



**APPALTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PER GLI OSPITI
DELL'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DELLA
CARNIA DI TOLMEZZO
QUADRIENNIO 1 SETTEMBRE 2014 - 31 AGOSTO 2018**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
CIG: 5636850BC3**

	Pagina
PARTE PRIMA – DISCIPLINARE DI GARA	1
PARTE SECONDA – CAPITOLATO D'ONERI	11
PARTE TERZA – SCHEMA DI CONTRATTO	30
ALLEGATI:	
A. DICHIARAZIONE CUMULATIVA	
A1. ELENCO PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI	
B. DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA EX ART. 38 D. LGS 163/2006 E S.M.I. PER I SOGGETTI CON POTERE DI RAPPRESENTANZA LEGALE ED I DIRETTORI TECNICI	
C. DICHIARAZIONE ATTESTANTE L'AVVALIMENTO	
D. AVVALIMENTO - DICHIARAZIONI DELL'IMPRESA "AUSILIARIA"	
E. DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI / CONSORZI	
F. FAC SIMILE OFFERTA ECONOMICA	
F1. GIUSTIFICAZIONE DEGLI ONERI SICUREZZA	
G. DUVRI	
H. SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI – MENU' - MANUALE PER LA PREPARAZIONE DEI MENU'	
I. PLANIMETRIA DEI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE	
J. ELENCO ATTREZZATURE	
K. SUDDIVISIONE NUCLEI/REPARTI	

1) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento tutti i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

1. requisiti di ordine generale:

- a. non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ovvero insussistenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s. m. e. i.;
- b. iscrizione al registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. per ramo di attività oggetto dell'appalto;
- c. assenza di cause ostative ai sensi della vigente legislazione antimafia;

2. requisiti di ordine speciale:

- a) fatturato specifico riferito esclusivamente ad aver prestato servizi nel settore oggetto della presente gara nel triennio 2011 – 2012 – 2013 per almeno € 1.800.000,00 (iva esclusa) complessivi, svolti in reparti ospedalieri, strutture per anziani o disabili pubbliche o private o sul territorio e caratterizzati dal coordinamento diretto del personale e assunzione del rischio d'impresa
- b) non sostituibile con autocertificazione: essere in possesso e produrre referenze di due istituti bancari indirizzate all'ASP della Carnia (espressamente riferite alla presente procedura di gara) con le quali il concorrente intrattiene rapporti, che sostanzialmente attestino la capacità economica e finanziaria dell'impresa con particolare riferimento all'assolvimento puntuale degli impegni della stessa nei confronti dell'Istituto;

Possono stipulare il contratto anche i prestatori di servizi che intendono appositamente e temporaneamente raggrupparsi in raggruppamenti e consorzi ordinari di tipo orizzontale, attenendosi ai dettami dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006. In questo caso dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici raggruppati o consorziati.

Nei casi di raggruppamento i requisiti legati al fatturato e all'importo delle forniture analoghe saranno soddisfatti quando l'impresa capogruppo dimostrerà un fatturato in servizi analoghi almeno pari a € 1.080.000,00 (60%) e la somma dei fatturati generali e in servizi analoghi di tutto il raggruppamento sarà comunque almeno pari ai requisiti richiesti per il concorrente singolo. Il requisito della solidità economica e finanziaria dovrà essere attestato da idonee dichiarazioni bancarie in numero di due per l'impresa capogruppo e di una per ciascuno dei mandanti.

E' ammessa la partecipazione a raggruppamenti temporanei di tipo verticale. In tal caso, i requisiti sia di ordine generale che speciale dovranno essere posseduti dalla mandante e dalla mandataria.

Ai sensi dell'art. 36 del D. Lgs. 163/2006 il concorrente può partecipare alla procedura come **consorzio stabile** con facoltà di eseguire le prestazioni anche tramite affidamento ai consorziati, fatta salva la responsabilità solidale degli stessi nei confronti dell'Azienda appaltante. E' in ogni caso vietata la partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati nonché la partecipazione a più di un consorzio stabile.

In ogni caso i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e dovranno presentare la documentazione supplementare indicata al paragrafo 2 e contrassegnata dai punti 12) e 13).

Ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006 il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, mediante l'istituto dell'**avvalimento**, avvalendosi quindi dei requisiti posseduti da altro soggetto.

In ogni caso i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 e dovranno presentare la documentazione supplementare indicata al paragrafo 2 e contrassegnata dai punti 9), 10), 11) e 12).

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il concorrente può avvalersi anche di più imprese ausiliarie, ai sensi dell'art. 49 co. 6 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente salvo i casi particolari descritti al comma 9 dello stesso art. 49, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Per quanto attiene alla responsabilità dell'offerta nei confronti dell'Azienda, al divieto di partecipare contemporaneamente in più raggruppamenti o consorzi o in forma individuale se si è già partecipanti di un raggruppamento o consorzio, ai raggruppamenti non ancora costituiti, alla costituzione di raggruppamenti e al mandato, ai casi di fallimento di mandanti o mandatari, si farà riferimento alle disposizioni contenute all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

Le disposizioni in materia di fallimento del mandante o del mandatario si applicheranno per analogia ad ogni altro caso di cessazione dell'attività.

E' ammesso il subappalto nel rispetto dei limiti e delle altre disposizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. (la quota massima subappaltabile è pari al 30% dell'importo del contratto). Se il concorrente intende subappaltare, dovrà indicare nella dichiarazione per l'ammissione alla gara (Allegato A), i servizi o le forniture che intende affidare in

subappalto. L'assenza della dichiarazione di voler subappaltare costituisce a tutti gli effetti rinuncia ad avvalersi del subappalto il quale, pertanto, non potrà essere successivamente autorizzato.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Asp delle prestazioni subappaltate ad eccezione dei casi di responsabilità solidale previste per legge tra appaltatore e subappaltatore nei confronti della stazione appaltante.

2) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE

I concorrenti dovranno obbligatoriamente, prima della formulazione dell'offerta, **aver visionato direttamente i locali** per prendere conoscenza di tutte le condizioni generali e particolari nelle quali la fornitura dovrà svolgersi, in modo che il prezzo offerto si possa intendere remunerativo tenuto conto di tutte le situazioni che possono influire sulla sua determinazione.

In seguito a tale sopralluogo, il Direttore generale dell'Azienda o un suo delegato rilascerà apposita certificazione di avvenuta presa visione che dovrà essere **allegata in originale all'offerta**.

I sopralluoghi dovranno essere concordati anticipatamente contattando in orario d'ufficio il Direttore Generale o il Referente dell'Ufficio Gare – Dott.Denis Caporale (Tel 0433 481611).

Il numero di riferimento del servizio di cui al presente appalto è **CPV 55321000-6**.

Ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, il servizio sarà assegnato alla ditta che avrà presentato l'**offerta economicamente più vantaggiosa** in base ai seguenti criteri:

- * **Prezzo** **punti 30**
- * **Aspetti qualitativi del servizio** **punti 70**

L'importo presunto a base di gara è di € 2.421.556,80 nel quadriennio - IVA esclusa, comprensivo degli oneri della sicurezza calcolati in un importo di € 24.724,80.

CATEGORIE		
	Importo giornata alimentare	Totale per 1460 gg per 188 ospiti
PRODUZIONE PASTI PER OSPITI	€ 8,70	€ 2.387.976,00*
costi sicurezza	€ 0,09	€ 24.703,20*
	Importo pasto	Totale per 2160 pasti
PRODUZIONE PASTI PER DIPENDENTI/VISITATORI	€ 4,10	€ 8.856,00*
costi sicurezza	€ 0,01	€ 21,60*
TOTALE BASE D'ASTA PER RIBASSO	€ 2.396.832,00*	
TOTALE ONERI SICUREZZA		€ 24.724,80*
TOTALE APPALTO		€ 2.421.556,80*

I costi per la sicurezza sono pari ad €. 24.724,80– importo non soggetto a ribasso.

Si precisa che, in considerazione delle attività previste dalla presente gara si ritengono presenti interferenze ai sensi del D. Lgs. N. 81/2008 e succ. mod. e int. e, pertanto, è stato redatto il D.U.V.R.I.(Allegato G).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare o annullare la gara, con provvedimento motivato, a proprio discrezionale ed insindacabile giudizio, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

Ai sensi dell'art. 81, c. 3 del D. Lgs. 163/2006 l'Amministrazione non procederà all'aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di un'unica offerta valida, se – a suo insindacabile giudizio – sia ritenuta congrua e conveniente.

Le modalità di partecipazione alla gara sottodescritte dovranno essere seguite in maniera esatta e completa, pena l'esclusione dalla procedura. Parimenti, la mancanza in capo al soggetto offerente dei requisiti previsti nel presente Disciplinare costituirà motivo di esclusione.

Durante il periodo intercorrente tra la pubblicazione e il termine fissato al giorno 14 aprile 2014 sarà attivo un servizio di risposta ad eventuali richieste di chiarimenti inerenti al presente appalto. Per usufruire del servizio, i concorrenti dovranno inviare una mail all'indirizzo direzione@aspcarnia.it o un fax al numero 0433/44422 specificando in maniera

chiara quali punti del presente Capitolato Speciale d'Appalto sono risultati fonte di dubbio.

La risposta verrà data in forma pubblica alla pagina web: www.aspcarnia.it (profilo committente).

Non verranno fornite pertanto risposte sulla base di richieste verbali o telefoniche, se non in merito a meri aspetti organizzativi del singolo concorrente, quali ad esempio la data e l'ora del sopralluogo.

A) DOCUMENTAZIONE DI GARA:

Le imprese concorrenti dovranno far pervenire **entro e non oltre il termine perentorio del 14 aprile 2014 alle ore 12:00** all'ufficio protocollo dell' ASP della Carnia", Via Morgagni, n. 5 a Tolmezzo 33028 (UD) **con libertà di mezzi, ma a rischio esclusivo del partecipante** un plico con le seguenti caratteristiche:

- a) idoneamente sigillato (con scotch o ceralacca) con modalità che escludano l'eventualità che il plico possa venir manomesso prima dell'apertura ufficiale in seduta pubblica;
- b) controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o in ogni caso dalla persona che, avendone il potere e la facoltà, ha sottoscritto l'offerta;
- c) recante la denominazione del concorrente, il suo indirizzo, il numero di telefono e fax, il numero di partita IVA
- d) recare la dicitura: **"DOCUMENTAZIONE ED OFFERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PER GLI OSPITI DELL'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DELLA CARNIA DI TOLMEZZO QUADRIENNIO 1 SETTEMBRE 2014 - 31 AGOSTO 2018 - CIG:5636850BC3"**

Il plico dovrà contenere tre buste chiuse, sigillate e controfirmate con le stesse modalità del plico esterno recanti le diciture:

BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE

BUSTA 2 – ASPETTI TECNICI DELL'OFFERTA

BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA

Il fatto che le buste non risultino chiuse, sigillate e controfirmate, non siano tre o che risulti impossibile identificare dall'esterno il loro contenuto perché prive delle diciture di cui sopra, sarà motivo di **immediata esclusione** dalla procedura.

Il recapito del plico contenente l'offerta e i documenti, **rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione nel termine stabilito**. Nessun rilievo avrà la data di spedizione del plico contenente l'offerta. Non si darà corso all'apertura del plico che risulti pervenuto oltre il termine fissato nel presente Disciplinare.

Le offerte recapitate non possono essere ritirate. Non sarà valida, inoltre, alcuna offerta pervenuta o presentata oltre il termine, anche se sostitutiva rispetto ad altre precedenti e non sarà consentita in sede di apertura delle buste la presentazione di alcuna offerta.

Tutta la documentazione inviata dai concorrenti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle Imprese non aggiudicatari.

La **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** conterrà:

1. **Dichiarazione cumulativa**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato A)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa dal legale rappresentante della Società (o dal titolare dell'impresa individuale) **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**. Il concorrente apporrà la propria intestazione sul modello, dichiarando quanto contenuto nello schema, barrando le parti che lo interessano.

La mancata sottoscrizione e/o l'inosservanza delle disposizioni del DPR 445/2000 costituiscono motivi di esclusione.

2. **Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/2006**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato B)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa da ciascun legale rappresentante, direttore tecnico, procuratore **(solo nel caso che il procuratore abbia sottoscritto le dichiarazioni e/o l'offerta)** e comunque da ciascuno dei soggetti indicati dallo stesso art. 38 e richiamati nell'Allegato A, **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**.

3. **Certificazione** di avvenuto sopralluogo **in originale** firmata dal Direttore generale dell'Azienda o da suo delegato.

4. **Garanzia costituita ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 per l'ammontare di € 48.431,17*** o ridotta del 50% ai sensi del c. 7 dello stesso articolo, nel qual caso il concorrente dovrà allegare copia autenticata ai sensi dell'art. 18 cc. 2 e 3 del DPR 445/2000 della Certificazione Uni Cei Iso 9000.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà comunque infruttifero, **dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione da parte del debitore principale**, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del Codice civile, nonché **l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, su semplice richiesta scritta della stazione appaltante**.

La garanzia a corredo dell'offerta deve avere **validità, pari ad almeno 180 giorni dalla data di scadenza** fissata per la presentazione dell'offerta; **deve altresì essere corredata, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario;**

5. **Idonee dichiarazioni bancarie: due idonee dichiarazioni bancarie in originale, rilasciate da soggetti**

autorizzati – istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. N. 385/1993 - (art. 41 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163); qualora alla gara partecipi un raggruppamento temporaneo di concorrenti (art. 34, comma 1, lett. d) del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163) o un consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (art. 34, comma 1, lett. e) del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163), a pena di esclusione, le due idonee dichiarazioni bancarie dovranno essere presentate da ciascuno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento, il GEIE o il consorzio.

