedente art. 16, al rispetto gli obblighi contrattuali per più di dieci volte nel corso del contratto;
4. applicazione di più di dieci penalità nel corso del contratto;
5. danni volontari prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà della stazione appaltante;
6. non ottemperanza alle prescrizioni dell'Ente in conseguenza dei rilievi effettuati dallo stesso;
7. subappalto totale dei servizi;
8. violazione ripetuta delle norme di sicurezza.

Nei casi di risoluzione anticipata del contratto l'Impresa sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed al risarcimento delle maggiori spese che l'Ente dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale sia in caso di esercizio diretto che in caso di nuovo affidamento.

La stazione appaltante potrà rivalersi, per il risarcimento dei danni e per le maggiori spese, sulla cauzione definitiva.

Art. 19 - Recesso

La stazione appaltante può sempre recedere dal contratto, alle condizioni e con le modalità indicate dall'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016. La stazione appaltante può altresì recedere unilateralmente dal contratto nei casi indicati all'art. 13 delle "Condizioni Generali di contratto" del MePA.

ALLEGATI:

- **All. 1: Menù attualmente approvato;**
- **All. 2: Elenco del personale in servizio;**
- **All. 3: DUVRI.**