6. **Dichiarazione sul fatturato specifico** riferito esclusivamente nei servizi nel settore oggetto della presente gara realizzato in ciascuno degli ultimi tre esercizi sociali chiusi al momento della presentazione dell'offerta non inferiore a € 1.080.000,00* complessivi al netto di IVA.
7. **Ricevuta in originale** comprovante il pagamento del contributo obbligatorio di € 200,00*, dovuto a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici secondo le modalità indicate nella deliberazione dell'Autorità del 15 febbraio 2010 ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito www.avcp.it/ Servizio Riscossione Contributi. **Codice identificativo gara: LOTTO CIG 5636850BC3 - NUMERO GARA 5486276.**

Nel caso di raggruppamenti temporanei la documentazione di cui ai punti 1, 2 e 5 dovrà essere presentata dal mandatario e da ciascuno dei mandanti, mentre la restante documentazione sarà presentata dal solo mandatario. La garanzia in forma di fideiussione di cui al punto 4 è presentata dall'impresa capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, ma nel caso di A.T.I. costituenti, nella polizza stessa devono essere chiaramente indicati tutti i soggetti componenti il raggruppamento e dei quali viene garantito l'eventuale adempimento.

Nel caso in cui il concorrente intenda utilizzare l'istituto dell'**avvalimento**, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** dovranno essere inseriti - oltre alla documentazione di cui ai punti da 1 a 6 - anche le seguenti attestazioni:

8. **Dichiarazione del concorrente ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 163/2006**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato C)** già predisposto dalla stazione appaltante, attestante l'**avvalimento** dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
9. **Dichiarazione** resa dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato D)** già predisposto dalla stazione appaltante, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente; ed attestante che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 34, comma 2 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
10. **Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/2006**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato B)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**;
11. **Contratto in originale o copia autentica** in virtù del quale l'ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente o (in alternativa) in caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo dichiarazione sostitutiva resa dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo da cui devono discendere gli obblighi previsti dall'art. 49 c. 5 del D. Lgs. 163/06.**

Nel caso in cui il concorrente sia un **consorzio o un raggruppamento temporaneo**, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** dovranno essere inseriti - oltre alla documentazione di cui ai punti da 1 a 6 - anche le seguenti attestazioni:

12. **Dichiarazione**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato E)** già predisposto dalla stazione appaltante, da cui risultino sotto forma di elenco **tutti gli operatori economici facenti parte del consorzio o del raggruppamento stesso** e in cui si indichino **i nominativi della/e impresa/e indicata/e quale/i esecutrice/i** resa dal rappresentante legale del consorzio e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**;
13. **Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/06**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato B)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa dai rappresentanti legali e direttori tecnici della/e impresa/e indicata/e dal consorzio quale/i impresa/e esecutrice/i e dai mandanti del raggruppamento temporaneo come da dichiarazione di cui al punto 12 e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità.**

Eventuale BUSTA A1.

Solo i concorrenti che hanno **dichiarato nell'allegato A** di trovarsi in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. con altra impresa partecipante alla procedura di gara, dovranno inserire all'interno della busta A - contenente la documentazione - anche una separata busta chiusa – **la busta A1** - nella quale dovranno essere inseriti tutti i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta e che quindi le offerte non sono imputabili ad un unico centro decisionale.

La S.A. valuterà la documentazione prodotta e la sua idoneità a provare l'autonomia nella formulazione dell'offerta. Nel caso in cui la S.A. accerti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi procederà all'esclusione sia dell'impresa controllata che della controllante.

La commissione procederà alla verifica della documentazione presentata nella busta A1 e all'eventuale esclusione dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Tutta la documentazione sopradescritta dovrà comunque essere contenuta in un'unica busta.

La **BUSTA 2 – ASPETTI TECNICI DELL'OFFERTA** conterrà:

Relazione tecnica (su max 30 facciate A4, utilizzando il carattere Times New Roman, pt. 12, interlinea singola, margini foglio mm.15) strutturata in modo da esplicitare il progetto di gestione dei servizi e la tipologia dei prodotti utilizzata, in relazione alle caratteristiche più oltre indicate al paragrafo intitolato Valutazione dell'offerta tecnica e che saranno appunto oggetto di valutazione da parte della Commissione. E' data piena libertà al concorrente in merito alle forme di presentazione e redazione della relazione, ciononostante si rammenta che la produzione di notizie non richieste o poco pertinenti, come anche il dilungarsi su aspetti di poco conto inciderà negativamente sulla valutazione. Allo stesso modo verrà penalizzata la relazione all'interno della quale si riscontrino contraddizioni.

Nel caso in cui l'offerente ritenesse alcuni dati/informazioni protetti da brevetti, segreti industriali e/o commerciali inserirà nella busta B offerta tecnica copia della Relazione tecnica con le omissioni delle parti protette da brevetti, segreti industriali e/o commerciali. In caso contrario la stazione appaltante potrà ritenere tutti i dati/informazioni inserite nella Relazione tecnica non soggetti a segreti industriali e commerciali. Le schede tecniche dei prodotti possono essere allegate alla relazione tecnica e non verranno conteggiate tra le 30 facciate della stessa. La relazione può contenere anche grafici e/o tabelle sinottiche redatte utilizzando carattere e interlinee diversi da quelli descritti al capoverso precedente.

Si rammenta che l'utilizzo del logo dell'Azienda pubblica di servizi alla persona ASP della Carnia di Tolmezzo sulla documentazione d'offerta non è autorizzato e darà luogo immediatamente ad azioni di tutela del nome e dell'immagine.

La **BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA** conterrà:

1. **Offerta** redatta in lingua italiana **secondo lo schema dell'Allegato F)** su carta bollata, sottoscritta con firma leggibile e per esteso del rappresentante legale della Ditta. La firma non dovrà essere autenticata. Assieme allo Schema Allegato F) dovrà essere compilato lo **Schema Allegato F1).**

L'offerta economica deve essere espressa mediante compilazione dell'allegato F riguardante l'offerta economica. Dovrà altresì essere indicato il ribasso offerto sul prezzo a base d'asta.

L'offerta dovrà essere espressa numericamente ed indicare il prezzo (in cifre ed in lettere) complessivamente offerto per il servizio. In caso di contrasto tra le due indicazioni (cifre e lettere) prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione (art. 72 del R. D. 23.05.1924, n. 827).

L'offerta economica è soggetta all'imposta di bollo così come regolata dal D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 642 e successive modifiche. Attualmente la misura di bollo, per ogni foglio composto di 4 facciate contenenti nell'apposita marginatura, n. 25 righe di 77 caratteri ciascuna, è fissata in € 16,00.

L'evasione o la irregolare applicazione del bollo non costituiscono causa di esclusione dalla gara, ma semplicemente condizione fiscale, che verrà sanata mediante l'invio, ai sensi di quanto previsto dagli artt. 19 e 31 del D.P.R. n. 642/1972, degli atti carenti di bollo all'Ufficio del Registro che provvederà alla regolarizzazione mediante annotazione.

L'offerta presentata dai concorrenti si considera vincolante per i partecipanti per il periodo di 180 (centottanta) giorni decorrenti dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari non ancora costituiti l'offerta economica, pena l'esclusione, dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti legali di tutti gli operatori economici che andranno a costituire il raggruppamento o il consorzio; in caso di ATI già costituita sarà sufficiente la firma del legale rappresentante della ditta capogruppo dell'ATI.

3) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

A - Ammissione

I concorrenti verranno convocati via pec per la seduta pubblica di ammissione delle offerte.

La Commissione di gara - nominata con Determinazione del Direttore Generale di data successiva alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte – nel corso della seduta verifica la correttezza formale dei plichi pervenuti e delle buste in esse contenute (sigillatura, controfirme, presenza di tutte le buste e termini di arrivo).

Durante le sedute pubbliche è consentita la partecipazione a chiunque, ma solo i legali rappresentanti dei

concorrenti o i loro delegati con atto scritto avranno titolo a rilasciare dichiarazioni a verbale.

Si provvede quindi all'apertura delle buste 1 – Documentazione e procede a verificare la correttezza formale della documentazione presentata dai concorrenti ed eventuali incompatibilità soggettive degli stessi.

Sempre in seduta pubblica la commissione procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica al solo fine di verificare la completezza del contenuto delle stesse.

In questa sede, la Commissione adotterà provvedimenti di esclusione tassativamente ed esclusivamente nei casi sottoelencati:

- offerta pervenuta in ritardo rispetto al termine;
- busta esterna non sigillata con scotch o ceralacca, o non controfirmata, o entrambe ossia tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- buste interne non in numero di tre;
- buste interne che non riportino indicazioni idonee a far capire alla Commissione in quale di esse sia contenuta la documentazione, in quale gli aspetti tecnici dell'offerta e in quale l'offerta;
- mancanza di uno o più dei documenti elencati da 1. a 6. della busta contenente la documentazione, compresa la mancata presentazione dei documenti 1. 2. e 5. per tutti i concorrenti nel caso di raggruppamento;
- mancanza dei documenti da 8. a 11. per i soggetti che partecipano utilizzando l'istituto dell'avvalimento;
- mancanza dei documenti da 12. a 13. per i consorzi;
- dichiarazione cumulativa di cui al punto 1. e certificazione di cui al punto 2. non sottoscritte o non autenticate (allegando copia del documento di identità);
- istanza riportante requisiti di capacità tecnica e/o finanziaria inferiore a quelli richiesti per la partecipazione alla gara;
- garanzia di cui al punto 4 incompleta in quanto priva dei requisiti richiesti ai sensi dell'art.75 comma 4;
- referenze bancarie in numero inferiore a due;
- impresa consorziata, raggruppata o ausiliario - e per conseguenza relativo consorzio, raggruppamento, impresa che utilizza l'avvalimento - qualora si riscontri che i primi abbiano presentato altra offerta alla gara in qualsiasi altra forma;
- mancata sottoscrizione dell'offerta (o impossibilità di attribuirle ad un soggetto specifico ad esempio perché illeggibile o priva della menzione della qualifica del sottoscrittore)
- in tutti i casi previsti dall'art. 46 comma 1 bis del D.Lgs 163/2006;

Tutte le eventuali mancanze o imperfezioni non previste nell'elenco esaustivo di cui sopra sono da considerarsi sanabili. La Commissione renderà conto di tali mancanze al concorrente con precisa comunicazione inviata via fax, cui il concorrente dovrà rispondere positivamente attraverso i medesimi mezzi, entro tre giorni lavorativi pena l'esclusione.

Nel corso della procedura e per verificare il permanere del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. ai fini dell'ammissione alla gara, la Stazione Appaltante consulterà, altresì, il Casellario Informatico presso l'Autorità per la Vigilanza sui Lavori, Servizi e Forniture, per individuare gli eventuali operatori economici nei cui confronti sussistano cause di esclusione.

L'esclusione dalla procedura di aggiudicazione verrà comunicata ai candidati esclusi nei tempi e nei modi previsti dalla normativa), via fax.

B – Controlli ex art. 48 c. 1 del D. Lgs. n. 163/2006

La Commissione procederà, prima di aprire le buste contenenti le offerte (tecnica ed economica), ai sensi dell'art. 48 c. 1 del D. Lgs 163/2006, a richiedere al 10% (arrotondato all'unità superiore) dei concorrenti offerenti di comprovare entro dieci giorni dalla data della richiesta il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel bando di gara, se tali requisiti non risultano comprovati dalla documentazione inviata dai concorrenti o comunque in possesso della Stazione Appaltante.

Pertanto i concorrenti a comprova di quanto dichiarato dovranno presentare:

- a) per gli importi dei servizi analoghi per almeno € 1.080.000,00: certificazione degli Enti pubblici o privati che hanno affidato il servizio, da cui risulti l'importo per il triennio indicato, la durata e la modalità di effettuazione del servizio che comprovi la vera e propria natura di servizio con coordinamento delle risorse e assunzione del rischio d'impresa;

Per servizi analoghi si intendono quelli effettuati presso strutture sanitarie e/o assistenziali.

Nel caso vengano estratti concorrenti che si sono presentati alla gara come operatori raggruppati o consorziati, dovranno essere dimostrate con le stesse modalità indicate sopra le quote di possesso del requisito indicate da ciascun operatore nel proprio Allegato A).

E' facoltà dei concorrenti di inserire la documentazione di cui sopra, a comprova del possesso dei requisiti, già nella busta A - " DOCUMENTAZIONE". Si raccomanda comunque ai concorrenti che intendano avvalersi dell'autocertificazione in sede di gara, nel loro esclusivo interesse, di procurarsi con celerità la documentazione atta a comprovare, nei modi sopra stabiliti, il possesso del requisito, in modo tale da poterla produrre nel termine assegnato, in caso di richiesta dell'Amministrazione.

Tutta la documentazione probatoria dei requisiti deve essere prodotta in lingua italiana o accompagnata da traduzione in lingua italiana effettuata a cura e spese del concorrente.

Qualora il/i concorrente/i selezionato/i non fornisca/no la documentazione richiesta, ovvero la stessa non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, la Stazione Appaltante procederà:

- **all'esclusione dalla gara;**
- **all'escussione della cauzione provvisoria prestata;**
- **alla segnalazione del fatto all'Autorità competente.**

Il Presidente ed i membri di commissione, in seduta pubblica, procedono alla verifica della completezza del contenuto delle buste relative all'offerta tecnica esaminando le offerte in ordine cronologico di protocollo.

C - Valutazione dell'offerta tecnica

Dopo l'ammissione la Commissione si riunisce in seduta riservata per procedere alle valutazioni delle campionature e degli aspetti tecnici dell'offerta.

I criteri di valutazione sono stabiliti in modo che l'aggiudicazione avvenga all'offerta che presenti il miglior rapporto qualità/prezzo, ma in particolare modo prevalgano le caratteristiche tecniche e qualitative proposte.

All'offerta tecnica ("Qualità del servizio") viene attribuito un punteggio massimo di **70 punti**.

Al prezzo viene attribuito un punteggio massimo di **30 punti**.

Totale punti assegnabili: 100 punti.

I criteri di valutazione in base ai quali la commissione assegnerà i relativi punteggi sono di seguito descritti:

ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO	Tot punti 70		
Modalità di gestione comuni ai servizi di assistenza diretta/assistenza infermieristica/fisioterapia/terapia occupazionale/ animazione/parrucchiera e pedicure		punti 60	
Piano organizzativo complessivo dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti			6
Soluzioni organizzative tese in particolare a minimizzare gli impatti sull'ambiente, in base a soluzioni per il risparmio energetico, idrico, al riciclaggio ed alla riduzione degli sprechi (migliore ecosostenibilità rappresentata)			4
Modalità di approvvigionamento e selezione dei fornitori e cadenza delle consegne delle materie prime			4
Utilizzo di prodotti km 0			2
Espletamento delle modalità per la consegna dei pasti e/o alimenti riguardanti l'intera giornata alimentare (pane, acqua, vino, carrelli termici ecc.)			3
Piano di autocontrollo (sistema HACCP)			4
Piano di formazione degli operatori per il quadriennio			3
Gestione del piano di sicurezza dei lavoratori			4
Responsabile dei servizi (funzioni e responsabilità assegnate)			4
Modalità di sostituzione del personale assente a qualsiasi titolo			4
Modalità che il concorrente intende adottare per il contenimento del turnover			4
Piano per l'addestramento del personale neoassunto			3
Modalità di selezione del personale per tutti i servizi			3
Piano delle attività distinto per singoli servizi			4
Strutturazione dei turni di lavoro distinto per singoli servizi a,b,c,d,e,f,g,h,i			4
Verifica/controllo della qualità dei pasti e gradimento del pasto e del servizio da parte dell'utenza			2
Comunicazione e informazione			2
Arricchimento dell'offerta in termini qualitativi e quantitativi rispetto alle indicazioni del capitolato d'oneri		Punti 10	
Miglioramento degli ambienti e delle attrezzature (eventuali lay out – elenco attrezzature ecc.)			10

Per quanto riguarda i punti **"Arricchimento dell'offerta in termini qualitativi rispetto alle indicazioni del capitolato d'oneri"** viene richiesto, in particolare, di specificare il numero di ore effettive e la possibilità di sostituire le persone per la continuazione del servizio reso.

Si consiglia di evidenziare all'interno della Relazione tecnica in maniera organica e coerente i singoli aspetti sui quali andrà ad incentrarsi la valutazione, come sopra esposti, al fine di facilitare il lavoro della Commissione e di evitare penalizzazioni legate alla presenza di contraddizioni, elementi non significativi o descrizioni confusionali che non consentano una valutazione appropriata.

Il calcolo dei punteggi, relativi agli ASPETTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO e agli ASPETTI QUALITATIVI DEI PRODOTTI E DELLE ATTREZZATURE, avverrà applicando il metodo del confronto a coppie (allegato G del D.P.R. 207/2010), applicando il metodo che prevede la trasformazione in coefficienti variabili tra 0 e 1 della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il confronto a coppie, attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 1 e 6, e cioè:

▶ preferenza massima	6
▶ preferenza grande	5
▶ preferenza media	4
▶ preferenza piccola	3
▶ preferenza minima	2
▶ parità	1

C1 - Lettura delle offerte e verifica delle offerte anormalmente basse

La Commissione di gara, dopo aver riconvocato via pec i concorrenti ammessi, procede in seduta pubblica alla comunicazione in merito ad **esclusioni dalla procedura** per:

- mancata certificazione del fatturato o dei servizi analoghi o delle referenze bancarie;
- mancata o insufficiente risposta alle richieste di sanare mancanze o imperfezioni evidenziate durante la prima seduta pubblica;
- reperimento all'interno delle buste "2 - Aspetti tecnici dell'offerta" di elementi idonei ad anticipare alla Commissione la conoscenza dei prezzi offerti.

Quindi passa alla lettura dei quadri riepilogativi di cui al punto precedente e, successivamente, all'apertura delle buste "3 - offerta economica" presentate.

Saranno cause di esclusione dalla procedura le seguenti circostanze rilevabili in seguito all'apertura delle buste 3:

- offerta non sottoscritta;
- offerta parziale o condizionata;
- offerta di raggruppamento o consorzio non costituito in cui manchi la sottoscrizione di uno dei componenti o l'indicazione del mandatario che andrà a stipulare il contratto.

Il punteggio da assegnare sarà riferito al ribasso complessivo (prezzo giornata alimentare – oneri sicurezza - retta offerta al netto degli oneri di sicurezza * n° 1460 giornate complessive del quadriennio * 188 ospiti) + (2160 giornate complessive del quadriennio x (prezzo pasto dipendente/visitatore a base d'asta – prezzo pasto dipendente/visitatore offerto - oneri di sicurezza)).

Il calcolo dei punteggi, relativi al PREZZO, verrà effettuato seguendo la seguente formula:

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X * A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente iesimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo dei concorrenti)

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

$X = 0,90$

Il massimo punteggio verrà attribuito al partecipante che avrà offerto il prezzo più basso.

La Commissione provvede ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D. Lgs 163/06 ad individuare le eventuali offerte anormalmente basse.

La Commissione procederà alla verifica delle offerte eventualmente selezionate, ritenute anormalmente basse secondo i criteri ai sensi degli art. da 86 a 89 del D. Lgs 163/06, richiedendo – per iscritto ed assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni - i giustificativi relativi alle voci di prezzo e agli altri elementi di valutazione dell'offerta.

Ove l'esame delle giustificazioni prodotte non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, la commissione lo comunica al concorrente e lo invita a fornire - entro un termine non inferiore a 5 giorni dalla data di ricevimento della richiesta - i necessari ulteriori chiarimenti e giustificazioni in ordine alla congruità dell'offerta e su tali elementi procede ad una valutazione conclusiva.

Nel caso la valutazione non porti a considerare non anomala l'offerta, la commissione convoca l'offerente - con un anticipo non inferiore a 3 gg.- per procedere ad un contraddittorio orale.

Al termine del contraddittorio (o se la ditta non si presenta), la Commissione provvede ad escludere l'offerta nel caso in cui i giustificativi non siano ancora ritenuti accettabili e procede alla formulazione di una nuova graduatoria; nel caso

siano invece accettati i giustificativi dichiara non anomala l'offerta e procede all'aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

D – Aggiudicazione provvisoria, controlli, aggiudicazione definitiva e stipula del contratto

Tutte le operazioni di gara saranno verbalizzate ai sensi dell'art. 78 del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163.

La Commissione dispone l'aggiudicazione provvisoria dell'appalto a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, risultante dalla somma aritmetica dei punti ottenuti nell'offerta tecnica e di quelli ottenuti nell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio fra i concorrenti aggiudicatari la fornitura verrà aggiudicata provvisoriamente al concorrente che avrà riportato il maggior punteggio di valutazione dell'offerta tecnica.

Ai sensi del combinato disposto dagli art. 11 e 12 del D. Lgs n. 163/2006 si precisa che l'aggiudicazione provvisoria, così come risultante dal verbale di gara è subordinata ai seguenti accertamenti di legge.

La stazione appaltante, ai sensi degli art. 11 c. 8 e l'art. 48 c. 2 del D.Lgs 163/06, dopo l'aggiudicazione provvisoria inviterà la ditta aggiudicataria ed il concorrente che lo segue in graduatoria a presentare, entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione, tutta la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale richiesti negli atti di gara ed esposti nelle dichiarazioni sostitutive fatte in sede di gara, ed in presenza di associazione temporanea di imprese, anche quella di tutte le imprese comprese nell'associazione.

La Commissione procederà inoltre ad effettuare i controlli di cui all'art. 71 del D.P.R. 445/2000 sulla veridicità di quanto espresso nelle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 rese in sede di gara.

Nel caso che le verifiche di cui sopra non diano esito positivo, la stazione appaltante procede (oltre che all'incameramento della cauzione provvisoria e agli altri adempimenti previsti dalla normativa) ad individuare nuovi aggiudicatari provvisori oppure a dichiarare l'impossibilità di aggiudicare l'appalto alla luce degli elementi economici desumibili dalla nuova eventuale aggiudicazione.

Al termine di tutte queste operazioni, la Commissione trasmette i verbali dell'intera procedura di aggiudicazione al Direttore Generale il quale dispone con propria determinazione l'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione definitiva verrà comunicata nel rispetto di quanto previsto dall' art. 79 del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163.

La stazione appaltante, con l'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, comunica lo svincolo della cauzione provvisoria che comunque cessa automaticamente qualora l'offerente non risulti aggiudicatario o secondo in graduatoria della gara, estinguendosi trascorsi trenta giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva diventa efficace.

L'aggiudicazione in sede di gara è immediatamente impegnativa per l'impresa, ciononostante essa non costituisce conclusione del contratto.

Il contratto sarà stipulato successivamente, solo dopo che siano trascorsi almeno 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva (art. 11, commi 9 e 10 del D. Lgs. 163/06). Inoltre mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte dell'amministrazione, l'ente appaltante non assumerà verso di questi alcun obbligo, se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

L'aggiudicatario deve sottoscrivere il contratto definitivo, ai sensi dell'art. 11 cc.9-10 del D. Lgs. 163/2010, non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, e non oltre sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva stessa. Il Direttore Generale dell'Azienda si riserva la facoltà di prorogare il succitato termine in caso di comprovata necessità. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipulasse l'atto nel termine testé individuato, si procederà con apposita determinazione del Direttore Generale alla dichiarazione di decadenza dall'appalto ed all'aggiudicazione alle ditte che immediatamente seguono nella graduatoria finale la ditta aggiudicataria.

La mancata costituzione della garanzia definitiva, da parte dell'aggiudicatario, equivale alla rinuncia alla stipula del contratto, determinando così la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'ASP della Carnia, che aggiudicherà la fornitura al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

L'Amministrazione appaltante provvederà inoltre ad acquisire d'ufficio, ai sensi dell'art. 16-bis c. 10 della Legge 28 gennaio 2009, n. 2, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) - riferito alla data di presentazione dell'offerta - a comprova del fatto che al momento della presentazione dell'offerta era in possesso di regolarità contributiva come da essa dichiarato.

La data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario verrà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni a tutti i concorrenti che hanno presentato offerte.

E - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali" (Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196), si informano le Imprese concorrenti che il trattamento dei dati personali da essi forniti in sede di partecipazione alla procedura di gara o comunque acquisiti a tal fine dall'Azienda è finalizzato unicamente all'espletamento delle

attività relative all'aggiudicazione ed avverrà a cura delle persone preposte alla procedura di gara, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità e nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del Codice stesso. L'eventuale conferimento di tali dati a terzi si rende necessario per valutare i requisiti di partecipazione e il possesso dei titoli autodichiarati.

Ai partecipanti sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del citato Codice, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste all'Azienda pubblica di servizi alla persona della Carnia di Tolmezzo all'attenzione del Direttore Generale.

Il titolare del trattamento è l'Azienda pubblica di servizi alla persona della Carnia di Tolmezzo.

ART.1– SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PER GLI OSPITI DELL'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DELLA CARNIA DI TOLMEZZO QUADRIENNIO 1 SETTEMBRE 2014 - 31 AGOSTO 2018 – CIG:5636850BC3

L'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona della Carnia "S.L. Scrosoppi" di Tolmezzo è una struttura con una capacità di 188 posti letto per ospiti non autosufficienti, non autosufficienti gravi e autosufficienti e ospiti degenti in RSA. Gli utenti sono ospitati su più piani e in vari moduli, secondo la disposizione indicata nelle planimetrie (**Allegato I**).

Poiché il prezzo del servizio dovrà essere espresso come prezzo della giornata alimentare dell'ospite, al fine di consentire un'analisi economica completa, si esplicita che l'erogazione media del pasto giornaliero nell'ultimo triennio è stata del 95%, con un tasso di mancata erogazione del pasto dovuto all'assenza dell'ospite per ricoveri ospedalieri o al fatto che l'ospite venga alimentato tramite sondino.

I pasti da erogare per dipendenti e/o parenti degli ospiti ad oggi risultano essere di circa 2 unità giornalieri per un totale di circa 540 pasti annui.

La Struttura è dislocata su 5 piani "Ala Vecchia" (I, II, III, Terra e Interrato) e su 6 "Ala Nuova" (I, II, III, IV, Terra e interrato) e suddivisa in Reparti, denominati:

"Ala Vecchia"

- Margherita - Bucaneve
- Gardenia
- Iris

"Ala Nuova"

- Giglio
- Lilla'
- Genziana (RSA e Hospice)
- Primula

Gli ambienti vengono concessi in uso:

- nello stato di manutenzione e conservazione in cui si trovano;
- con la dotazione impiantistica e tecnologica esistente;
- con la dotazione di arredi, di attrezzature, di beni strumentali esistente;

Ai fini della individuazione dotazione tecnologica e strumentale esistente e delle conseguenti necessità di integrazione e/o sostituzione, si fa rinvio all'inventario dei beni di proprietà dell'A.S.P. della Carnia "S.L. Scrosoppi" di seguito riportato.

Costituisce comunque onere del concorrente verificare ed individuare, in sede di sopralluogo, la dotazione impiantistica, tecnologica e strumentale eventualmente da integrare e/o sostituire a quella esistente.

Indipendentemente dalle soluzioni tecniche individuate, il concorrente deve impegnarsi a realizzare quanto dichiarato in sede di offerta tecnica.

ART. 2 – OGGETTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'appalto relativo ai servizi sotto elencati e meglio descritti nei successivi articoli:

A. Produzione dei pasti e consegna ai Reparti dell'Asp e dell'Azienda Sanitaria denominati

- Margherita - Bucaneve n° 38 posti letto
- Gardenia n°27 posti letto
- Iris n°27 posti letto
- Primula n°22 posti letto
- Lilla n. 26 posti letto
- Giglio n. 26 posti letto
- Genziana Rsa e Hospice n° 22 posti letto

B. Produzione e consegna presso sala da pranzo dei pasti destinati a personale dipendente dell'Asp e/o borse lavoro ecc.;

L'appalto ha per oggetto l'espletamento del "Servizio di ristorazione", come di seguito indicato, da effettuarsi per le esigenze dell'Azienda per un quadriennio 01/09/2014 - 31/08/2018.

Il servizio di ristorazione dovrà essere espletato a favore degli ospiti e dei degenti dell'Azienda, del personale dipendente e collaboratore dell'Azienda suddetta.

Per la fornitura di detto servizio, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie;
- all'acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti e gestione dei relativi magazzini;
- alla messa a disposizione del personale di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio;
- all'elaborazione dei dati di prenotazione dei pasti per i degenti ed ospiti dell'Azienda;
- alla preparazione, cottura, confezionamento dei pasti ed alimenti vari per i degenti ed ospiti accolti nella struttura dell'Azienda, che non dovranno essere mai precotti o preconfezionati;
- alla preparazione dei carrelli termici multiporzione destinati ai vari reparti;
- al ritiro dei carrelli termici, dei vassoi, delle stoviglie e di ogni contenitore (per le operazioni di lavaggio e sanificazione) presso i nuclei, al termine della distribuzione dei pasti e negli orari stabiliti con i referenti dell'Ente;
- a tutte le operazioni e prestazioni necessarie ed occorrenti per i pasti destinati al personale;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, di tutti gli impianti, macchinari ed attrezzature;
- al lavaggio e stivaggio del pentolame e dei vari tipi di carrelli in dotazione;
- alla sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, qualora insufficienti;
- alla pulizia quotidiana dei locali in uso (cucine, uffici, spogliatoi, servizi igienici, mense, depositi vari, magazzini, celle frigo, ecc.) e di tutte le apparecchiature ed attrezzature ubicate presso la cucina;
- alla periodica disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali ed attrezzature utilizzati per la preparazione dei pasti;
- alla raccolta differenziata e trasporto e conferimento dei rifiuti nei luoghi indicati dall'Azienda;
- alla fornitura e sostituzione per rottura o smarrimento delle stoviglie, posaterie, mestoli, oliere, caraffe, contenitori e quanto altro necessario per la distribuzione dei pasti, con modelli e tipologie da concordare con l'Ente;
- alla fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti al funzionamento della cucina centrale e della sale da pranzo (sacchi immondizie, tovaglioli di carta, stuzzicadenti, strofinacci, tovaglie, ecc.) compresi gli adiacenti servizi igienici degli spogliatoi (sapone, asciugamani, carta igienica). I detersivi dovranno corrispondere a caratteristiche chimiche di salubrità del prodotto nel rispetto della normativa vigente;
- alla fornitura di tutte le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio o che sia necessario sostituire (tra quelle fornite in comodato) per mantenere la perfetta efficienza in tutta la durata contrattuale. Nessun onere sarà imputato all'Ente per l'acquisto o la manutenzione delle stesse;
- alla fornitura e manutenzione di n° 8 distributori di bevande calde e fredde per la distribuzione delle colazioni e dell'idratazione;
- alla disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali interessati al servizio di ristorazione, attuate sia con programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno;
- alla tinteggiatura annuale e alla necessità dei locali.

E' vietata la preparazione ed il confezionamento dei pasti all'esterno della struttura dell'Azienda.

Non sarà consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dell'Azienda per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto terzi, senza previa autorizzazione, concedibile ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

L'Azienda si riserva la facoltà di attivare nuovi servizi oltre a quelli oggetto del presente appalto e di richiederli alla Ditta, la quale si obbliga a fornirli in un termine di 30 giorni dalla richiesta ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. n. 163/06, in presenza di specifiche esigenze, progetti o valutazioni di carattere socio - assistenziale, organizzativo e gestionale imprevisti. Le parti, relativamente all'attivazione di nuovi servizi, concorderanno tutte le necessarie modalità di gestione e coordinamento.

L'Azienda, nel corso di validità del contratto, si riserva, altresì, in qualsiasi momento, di modificare l'appalto, riducendo o aumentando la quantità delle prestazioni inizialmente affidate entro il 20 %, senza che la Ditta possa eccepire alcunché e/o vantare diritti di sorta.

L'oggetto del contratto d'appalto e le obbligazioni assunte dalla Ditta con la stipulazione del contratto sono sinteticamente costituite dalle prestazioni minime indicate dal presente Capitolato, salvo le integrazioni facoltative come sopra previste.

L'offerta economica dovrà essere parametrata rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'oneri, indipendentemente dal personale in forza presso l'attuale gestore. Pertanto, non si fornirà l'elenco del personale e l'inquadramento dello stesso. Successivamente all'aggiudicazione, sarà onere della Ditta "uscente" rispettare gli adempimenti previsti dal C.C.N.L. , nulla dovendo l'Ente appaltante rispetto all'applicazione dello stesso articolo.

ART. 3 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Obiettivi Del Servizio

L'appalto ha per oggetto la preparazione dei pasti da distribuire agli ospiti dell'Asp della Carnia S. Luigi Scrosoppi e dipendenti e/o ai parenti degli ospiti. In particolare, ma non esaustivamente, l'appalto ha per oggetto:

- **A** l'approvvigionamento delle derrate alimentari , produzione e confezionamento dei pasti ,comprese le diete speciali, la fornitura dei prodotti e di tutti gli alimenti necessari, anche non indicati nel menù;
- **B** il lavaggio delle stoviglie
- **C** la pulizia dei locali e delle attrezzature
- **D** lo smaltimento rifiuti
- **E** disinfestazione e derattizzazione
- **F** la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, come meglio specificato all'articolo corrispondente;
- **G** fornitura di erogatori dotati di appositi filtri per la somministrazione dell'acqua, delle bevande calde e fredde durante le colazioni, le merende e per le bevande serali;
- **H** fornitura delle stoviglie;
- **I** analisi microbiologiche degli alimenti e sulle attrezzature da cucina;

A1) CARATTERISTICHE GENERALI DEI MENU

La giornata alimentare degli ospiti della casa di riposo dell'Asp della Carnia S. Luigi Scrosoppi di Tolmezzo e della RSA/ Hospice in essa ubicati sarà così composta:

⇒ PRIMA COLAZIONE:

- latte o caffelatte o caffè o caffè d'orzo o the o yogurt naturale o alla frutta pane o biscotti secchi o fette biscottate o pane biscottato

⇒ META' MATTINA: bevande calde o fredde (thè o succo di frutta)

⇒ PRANZO:

- Un primo piatto "forte" con alternative
- Un secondo piatto "forte"
- Due contorni conditi (uno crudo e uno cotto) e con la possibilità di ripetere su richiesta alcuni tipi di contorni più graditi
- Pane
- Frutta di stagione cruda o cotta
- Bevanda a scelta fra: acqua potabile, acqua minerale gasata o naturale 500 cc

⇒ MERENDA:

- caffè d'orzo o succo di frutta o frutta fresca o bevande calde o fredde con biscotti o fette biscottate

⇒ CENA:

- Un primo piatto "forte" con alternative
- Un secondo piatto "forte"
- Due contorni conditi (uno crudo e uno cotto) e con la possibilità di ripetere su richiesta alcuni tipi di contorni più graditi
- Pane
- Frutta di stagione cruda o cotta o dessert al cucchiaino
- Bevanda a scelta fra: acqua potabile, acqua minerale gasata o naturale 500 cc.

⇒ BEVANDA SERALE

I menù dovranno rispettare la stagionalità e saranno stabiliti in rapporto alla possibilità di consentire una larga scelta da parte degli ospiti, sia in regime normale che in regime dietetico. Le singole razioni, anche in considerazione dell'utenza, verranno concordate, sia per la qualità che per la quantità con il responsabile del governo assistenziale, con un minimo

di scelte tra primi, secondi e contorni per ogni pasto cena. Ogni razione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli pasti nel rispetto delle grammature dalla tabella dietetica allegata.

Nel caso in cui l'ospite necessiti di diete frullate, dovrà essergli comunque servita ciascuna delle portate separatamente, vietando fin d'ora la somministrazione di composti che prevedano le pietanze che compongono le diverse portate, frullate insieme.

I pasti giornalmente proposti, dovranno essere disponibili anche frullati per gli eventuali ospiti che presentano problemi di deglutizione.

L'appaltatore deve fornire i pasti secondo il menù, seguendo le modalità e con l'utilizzo dei prodotti di cui all'Allegato H). Le grammature indicative per i principali piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti. Per quanto non previsto nelle **tabelle allegate** delle "Linee Guida" in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione.

Le caratteristiche tecniche riportate nell'Allegato H si riferiscono ai prodotti che devono essere forniti o utilizzati per la preparazione dei pasti secondo i menù indicati nell'allegato e rappresentano gli alimenti e gli ingredienti essenziali.

I prodotti per i quali non risultano indicate caratteristiche tecniche sono:

- prodotti essenziali di uso comune (ad esempio zucchero...);
- prodotti ritenuti non essenziali per scarso valore merceologico e nutrizionale.

Copia del menù settimanale dovrà essere affisso in sala da pranzo e dovrà essere consultabile da parte del personale, degli ospiti e dei rispettivi familiari. Qualora, per particolari difficoltà di reperibilità sul mercato di prodotti alimentari, il menù previsto dovesse subire delle modificazioni, potrà essere modificato previa autorizzazione dell'infermiere coordinatore o di suo delegato. Menù speciali e particolari per ospiti che abbiano esigenze diverse, dettate da stati patologici, dovranno essere ordinati dall'infermiere, attenendosi sempre alle tabelle base, sopra richiamate. Le variazioni di consumo dovute a stagionalità, ad esempio per consentire una maggiore idratazione nel periodo estivo sono ricomprese nell'offerta e quindi a carico dell'appaltatore.

COMPOSIZIONE DEL PASTO PER LA MENSA DIPENDENTI

Il pasto dovrà comprendere un primo del giorno e una alternativa (pasta o riso in bianco), un secondo del giorno ed una alternativa fredda, un contorno del giorno e una verdura cruda, frutta di stagione o budino o yogurt, pane confezionato singolarmente o grissini, acqua 1/2 litro.

A2) PREPARAZIONE DI DIETE STANDARD, DIETE PERSONALIZZATE E MENU SPECIALI

L'appaltatore si impegna a preparare le diete speciali richieste dal responsabile del governo assistenziale. Dovrà essere fornita la massima collaborazione nel predisporre specifiche diete per far fronte ad esigenze di salute degli utenti anziani, quali ad esempio diabete, dislipidemie, iperuricemia, obesità. Potrà essere richieste la preparazione di pasti frullati o piatti unici affinché l'anziano possa essere alimentato per bocca, senza ricorrere, per quanto possibile, a pasti liofilizzati o altro. Nelle festività del Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo e per il Santo Patrono di Tolmezzo *, agli ospiti anziani sarà somministrato un pasto speciale a pranzo, così composto:

- 1 antipasto
- 2 primi
- 1 secondo
- 2 contorni
- 1 dolce

Ogni anno l'Asp organizza la Festa della Famiglia aperta gli ospiti, ai loro parenti e ad alcune autorità. L'appaltatore si dovrà occupare della preparazione del menù festivo anche per tale occasione. Il n° dei partecipanti medio si aggira sulle 300 persone:

- Una volta al mese, saranno confezionate torte (da due a tre) di tipo casalingo, per festeggiare i compleanni degli ospiti cadenti in quel mese.
- Due volte al mese dovrà essere preparato un buffet (per max 20 persone) da offrire a volontari e/o associazioni presenti in struttura per le varie attività di animazione.
- Ogni mercoledì dovranno essere preparati in loco biscotti per n° max 30 persone.

Tutti i casi di variazione e/o sostituzione ai menù previsti, nei punti sopra elencati, sono a carico dell'appaltatore.

A3) INDICAZIONI SULLA SCELTA DEGLI ALIMENTI E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore dovrà presentare le schede merceologiche dei prodotti forniti e garantire la preparazione di pietanze appetitose, nel rispetto di ricette per quanto possibile caratteristiche della tradizione culinaria locale ed italiana.

Dovranno essere rispettate alcune indicazioni di tipo igienico, considerata la particolare tipologia di utenza. In particolare:

- divieto assoluto di somministrazione di uova crude e/o preparazioni culinarie a base di uova crude;
- divieto di somministrazione di piatti carnei a cottura incompleta;
- è sconsigliata la somministrazione di piatti che per garantire una buona tecnica culinaria vanno serviti freddi (vitello tonnato, insalata fredda di pollo, ecc.) a causa della difficoltà di accettazione da parte dell'utenza anziana;
- è sconsigliata la somministrazione di verdura in scatola in quanto non garantisce un corretto apporto nutrizionale;
- la fornitura delle verdure e della frutta deve essere bisettimanale almeno nel periodo estivo al fine di garantire la qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti vegetali freschi;
- per mantenere una buona qualità nutrizionale del cibo servito sono sconsigliate le preparazioni che prevedono sovracotture, mentre sono da preferire cotture al forno e al vapore con l'aggiunta di pochi grassi.

E' consigliabile somministrare solo in via eccezionale cibi sottoposti a frittura essendo da preferirsi la gratinatura al forno ventilato. I pasti devono essere preparati e confezionati esclusivamente nella cucina della Casa di riposo della Asp della Carnia, secondo modalità che salvaguardino al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. Le derrate alimentari, dovranno essere conservate nei locali destinati, nel pieno rispetto delle norme vigenti; l'appaltatore assume ogni rischio e responsabilità per il loro deterioramento e calo di peso.

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà rispettare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare: - i prodotti surgelati e/o congelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere scongelati negli appositi frigoriferi a temperatura tra 0°e +4°;

- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e conservata in frigorifero dedicato;
- i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno o a vapore;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura nella mattinata;
- il taglio e porzionatura dei salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- sono da evitare la precottura, la sovracottura e la soffrittura; le pietanze calde vanno mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65°;
- la razione di carne, pesce e formaggio, dovrà essere somministrata possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, un filetto di merluzzo, una coscia di pollo);
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- il purè dovrà essere preparato con patate fresche, lessate in giornata.
- le verdure dovranno essere cotte al vapore o al forno.
- la frutta fresca dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e accurato lavaggio;
- tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la somministrazione.
- è vietato utilizzare carni al sangue, cibi fritti, dado da brodo (consentito esclusivamente il dado senza glutammato);
- è vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi per preparazioni di piatti rivolti all'utenza.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato di cui all'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi ed il mantenimento costante della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Per quanto attiene i parametri microbiologici da far rispettare si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

A4) INDICAZIONI SULLE MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DEI GENERI ALIMENTARI

L'appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate alimentari ed ha diritto di scelta, a propria discrezione, dei fornitori che devono essere di provata serietà e professionalità e comunque essere in possesso delle certificazioni di qualità prescritte dalle normative. Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti, previsti nei menù, devono essere tutti di prima qualità e corrispondenti alle tabelle merceologiche e conformi alle marche e relative schede tecniche, proposte in fase di gara e trasmesse alla Direzione, per l'approvazione, prima dell'inizio del servizio.

L'Asp potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore certificati ed analisi relativi alle derrate alimentari che attestino che la fornitura è di prima scelta, corrispondente agli standard qualitativi richiesti, igienicamente ineccepibili e conformi a quanto proposto in fase di gara.

Si allegano al presente Capitolato d'Oneri la "tabella grammature" e la descrizione merceologica delle derrate alimentari contenute **nell'Allegato H) Schede tecniche dei prodotti – Menù – Manuale per la preparazione dei menù.**

A5) STANDARD MINIMI, ORARI E TURNAZIONI

Il servizio dovrà essere attivo almeno dalle 7:00 alle 19:00, mantenendo contingenti di personale adeguato alle differenti necessità operative che si presentano durante la giornata-tipo, con preciso riferimento al piano delle attività reso esplicito in sede di offerta. Il personale opererà su turni adottati dall'appaltatore in piena libertà, purché coerenti con le disposizioni normative nazionali e comunitarie in materia di orario di lavoro. Gli orari mensili, l'assegnazione del personale ai turni, le eventuali sostituzioni, saranno disposti dall'appaltatore.

Gli orari indicativi per la somministrazione delle colazioni, delle merende e dei pasti sono i seguenti:

ore **7:45/8:00** colazione
ore **10:00** distribuzione bevande calde e/o fredde per idratazione ospiti
ore **11:45** pranzo per tutti gli ospiti in sala da pranzo
ore **13:00/14:00** pranzo dipendenti
ore **15:00** merenda pomeridiana
ore **18:15** cena per tutti gli ospiti

L'orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni sulla base di opportune verifiche, in relazione alle esigenze degli ospiti, previo accordo tra il gestore e la Direzione della struttura.

Su richiesta della direzione della casa di riposo, si potrà prevedere un ritardo di 30 minuti nell'orario della cena, nei mesi estivi.

Considerato che il servizio, oggetto d'appalto, è da ritenersi servizio essenziale ai sensi della normativa sugli scioperi l'appaltatore s'impegna a predisporre i pasti, secondo le norme e modalità previste dal presente capitolato, anche in caso di sciopero e/o di agitazione sindacale del proprio personale, eventualmente concordando con la Direzione modifiche e/o riduzioni al menù, previsto per quel giorno oppure altre forme di fornitura che garantiscano un servizio ottimale.

A6) -AUTOCONTROLLO – SISTEMA HACCP

La ditta appaltatrice, responsabile della sicurezza alimentare, dovrà adottare le soluzioni tecniche più adeguate, predisporre e attuare procedure operative predefinite basate sui principi dell'HACCP di cui dovrà verificare l'efficacia mediante controlli e monitoraggi, in applicazione del Regolamento CE 852 del 2004 e del Regolamento CE 178/2002 e s. m. i.. Dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda:

- a) l'analisi del processo aziendale;
- b) l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti;
- c) la definizione delle azioni correttive da adottare;
- d) le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- e) l'effettuazione di controlli generali periodici.

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica.

La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata dovrà essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dai Responsabili dell'Azienda.

Inoltre le procedure in materia di rintracciabilità dovranno consentire di individuare:

- 1) i fornitori, sia delle materie prime che dei prodotti da sottoporre ad ulteriore trasformazione;
- 2) i prodotti utilizzati.

L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al Regolamento CE 852 del 2004 e s. m. i. ed alla normativa corrente comporterà per l'appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche l'immediata risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico dell'inadempiente, e l'incameramento, da parte dell'Azienda, dell'intero deposito cauzionale.

L'appaltatore dovrà scegliere i fornitori dei generi alimentari attenendosi strettamente ai criteri e alle modalità indicati in sede di offerta. Tali derrate dovranno possedere le caratteristiche merceologiche e organolettiche (prima qualità) come indicato in sede di offerta.

L'Amministrazione si riserva di procedere al controllo qualitativo delle derrate con propri funzionari o valendosi degli organismi pubblici di vigilanza sanitaria.

In caso di rifiuto da parte dell'Amministrazione della merce acquistata, l'appaltatore dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate e alla loro immediata sostituzione.

L'eventuale mancata sostituzione o il ripetersi di collaudi negativi (almeno 3) comporterà l'applicazione di penali, nonché la risoluzione del contratto qualora, a giudizio dell'Amministrazione, i generi ripetutamente rifiutati siano essenziali ai fini di una sana e corretta alimentazione.

Quanto sopra previa diffida ad adempiere correttamente alle forniture previste.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. Pertanto, in caso di sopralluoghi da parte degli organi pubblici addetti alla vigilanza sanitaria, l'appaltatore è da ritenersi responsabile esclusivo per ogni tipo di imputazione.

Qualora le derrate somministrate, pur se accettate per causa di forza maggiore, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, si dà legittimamente la svalutazione, l'Amministrazione appaltante ne darà comunicazione con nota scritta al gestore ed effettuerà, mediante trattenuta sui relativi importi fatturati, una detrazione pari al minor valore riscontrabile dalle quotazioni dei listini della Camera di Commercio o dell'Ortomercato.

B -LAVAGGIO STOVIGLIE

Il servizio comprenderà il lavaggio con apposita apparecchiatura industriale di tutta la stoviglieria, dei vassoi e dei carrelli in dotazione ai reparti di degenza ed alla mensa del personale.

Il servizio dovrà essere effettuato sia nei giorni feriali che festivi. Tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio è a carico della ditta, così pure i sacchi di plastica per i rifiuti.

Se il lavaggio risulterà non soddisfacente, la ditta aggiudicataria dovrà ripetere immediatamente il ciclo delle operazioni.

Descrizione delle prestazioni

1. I carrelli inox dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente ed asciugati;
2. prima di ogni lavaggio il personale addetto dovrà controllare e pulire gli ugelli, la sonda, le tapparelle di gomma, i filtri e le griglie, in modo da evitare disfunzioni ai macchinari;
3. il personale dovrà controllare all'inizio di ogni lavaggio il funzionamento dell'impianto automatico del detersivo ed additivo del risciacquo;
4. successivamente si procederà all'introduzione delle vaschette, vassoi e piatti nella macchina lavastoviglie, previa preparazione ed avviamento della macchina con apposito detersivo brillantante e detergente; la pressione dell'acqua e del vapore dovrà essere idonea ai cicli di lavaggio;
5. dopo il ciclo di lavaggio dovranno essere prelevate le stoviglie lavate ed asciugate. Le stesse saranno riposte sugli appositi carrelli che verranno consegnati in cucina centrale e in mensa personale;
6. settimanalmente si dovrà procedere all'ammollo, con idonei detersivi, di vaschette, vassoi, piatti e stoviglieria, per eliminare gli amidi residui. Lo stesso procedimento dovrà attuarsi tutte le volte necessarie.
7. si dovrà procedere al lavaggio a fondo dei carrelli inox, carrelli vari, della lavastoviglie (avendo cura di pulire paraspruzzi, griglie, filtri, etc.) e tutte le attrezzature ed utensileria necessarie;
8. il personale addetto dovrà controllare attentamente la depurazione dell'acqua, affinché i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio.

C-PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sanificazione e sanitizzazione quotidiana e periodica (giornaliera, settimanale, mensile, trimestrale) dei locali e delle attrezzature, indicando, in apposito protocollo, prodotti impiegati, attrezzature utilizzate e orari di effettuazione.

Inoltre dovrà provvedere alla disinfestazione - di cui dovrà essere presentato protocollo -con prodotti previsti dalle normative vigenti, periodicamente e, comunque, quando se ne ravvisa la necessità.

Durante le operazioni di lavaggio si dovrà evitare che l'acqua investa i quadri elettrici, le apparecchiature elettriche di controllo, di comando e di segnalazione (vietato l'uso di canne di gomma). Ogni danno procurato dalle inosservanze di tali disposizioni, sarà addebitato alla ditta.

I prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia sono a carico del gestore. Dovranno essere presentati protocolli che comprendano la descrizione delle metodologie di lavoro, i prodotti impiegati, le attrezzature utilizzate, e gli orari in cui le prestazioni vengono effettuate.

Tutti i prodotti chimici impiegati dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità).

Prima della loro utilizzazione dovrà essere consegnata al Responsabile dell'esecuzione del servizio la documentazione completa delle schede tecniche di tutti i prodotti che si intende impiegare, con i relativi certificati di analisi emessi da laboratori riconosciuti e le conseguenti schede di sicurezza, oltre a copia dei protocolli di sanificazione che saranno utilizzati.

Il gestore sarà responsabile dell'eventuale tossicità dei prodotti utilizzati; in caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno escluse dal consumo le vivande preparate ed addebitati al gestore gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito.

La Direzione avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari, in qualsiasi momento, anche sui prodotti impiegati per la disinfezione e la sanificazione degli ambienti e di emanare, in proposito, prescrizioni cui il gestore dovrà attenersi.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare in ogni caso la regolare continuità del servizio di pulizia giornaliero, e per quanto riguarda i servizi a periodicità mensile, questi dovranno essere eseguiti a intervalli regolari nell'arco del mese.

PERIODICITÀ DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

Interventi giornalieri (immediatamente dopo l'uso):

- Utensili - pentolame con particolare attenzione alla pulizia dei beccucci e dei bricchi
- Taglieri
- Banchi di lavoro
- Macchinari appositi (tritacarne, affettatrice, frullatore ecc.)
- Lavaggio accurato dei carrelli

Interventi di pulizia ordinaria giornalieri:

- Impianti di cottura (blocco cucina, forni, pentole ecc.)
- Impianti di lavaggio (lavandini- lavastoviglie- lavapentole)
- Frigoriferi
- Banchi di lavoro (superfici interne, cassetti ecc.)
- Pulizia delle oliere, acetiere, in dotazione presso le mense
- Bilance
- Svuotamento e disinfezione bidoni della spazzatura
- Scopatura e lavaggio pavimentazioni due volte al giorno dopo la preparazione dei pasti principali, con macchine apposite che ne garantiscano la perfetta pulizia (monospazzola e lavasciuga)
- Griglie di scarico
- Piastrelle e mensole
- Servizi e spogliatoi
- Disinfezione materiale di pulizia (secchi - strofinacci - spugne - scope ecc.)

Interventi di pulizia ordinaria settimanali:

- Celle frigo con relative scaffalature
- Magazzino
- Davanzali finestre
- Ripostiglio utensili di pulizia
- Pavimenti
- Disinfezione griglie di scarico

Pulizia straordinaria di:

- banchi di lavoro
- blocco cucina
- lavandini
- rivestimenti murari
- spogliatoi

Interventi di pulizia ordinaria quindicinale:

- Sbrinatoria e disinfezione frigoriferi
- Scaffali magazzino
- Cappe
- Serramenti
- Zoccolini

Interventi di pulizia straordinaria mensile

- Plafoniere
- Veneziane
- Serramenti
- Pulizia accurata e lavaggio di tutti gli armadi, scaffalature e cappe
- Disinfezione pavimento
- Lavaggio vetri e rivestimenti murari
- Pulizia accurata con specifici prodotti di tutti i piatti
- Lavaggio accurato dei carrelli
- Pulizia delle celle frigo, congelatori, scaffalature e cassetti
- Disinfezione accurata di tutta la pavimentazione dei locali cucina e annessi con pulizia di tutte le griglie di scarico
- Lavaggio e riordino delle scaffalature
- Scopatura e lavaggio delle superfici verticali e orizzontali di tutti i magazzini e locali accessori
- Disinfestazione e derattizzazione (da effettuarsi oltre che mensilmente anche in caso di urgenza e necessità)

D-LA SISTEMAZIONE E LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti alimentari devono essere sistemati in recipienti lavabili muniti di coperchio e a comando non manuale. I rifiuti devono essere raccolti in sacchi a perdere resistenti.

Gli scarti alimentari devono essere regolarmente allontanati dalle zone di lavoro; tale operazione deve sempre avvenire quando i recipienti o i sacchi utilizzati sono pieni e dopo ogni turno di lavoro.

I recipienti riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati ogni qualvolta vengono riportati in cucina, e almeno una volta al giorno.

I cartoni e gli imballi, una volta svuotati, devono essere trattati nello stesso modo dei rifiuti.

Le zone adibite al deposito di tutto il materiale di scarto devono essere mantenute costantemente in ordine e pulite.

L'appaltatore dovrà altresì direttamente occuparsi dello smaltimento degli esausti di cottura.

E- DISINFESTAZIONE DEBLATIZZAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Deve essere adottato un programma permanente ed efficace di lotta contro gli infestanti. La cucina ed i locali limitrofi devono essere oggetto di controlli regolari al fine di evidenziare ogni traccia di infestazioni.

Nel caso in cui si riscontrasse la presenza di infestanti si dovranno adottare le misure necessarie per eliminarli. Queste misure, che comportano un trattamento tramite l'utilizzo di agenti chimici, fisici, biologici, devono essere attuate solo sotto diretto controllo di personale adeguatamente formato e qualificato sui pericoli inerenti tale trattamento. Occorrerà istituire un registro appropriato dei pesticidi utilizzati, ed un registro che riporti la data degli interventi o dei controlli eseguiti e dei materiali utilizzati. **Ogni qualvolta vengano effettuati i controlli o eventuali interventi, si dovrà darne comunicazione scritta all'Azienda.**

F- MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Per le attrezzature o impianti di proprietà del gestore, lo stesso dovrà provvedervi direttamente a sua cura e spese, assicurandone la rispondenza ai requisiti tecnico funzionali di legge, così come dovrà assicurare in ogni momento, sempre a sua cura e spese, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Azienda ed a lui affidati per l'espletamento del servizio.

Resteranno a carico del gestore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente del gestore.

In questo caso l'Asp provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sugli importi da liquidare al gestore. Non è compresa tra gli oneri del gestore la manutenzione degli impianti:

elettrici dei quadri di distribuzione (fatti salvi danni causati da dolo o incuria);

distributivi dell'acqua fredda e dell'acqua calda;

- di condizionamento estivo;
- di riscaldamento e di termoventilazione dei locali;
- telefonici.

Sono a carico del gestore la manutenzione degli altri impianti e:

- dei carrelli;
- di tutte le attrezzature fornite;
- delle celle frigorifere e dei relativi impianti frigoriferi;
- la sostituzione di lampadine e dei reattori sui corpi illuminanti, prese, spine.
- della rubinetteria, sifoneria,
- della manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti dati in gestione;
- della tinteggiatura annuale o al bisogno dei locali e relativi collegati;
- di aspirazione a servizio dei locali lavaggio, cucina dietetica e nuova area mensa;
- la sostituzione di piastrelle a pavimento o rivestimento rotte o ammollate;
- la pulizia degli scarichi e manutenzione degli stessi.

G-FORNITURA DI ROGATORI DOTATI DI APPOSITI PER LA SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA DELLE BEVANDE CALDE E FREDE

L'appaltatore dovrà continuare a fornire la colazione e/o le bevande, la merenda e le bevande serali presso i vari nuclei., attraverso il sistema attualmente in vigore, il quale prevede l'allestimento in struttura **di n° 8 macchine erogatrici/distributrici di bevande** calde nei soggiorni/sale da pranzo di nucleo; va da sé che oltre alla bevanda calda, ad esclusione del latte che dovrà essere fornito fresco, parzialmente scremato e pastorizzato e poi riscaldato la colazione e la merenda dovranno integrarsi con gli altri alimenti previsti dai menù allegati. Si dovrà inoltre su richiesta personalizzata per ragioni di intolleranze/allergie prevedere fornitura di bevande sostitutive del latte (bevande di soia-riso ecc...) Tale apparecchiatura (munita delle certificazioni per il sistema) dovrà provvedere altresì alla produzione dell'acqua potabile ed erogazione della stessa in modo da consentire la regolare idratazione degli ospiti e la distribuzione dell'acqua a mezzo brocche o borracce; tale installazione consentirà di eliminare in toto il consumo di acqua in bottiglia di plastica presso la struttura;

L'appaltatrice subentrerà, se del caso, ai contratti in essere per la gestione delle macchine erogatrici attualmente presenti, ovvero ne stipulerà di nuovi, senza alcun onere a carico dell'Ente, a condizione che le nuove macchine

erogatrici garantiscano standard prestazionali e qualitativi non inferiori a quelli garantiti dalle apparecchiature oggi presenti;

H-FORNITURA DELLE STOVIGLIE

L'Appaltatore dovrà provvedere a fornire tutto quanto sia necessario per una buona ed efficiente esecuzione del servizio richiesto, con particolare riguardo a:

- numero adeguato di stoviglie di qualsiasi genere e natura (piatti, bicchieri, posate, oliere porta pane.....), che dovranno essere sempre mantenute in ottime condizioni, tenendo conto che è ammesso l'utilizzo di stoviglie usa e getta solo in casi di provata emergenza;

II) minuterie ed accessori vari.

La dotazione minima all'avvio dell'appalto dovrà essere pari ad almeno:

300 piatti fondi in melamina, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;

300 piatti piani in melamina **con divisorio**, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza

300 piatti per dolce in melamina, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza

300 bicchieri in melamina, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza

-300 scodelle in melamina, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza

- 300 bicchieri da te con manico in melamina scodelle in melamina, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza

caraffe per l'acqua e succhi in materiale infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;

posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza;

- posate ergonomiche in numero sufficiente;

L'appaltatore si impegna reintegrare o implementare la dotazione in caso di necessità e per l'usura della stessa.

Alla fine del contratto d'appalto i beni diverranno di proprietà della Asp.

I ANALISI MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E SULLE ATTREZZATURE DA CUCINA

Le analisi microbiologiche devono comprendere:

- verifica dell'acqua potabile
- tamponi attrezzature e superfici di lavoro per valutare la corretta sanificazione
- prodotti finiti a rotazione a seconda del menù (alto e basso rischio) e materie prime in entrata prima del loro utilizzo
- analisi microbiologiche dell'acqua

I parametri microbiologici presi in considerazione saranno: conteggio dei microrganismi aerobi, Enterobacteriaceae (coliformi fecali) per i tamponi, Escherichia coli, Salmonella spp, Listeria M, Stafilococco Aureo per gli alimenti analizzati.

Rapportino scritto per ogni serie analitica

Per un totale di 36 prodotti e 48 tamponi ambientali annui.

I risultati dovranno essere inviati per conoscenza al Responsabile dell'esecuzione nominato dalla Direzione dell'Asp.

DISPOSIZIONI COMUNI AI SERVIZI OGGETTO DEL PRESENTE APPALTO

ART. 1- DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà validità di quattro anni a partire **dal 01.09.2014 fino al 31.08.2018**. L'Azienda si riserva in ogni caso il diritto di prorogare il contratto limitatamente al tempo necessario all'espletamento della nuova procedura di gara ed all'affidamento dei servizi di cui trattasi senza che la Ditta possa pretendere compensi od indennizzi oltre quelli spettanti in applicazione del presente Capitolato.

Il servizio va svolto in tutte le giornate dell'anno, senza deroghe o limitazioni.

Art. 2 – EVENTUALE SOSPENSIONE DELLE PRESTAZIONI DEDOTTE IN APPALTO

Come meglio specificato nei precedenti articoli la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare i servizi descritti. Fermo restando il necessario adeguamento alle direttive di carattere generale e specifico, che verranno impartite dall'Azienda ed il controllo sull'andamento dell'appalto che competerà alla Direzione Generale, o a suoi incaricati, l'appaltatore avrà piena libertà di organizzazione dei mezzi e direzione del personale impiegato nell'appalto. Resta inteso che la Ditta aggiudicataria dovrà garantire libero accesso ai locali concessi in uso in qualsiasi momento del giorno e della notte affinché l'Azienda possa verificare l'andamento dei servizi.

ART. 3 – COORDINAMENTO TECNICO

La Ditta dovrà mettere a disposizione, per i servizi oggetto d'appalto un operatore professionale scelto anche al di fuori dell'organico operativo, al fine di garantire la programmazione, il coordinamento e la supervisione del proprio personale.

Il Referente fungerà da interlocutore primario con la Direzione convenzionata e dovrà essere abilitato ad assumere i provvedimenti necessari, ordinari e straordinari, per il rispetto degli obblighi contemplati nel presente capitolato.

Considerata l'importanza della figura per la buona riuscita del servizio, il Referente dovrà possedere adeguata competenza organizzativa, adeguato livello di inquadramento ed assicurare adeguata presenza presso la struttura, dovrà inoltre essere sempre reperibile sulle 24 h.

L'incaricato o suo delegato dovrà essere in ogni momento a disposizione durante gli orari di effettuazione dei servizi.

In particolare il referente coordinatore si occuperà delle seguenti attività:

- vigilare sul puntuale adempimento degli obblighi contrattuali in generale e sul corretto funzionamento del servizio oggetto dell'appalto;
- verificare il corretto andamento del servizio concordando eventuali variazioni con l'Azienda;
- partecipare alle riunioni con i responsabili della Struttura e le altre figure professionali che vi operano;
- provvedere alla fornitura dei materiali/attrezzature occorrenti allo svolgimento dell'appalto;

ART. 4 – RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

La Ditta individuerà una persona con il compito della direzione dei servizi e che rappresenti a tutti gli effetti la Ditta stessa. Tale figura potrà coincidere con il referente coordinatore di cui all'articolo precedente. La Ditta individuerà, inoltre, un sostituto che, durante le assenze del primo, sia autorizzato a tutti gli effetti a farne le veci.

L'Azienda si potrà rivolgere agli stessi per qualunque tipo di comunicazione inerente l'appalto o per le contestazioni correlate all'eventuale non corretto espletamento dei servizi.

I nominativi del rappresentante e del suo sostituto e i relativi recapiti, dovranno essere comunicati prima dell'avvio dei servizi. L'Azienda si riserva, in ogni momento, di convocare riunioni con il coordinatore e/o rappresentanti della Ditta, al fine di esaminare l'andamento della gestione medesima.

ART. 5 – LOCALI ATTREZZATURE ED IMPIANTI ASSEGNATI ALLA DITTA

L'Azienda metterà a disposizione della Ditta i locali adibiti a spogliatoi maschile e femminile per il personale, depositi per attrezzature/merci e i locali cucina per i servizi di cui al presente capitolato.

L'Azienda, tramite propri incaricati, si riserva il diritto di accedere in ogni momento ai suddetti locali con osservanza delle norme relative alla tutela della privacy. La Ditta è custode dei locali ad essa assegnati e di tutto quanto in essi contenuto. La Ditta risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che il proprio personale possa causare all'Azienda e/o ai terzi, anche per quanto depositato nei locali.

L'Azienda è esonerata da qualsiasi responsabilità per fatti dolosi o colposi del proprio personale o di terzi, riferiti ai materiali depositati presso i locali assegnati alla Ditta.

La Ditta è tenuta ad avere la massima cura degli spazi assegnati usando la "diligenza del buon padre di famiglia".

Per l'allestimento dell'ufficio del coordinatore tecnico, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di quanto necessario per le attività (P.C. stampante fotocopiatore, telefonia mobile, cordless, cancelleria ecc.). locali per l'espletamento del servizio, quali evidenziati nelle planimetrie, vengono messi a disposizione del gestore a titolo gratuito. L'Azienda pone a disposizione dell'appaltatore le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopraccitati ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento.

Eventuali ulteriori attrezzature di cucina, che il gestore volesse inserire all'interno dei locali, dovranno essere concordate con l'Amministrazione e saranno comunque a carico dell'appaltatore.

Saranno a carico del gestore il trasporto, l'imballaggio e l'installazione delle apparecchiature ed attrezzature fornite, nonché tutte le opere eventualmente necessarie di predisposizione edile ed impiantistica degli ambienti interessati, ovvero di nuova realizzazione, necessarie per la perfetta installazione degli impianti di nuova fornitura, ovvero già esistenti e suscettibili di modifiche da parte del gestore, per la completa finitura degli ambienti interessati dall'installazione, comprese le relative certificazioni.

Nel corso della gestione la ditta appaltatrice dovrà, se necessario, integrare o sostituire a sue spese le apparecchiature e le attrezzature esistenti e non più funzionanti con altre, sempre di primarie marche, approvate dall'Amministrazione e che resteranno di proprietà dell'Azienda.

La ditta concorrente dovrà pertanto tenerne conto in fase di determinazione del costo del pasto al fine del loro ammortamento.

ART. 6 -COLLAUDO DELLE ATTREZZATURE

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio tra le parti un verbale di consegna dei locali, nel quale verranno indicate anche tutte le attrezzature consegnate, e i loro elementi caratteristici funzionali e di potenzialità produttiva.

La fornitura di eventuali ulteriori attrezzature proposte dalla ditta aggiudicataria si intenderà eseguita soltanto ad avvenuta redazione del regolare certificato di installazione e collaudo controfirmato dalle parti e corredato dalle certificazioni di legge. La data di compilazione di detto verbale farà fede per quanto riguarda la data di inizio della garanzia.

Il gestore dovrà in ogni caso garantire le attrezzature fornite per la qualità dei materiali, per il montaggio, e per le caratteristiche costruttive e funzionali. Le spese di collaudo delle nuove attrezzature rimangono a carico del gestore del servizio.

ART. 7 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi d'interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, in busta sigillata, presso la struttura.

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Azienda provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART. 8 – INVENTARIO BENI DI PROPRIETA'

All'inizio dell'appalto, verrà redatto un verbale di inventario e di consegna al gestore elencandone la dotazione iniziale di beni di proprietà dell'A.S.P. della Carnia di Tolmezzo. L'appaltatore assumerà la responsabilità di custodia e conservazione quale comodatario di tutti i beni iscritti nell'inventario che sarà fornito all'atto della sottoscrizione del contratto.

L'appalto comprende l'organizzazione e la gestione tecnica (con oneri a carico dell'impresa) degli ambienti destinati al servizio.

Sono a carico dell'impresa, con oneri a proprio carico e per la durata dell'appalto: la custodia della dotazione di arredi, attrezzature e beni strumentali della struttura, ricevuta in uso dal committente per l'esecuzione dell'appalto (di cui all'inventario indicato in precedenza e successive variazioni ed integrazioni), con i relativi interventi di controllo e di verifica per il mantenimento in buono stato di conservazione, di funzionalità ed efficienza necessaria per la buona qualità del servizio; la gestione della sicurezza, in attuazione del Piano per la gestione delle emergenze; il mantenimento degli ambienti in condizioni ottimali di pulizia ed igiene.

Rientrano negli interventi di "gestione tecnica degli ambienti":

- Le verifiche periodiche di funzionalità e sicurezza, alle scadenze previste dalle norme vigenti e dalle istruzioni tecniche d'uso fornite dal produttore, presso tecnici abilitati e qualificati;
- Tinteggiatura dei locali almeno una volta all'anno e alla necessità.

ART. 9 – OBBLIGHI DELLA DITTA INERENTI AL PERSONALE

La Ditta deve, a sua cura e spese provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle normative sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La Ditta si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e dagli accordi integrativi territoriali di categoria, nonché a rispettare le relative norme e procedure previste dalla legge, dalla data di inizio e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi fino al loro rinnovo. La Ditta è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere maggiorenne ed in possesso della qualifica professionale attinente ai profili professionali richiesti nell'appalto.

La Ditta è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, i nominativi degli addetti impiegati nel servizio con la specificazione dell'inquadramento contrattuale, dell'anzianità di servizio, delle mansioni, delle ore lavorative individuali e della natura del rapporto di lavoro. Entro lo stesso termine la Ditta dovrà fornire la documentazione comprovante l'esperienza maturata e/o il possesso delle qualificazioni professionali richieste relativamente alle mansioni svolte. Dovrà essere rispettato quanto proposto nel progetto.

Il personale impiegato opererà garantendo la continuità di presenza secondo i programmi di lavoro ed i turni predisposti dalla Ditta, come da Progetto presentato ed, eventualmente, sulla base delle esigenze formalmente espresse dalla Direzione della Azienda.

Per agevolare il mantenimento delle opportune relazioni umane con gli ospiti, dovranno essere attuate politiche atte a ridurre al minimo il turn - over del personale, cercando di utilizzare possibilmente sempre lo stesso personale, evitando

cioè ripetute e repentine sostituzioni degli operatori. Al personale di nuovo inserimento dovrà essere garantita adeguata formazione ed informazione attraverso un congruo periodo di affiancamento, con costi a totale carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta ha l'obbligo di comunicare alla Direzione dell'Azienda ogni variazione del proprio organico con almeno 5 giorni di anticipo, esclusi i casi di emergenza.

L'Azienda si riserva la facoltà di chiedere l'allontanamento dal servizio, degli addetti ritenuti non idonei ad uno dei servizi appaltati, o che dessero occasione di lagnanza, per qualsivoglia motivo.

Ai dipendenti del servizio verrà assegnata una specifica divisa i cui colori e fogge saranno preventivamente concordati con la Direzione dell'Azienda. Il personale dovrà sempre indossare divise pulite ed in ordine.

Le divise dovranno essere usate esclusivamente all'interno dei locali e pertinenze dell'Azienda.

Competono alla Ditta la fornitura, la manutenzione, il lavaggio e la stiratura di tutto il vestiario, effetti personali diversi e calzature di servizio, cuffia per la distribuzione del vitto in numero sufficiente ed adeguato, nonché di ogni altra protezione necessaria ai sensi del D.Lgs. 81/08.

Al personale è fatto inoltre obbligo di portare in posizione ben visibile una targhetta con foto, nominativo, qualifica e Ditta.

Il personale dovrà economizzare l'uso dell'energia elettrica spegnendo le luci, i macchinari o gli apparecchi elettrici non necessari e a rispettare il divieto di fumo in tutti i locali dell'Asp.

Dovrà provvedere alla consegna delle cose ritrovate e rispettare tutte le norme inerenti alla sicurezza.

La Ditta è responsabile del corretto trattamento dei beni di proprietà dell'Azienda e degli Ospiti, degli eventuali danni derivanti all'Azienda ed ai terzi a seguito dei fatti e omissioni compiuti dal proprio personale nello svolgimento dei compiti previsti dal presente appalto.

Per il personale in possesso di cittadinanza diversa da quella italiana dovrà essere dimostrato, a carico della Ditta, il possesso dei titoli riconosciuti ed equivalenti a quelli previsti per i cittadini italiani.

La Ditta si impegna per gli operatori con scarsa conoscenza della lingua italiana a promuovere specifici corsi, prima del loro inserimento.

ART. 10 – FORMAZIONE

La formazione del personale è aspetto fondante della politica di gestione dei lavoratori impiegati nel presente appalto e costituisce un processo permanente.

La ditta si impegna ad assumersi l'onere della formazione del proprio personale con i contenuti minimi indicati nel piano di formazione presentato nella relazione tecnica per almeno un minimo di **12 ore annue** per dipendente o socio lavoratore escluse le ore di formazione per la gestione della sicurezza e delle emergenze nonché quella prevista dalla legge regionale per gli addetti alimentari (ex libretto sanitario).

Nel caso in cui la ditta non metta in atto le iniziative formative dichiarate, l'A.S.P. della Carnia di Tolmezzo avrà titolo per attivarle direttamente ponendo i relativi oneri a carico della ditta.

Il referente del contratto potrà concordare con la Direzione convenzionata eventuali modifiche allo svolgimento del piano di formazione.

Il costo delle attività di aggiornamento di tutto il personale deve essere compreso nell'importo dell'appalto.

ART. 11 – SEGRETO D'UFFICIO

Il personale della Ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio e non divulgare fatti o notizie su circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dei reparti e dei servizi, delle quali abbia avuto conoscenza durante l'espletamento del proprio lavoro.

Va inoltre evitata ogni forma di familiarità con gli ospiti suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio. Tutta la documentazione, sia cartacea che informatica, a qualunque titolo acquisita o prodotta dalla Ditta e contenente dati personali sugli ospiti, in particolare quelli di natura sensibile, dovranno essere trattati rispettando i criteri previsti del D.Lgs. 196/2000.

ART. 12 – PIANO DELLE MISURE PER LA SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

1. Disposizioni generali

Le prestazioni previste dal presente capitolato debbono svolgersi nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

La ditta aggiudicataria s'impegna:

- ad eseguire le forniture oggetto del presente appalto in condizione di sicurezza ottimale;
- ad osservare e far osservare ai propri lavoratori tutte le norme di legge e di prudenza;
- ad assumere di propria iniziativa tutti gli atti necessari a garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro;
- ad applicare la vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di legge.

E' fatto obbligo alla Ditta di assumere direttamente a proprio carico ogni responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro con speciale riferimento all'art. 26 del D. Lgs. 9.04.2008 n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

In particolare viene richiesto alla ditta appaltatrice di aver redatto il documento previsto dall' art. 17, c. 1, lett. a) del D. Lgs. 81/2008.

Il personale impiegato dalla Ditta dovrà rispettare tutte le norme in tema di igiene degli alimenti e dovrà quindi attenersi, per quanto riguarda la somministrazione degli alimenti, al piano di autocontrollo. A tal fine il personale dovrà essere opportunamente formato dalla Ditta.

Si precisa che tutti i costi per gli adempimenti a ciò conseguenti sono da intendersi compresi nel corrispettivo previsto per l'esecuzione del servizio.

Resta inteso che, in caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, ogni più ampia responsabilità ricadrà sulla ditta che pertanto è tenuta alla rigorosa osservanza di tutta la normativa applicabile, nei confronti del personale, dipendente e non, utilizzato per la fornitura del sistema e dei servizi annessi.

2. Coordinamento e cooperazione nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 2 D.Lgs 81/08, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento verrà allegato al contratto di appalto.

Prima della stipula del contratto l'Appaltatore dovrà:

- prendere visione dei luoghi nei quali espletterà l'incarico eseguendo, unitamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Azienda, un approfondito e attento sopralluogo al fine di individuare e valutare i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate ai diversi servizi, preordinare ogni necessario o utile dispositivo di protezione e di provvedere ad informare i propri lavoratori.
- sottoscrivere il verbale di sopralluogo di presa d'atto; detto verbale, per la comunicazione reciproca dei rischi legati all'attività lavorativa, verrà redatto congiuntamente entro 30 giorni dall'inizio dello svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato d'oneri.;
- consegnare il proprio documento di valutazione del rischio;
- proporre eventuali integrazioni al DUVRI;
- comunicare il nominativo del referente operativo del coordinamento con l'Ente;
- informare e formare il proprio personale in merito alle procedure di sicurezza interne dell'Ente per la sede presso la quale viene prestato il servizio oggetto dell'appalto.

Con cadenza annuale, verrà organizzata una riunione di coordinamento cui dovranno partecipare i referenti operativi incaricati dall'Ente e dall'impresa aggiudicataria dell'appalto. In occasione di tale riunione potranno essere valutate eventuali integrazioni al presente DUVRI.

3. Utilizzo di macchine e attrezzature

La Ditta risponderà dell'integrità e della rispondenza alla normativa vigente delle macchine e delle attrezzature che verranno utilizzate presso l'Azienda. I lavoratori addetti all'uso di tali macchine dovranno essere stati precedentemente formati sull'uso delle stesse in modo tale da non costituire un rischio per se stessi e per gli altri. La documentazione attestante tale formazione assieme all'elenco delle attrezzature e delle macchine in uso dovrà essere tenuta a disposizione dell'Azienda. Nessun dipendente della Ditta potrà utilizzare macchine dell'Azienda senza avere dimostrato di essere formato per utilizzarle ed avere verificato gli attestati di conformità alla sicurezza forniti dal concedente.

4. Gestione delle Emergenze e formazione degli addetti

Trattandosi di operare all'interno di una Struttura classificata come luogo di lavoro a rischio incendio elevato (ex D.M. 10.03.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio..."), la Ditta deve attivarsi affinché tutti gli operatori destinati/da destinare ai servizi abbiano frequentato (ovvero frequentino nel termine dei 12 mesi successivi all'affidamento) il corso correlato al livello di rischio di incendio elevato organizzato dai Vigili del Fuoco del Comando di Udine (o altra sede) – o da diverso qualificato soggetto – e superato con profitto il relativo esame finale. Gli stessi dipendenti dovranno essere disponibili all'esecuzione di periodiche prove di evacuazione come previste dal piano di emergenza predisposto dall'Azienda.

Alla luce dell'art. 18, comma 1, lettera b del D.Lgs. 81/2008 "Obblighi del datore di lavoro, del dirigente e del preposto", l'Azienda procederà a designare/aggiornare i nominativi dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza. L'Azienda concorderà con la Ditta la formazione di una squadra integrata per le funzioni di cui al comma precedente. La Ditta dovrà comunque garantire almeno due operatori per ogni turno di lavoro in possesso dell'attestato di idoneità tecnica all'espletamento dell'incarico di addetto antincendio in attività a rischio incendio elevato. Inoltre deve garantire nell'intero arco delle 24 ore almeno due operatori adeguatamente formati in materia di pronto soccorso (corso minimo 12 ore conforme al D.M. 388/03 e s.m.i.).

Tutti gli oneri connessi si intendono compresi nell'offerta economica.

Sempre ai fini della gestione delle emergenze la Ditta, nella scelta dei prodotti e delle sostanze da utilizzare nel corso dell'appalto, dovrà porre particolare attenzione ai rischi che le sostanze potrebbero comportare, anche in fase di immagazzinamento.

ART. 13 – CARATTERISTICHE GENERALI DI QUALITÀ

Prodotti, strumenti ed attrezzature tecniche

Come già più volte richiamato nel presente capitolato, sono a carico della Ditta gli oneri di fornitura e i costi riguardanti alcuni prodotti, materiali di consumo, strumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale necessari per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto. Gli standard di qualità da rispettare sono di seguito specificati:

- strumenti di lavoro, attrezzature tecniche e tecnologiche, dispositivi ed indumenti di protezione individuale e monouso per gli operatori;
- idoneità tecnica per la specifica destinazione d'uso;
- conformità per caratteristiche tecniche e costruttive alle vigenti normative in materia di prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché alle vigenti normative igienico - sanitarie che disciplinano la gestione di strutture socio - assistenziali residenziali per anziani non autosufficienti ed alle vigenti normative in materia di gestione di rifiuti sanitari ed assimilati;
- conformità per qualità e sicurezza alle specifiche tecniche dell'Unione Europea risultante dal marchio "CE", il quale deve essere apposto sui materiali in modo visibile ed essere sempre leggibile;
- contenimento dei consumi energetici.

Nel caso di rottura o danneggiamento da parte degli operatori della Ditta di sollevatori o altre attrezzature, di proprietà della Ditta e dell'Azienda, la Ditta si impegna alla sostituzione / riparazione degli stessi, in tempi celeri.

Tutti i servizi oggetto del presente appalto devono essere eseguiti dalla Ditta con la massima cura, qualità, diligenza, professionalità e puntualità, tenendo conto dei complessi bisogni di assistenza degli ospiti della Azienda, in prevalenza in condizioni di non autosufficienza.

L'Azienda potrà utilizzare ogni strumento ritenuto opportuno ai fini del controllo della qualità dei servizi erogati, fra i quali:

- ✓ report per la verifica degli standard di qualità
- ✓ verifica schede tecniche prodotti e richiesta cambiamento in caso di mancato superamento della verifica stessa;
- ✓ interviste o questionari agli addetti e/o all'utenza per verificare il livello di gradimento dei servizi ed eventuali scostamenti dagli standard di qualità previsti dalla Ditta e/o nel presente capitolato;
- ✓ verifica degli orari di presenza e di servizio degli operatori all'interno della struttura residenziale;
- ✓ ispezioni e sopralluoghi;
- ✓ esame e verifica dei registri, delle fatture di acquisto e fornitura dei prodotti, dei materiali di consumo impiegati per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, delle relative "certificazioni" di origine, di qualità, di provenienza e conformità tecnica alle vigenti normative;
- ✓ ogni altro tipo di controllo e di verifica ritenuto opportuno.

La Ditta dovrà espressamente accettare, senza alcuna riserva, eccezione o limitazione, tutte le forme di controllo previste dal presente articolo, consentendone l'effettuazione e collaborando alla loro attuazione.

ART. 14 – DANNI A PERSONE E COSE – OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta si impegna ad osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni, sull'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi in argomento, nonché sul divieto di intermediazione ed interposizione nelle prestazioni di lavoro di cui alla Legge 23.10.1969 n. 1269 e libera fin d'ora l'Azienda da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e da ogni altro danno che potesse emergere dall'espletamento dei servizi medesimi.

La Ditta è responsabile di ogni danno che derivi all'Azienda ed a terzi dall'adempimento dei servizi assunti con il presente appalto.

Qualora la Ditta non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nei termini fissati nella relativa lettera di notifica, l'Azienda resta autorizzata a provvedere direttamente, rivalendosi sulla prima scadenza dovuta alla Ditta o sul deposito cauzionale.

La Ditta risponderà direttamente dei danni arrecati all'Azienda, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso alcuno da parte dell'Azienda.

All'atto della stipula del contratto d'appalto, la Ditta dovrà produrre copia di polizza assicurativa di responsabilità civile verso Terzi, avente per oggetto l'intera gamma dei servizi oggetto del presente appalto senza esclusione alcuna, per danni a cose e persone e/o animali, stipulata con Primaria Compagnia assicurativa, con massimale complessivo di copertura non inferiore ad euro 6.000.000,00 (seimilioni/00) per sinistro, con sottolimiti per singolo sinistro non superiore al 50% di tale massimale.

L'appaltatore si obbliga a tenere attiva la polizza, attraverso il regolare pagamento dei premi e delle regolazioni, per l'intera durata dell'appalto, impegnandosi a comunicare alla stazione appaltante eventuali disdette o avvicendamenti della Compagnia assicurativa. L'appaltatore prende atto che la presenza di esclusioni contrattuali che limitassero la portata della garanzia assicurativa oppure l'applicazione da parte della Compagnia di franchigie e/o limiti d'indennizzo resteranno a suo totale carico, restando il medesimo comunque impegnato al risarcimento dell'intero danno cagionato alla stazione appaltante o a terzi.

In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto e ciò comporterà la decadenza dell'aggiudicazione. In quest'ultimo caso l'Azienda si riserva la facoltà di affidare l'incarico alla ditta che segue

immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario o di indire nuova gara.

ART. 15 – RILEVAZIONE PRESENZE DEL PERSONALE

La Ditta provvederà con propri mezzi alla rilevazione delle presenze del proprio personale. Su richiesta dell'Azienda, la ditta dovrà mettere a disposizione il tabulato mensile delle presenze nominative dei propri operatori all'Azienda per i relativi controlli.

ART. 16 – CONTABILIZZAZIONE DELLE PRESTAZIONI

L'unità di prestazione e servizio di gestione dell'assistenza diretta agli ospiti è la giornata alimentare, pertanto l'offerta complessiva è espressa in prezzo per ciascuna giornata alimentare erogata all'ospite presente in reparto.

- La ditta emetterà regolare fattura moltiplicando il numero delle giornate alimentari prodotte per gli Ospiti degenti nei piani per il costo della giornata alimentare offerto in sede di gara per ospite.
- La ditta emetterà regolare fattura moltiplicando il numero di pasti prodotti e consegnati ai dipendenti e/o parenti per il costo offerto in sede di gara per pasto per dipendente e/o parente dell'ospite.
- Il Coordinatore della Ditta dovrà rilevare quotidianamente le presenze effettive degli Ospiti, su apposito programma software di rilevazione.

Il primo giorno del mese verrà presentato il riepilogo mensile che, controfirmato dal Direttore o da suo delegato, costituirà la base quantitativa per l'emissione della fattura all'A.S.P. della Carnia di Tolmezzo.

L'appalto in oggetto prevede il servizio di "global Service", pertanto questa Azienda intratterrà rapporti esclusivamente con la Mandataria nel caso in cui l'Aggiudicatario sia un RTI, e nello specifico la mandataria fatturerà il servizio per l'intero raggruppamento.

ART. 17 – PAGAMENTI

L'Azienda provvederà alla liquidazione dei corrispettivi con cadenza mensile, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. Il pagamento avverrà con rimessa diretta a mezzo mandato.

La fattura dovrà essere unica e riporterà in dettaglio gli importi per singolo servizio.

Alla fattura andranno allegate apposite schede di rendiconto – una per ogni singolo servizio – attestanti l'assolvimento dei relativi obblighi contrattuali. Le schede dovranno evidenziare il numero delle giornate alimentari prodotte e/o pasti prodotti per dipendenti.

L'Amministrazione appaltante provvederà inoltre ad acquisire d'ufficio, ai sensi dell'art. 16-bis c. 10 della Legge 28 gennaio 2009, n. 2, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) - riferito alla data di presentazione della fattura - a comprova del fatto che al momento della presentazione della fattura stessa era in possesso di regolarità contributiva come da essa dichiarato.

A seguito dell'entrata in vigore del D.P.R. 207/2010 si richiede inoltre di tenere conto della ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo delle prestazioni oggetto di contratti pubblici di lavori, forniture e servizi nell'emissione delle fatture mensili riferite al servizio oggetto dell'appalto.

ART. 18 – GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO – PENALITÀ

La Ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente Capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi, etc., nel rispetto della normativa vigente.

Trattandosi di appalto di pubblica utilità e di servizi essenziali, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui al precedente comma e che comporti per l'Azienda l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dall'Azienda, oltre ad una penale come stabilita nel presente articolo.

La ditta è responsabile dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e della perfetta riuscita del servizio offerto.

Il Direttore Generale dell'Azienda, o chi ne fa le funzioni, previa contestazione scritta, applicherà nei casi di seguito indicati le corrispondenti penali:

- 1 da €1000,00 fino a €10.000,00 per l'inadempimento parziale, nell'esecuzione del contratto, delle proposte presentate in sede di offerta tecnica.
- 2 € 500,00 per ogni difformità a quanto previsto dai menù e dalle diete speciali, intendendosi per difformità i seguenti casi :
 - a. offerta di un menù non completo
 - b. preparazioni differenti da quelle previste nel menù offerto
 - c. caratteristiche merceologiche non corrispondenti a quelle definite in offerta.
- 3 € 300,00 per le variazioni del menù giornaliero per degenti e dipendenti, non concordate con la Direzione e/o Coordinatore Socio Sanitario.
- 4 € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificate su 10 pesate della stessa preparazione
- 5 € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare riguardanti :
 - a. il ricevimento e lo stoccaggio delle derrate

- b. a preparazione delle pietanze e dei semilavorati
 - c. il confezionamento e il mantenimento delle preparazioni
 - d. la distribuzione e la consumazione dei pasti.
- 6 € 300,00 per mancata supervisione delle preparazioni in fase di confezionamento e di allestimento dei carrelli per gli ospiti.
 - 7 € 300,00 per effettuazione di pratiche di igienizzazione e sanitizzazione dei locali mensa e degli arredi in presenza di utenti.
 - 8 € 500,00 per contaminazione chimico-fisica delle derrate alimentari e delle preparazioni.
 - 9 da € 1.000,00 fino a euro 5.000,00 per preparazioni contenenti carica microbica elevata e comunque superiore ai limiti di legge e a quelli stabiliti da Capitolato.
 - 10 € 500,00 per cattivo stato di conservazione e/o sporcizia delle derrate.
 - 11 € 500,00 per stato di alterazione delle caratteristiche sensoriali delle derrate e delle preparazioni riscontrabile attraverso vista, gusto e odorato.
 - 12 € 300,00 per mancato rispetto dell'art 15 "Autocontrollo - Sistema HACCP" per il mancato rispetto delle procedure di processo descritte nel "Manuale di Autocontrollo (Applicazione del metodo HACCP) applicate per la produzione delle preparazioni.
 - 13 € 500,00 per ogni violazione delle norme sul personale di cui al presente capitolato.
 - 14 € 300,00 per ogni dipendente mancante rispetto all'organico previsto e/o per gravi disservizi causati dal personale.
 - 15 € 300,00 per il mancato rispetto delle temperature di sicurezza nelle diverse fasi della produzione di pasti .
 - 16 € 300,00 per mancata fornitura delle stoviglie, tovagliato, posaterie previste per la distribuzione dei pasti.

È facoltà del Direttore, o di chi ne fa le funzioni, applicare le sanzioni variabili a seconda della gravità e/o frequenza delle carenze rilevate.

L'Azienda potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno riscosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta dalla somma da pagare sulle fatture emesse.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla Ditta che avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni solari e consecutivi dalla notifica della contestazione stessa.

Qualora gli inadempimenti riscontrati superino la normale tolleranza, l'Asp ha facoltà di risolvere il contratto.

La normale tolleranza viene così stabilita:

- N. 4 inadempimenti nel corso del primo anno;
- N. 8 inadempimenti nell'arco del biennio;
- N. 12 inadempimenti nell'arco del triennio;
- N. 16 inadempimenti nell'arco del quadriennio;

Tutte le eccezioni/contestazioni dell'esecutore dovranno essere presentate nelle forme e con i contenuti previsti dal D.P.R.25 ottobre 2010, n. 207, agli art. 190-191.

ART. 19 – SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO E DEPOSITO CAUZIONALE

Il contratto dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta nel giorno e nell'ora che verranno concordati con l'Azienda. Le spese di bollo, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente e conseguente al presente capitolato sono a carico della Ditta comprese rimborso delle spese di pubblicazione per l'esito e per l'avviso di gara in argomento, quantificate in euro € 4.100,00 IVA esclusa, ai sensi dell'art. 34 della legge n.221/12 del Decreto Sviluppo (D.Lgs. 179/12).

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Azienda dovesse sostenere, a causa di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio, la Ditta dovrà versare prima della data di stipulazione del contratto una cauzione definitiva, infruttifera arrotondata al migliaio superiore pari al 10% del valore complessivo dell'appalto su base triennale, ai sensi dell'art. 113 del codice dei contratti. Tale cauzione può essere ridotta del 50% ai sensi dell'art. 75 comma 7 del codice dei contratti per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In quest'ultimo caso il concorrente dovrà allegare copia conforme della certificazione posseduta.

Ai sensi dell'art. 113 del codice dei contratti la garanzia fideiussoria di cui sopra dovrà essere costituita con le modalità di cui all'art. 75 comma 3 del codice dei contratti e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg. A semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e verrà restituita entro 90 giorni dalla liquidazione dell'ultima fattura legata al presente contratto, solo dopo che la Ditta aggiudicataria abbia presentato all'Amministrazione appaltante una dichiarazione dalla quale risulti che la stessa è in regola con la previdenza in base alle vigenti disposizioni di legge.

Salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, l'Amministrazione appaltante potrà ritenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente Capitolato e dal relativo contratto, in tal caso la Ditta assegnataria è obbligata al reintegro della cauzione definitiva entro e non oltre 30 giorni da quello della notificazione del provvedimento.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, fatti salvi i diritti delle parti.

ART. 20 – CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO – SUBAPPALTO – CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE

Fatto salvo quanto previsto nell'art. 116 del Codice degli Appalti è vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma. Ogni atto contrario è nullo di diritto. La cessione dei crediti derivanti dal presente contratto è disciplinata dall'art. 117 del codice dei contratti. È ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale e nel rispetto dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

In caso di subappalto, il concorrente che intende subappaltare a terzi parte delle prestazioni contrattuali dovrà dichiararne l'intenzione nella redazione della propria offerta (che dovrà essere inserito nella busta A).

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'impresa aggiudicataria, che rimane unica sola responsabile.

ART. 21– CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico della Ditta;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività e del ramo di attività della Ditta;
3. inosservanza delle disposizioni in tema di deposito cauzionale;
4. inosservanza delle disposizioni di cui all'art. precedente (cessione del contratto, subappalto e cambio della ragione sociale) e impiego di personale alle dipendenze di altra impresa;
5. inosservanza delle norme di legge e regolamentari, incluse quelle di cui al presente capitolato d'oneri, concernenti il rapporto di lavoro col personale dipendente o i soci lavoratori e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di categoria;
6. inosservanza delle disposizioni in tema di polizza assicurativa per responsabilità civile.

Solo a seguito di contestazioni e diffide formali:

1. sospensione, abbandono o mancata effettuazione di uno o più servizi affidati;
2. interruzione immotivata del servizio;
3. ritardi nello svolgimento del servizio;
4. gravi violazioni di obblighi contrattuali;
5. gravi difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta;
6. reiterate violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative ai requisiti professionali del personale, ai suoi obblighi e alle sostituzioni;
7. ripetuta violazione degli orari concordati;
8. mancato rispetto del piano di formazione ed aggiornamento del personale.

Le ipotesi sopra indicate sono ritenute violazioni essenziali degli oneri di cui al presente capitolato e determinano l'impedimento assoluto alla prosecuzione del rapporto. Ne consegue che il contratto stipulato sarà risolto di diritto e con effetto immediato, ai sensi dell'Art. 1456 c.c., previa comunicazione della volontà di utilizzo della clausola risolutiva da parte dell'Azienda in forma di lettera raccomandata A.R.

L'Azienda sarà autorizzata ad assumere immediatamente l'esercizio diretto dei servizi affidati, ovvero di affidarne la prosecuzione ad altri. Ciò senza formalità procedurali, in qualsiasi momento e dietro semplice comunicazione scritta alla Ditta. In tal caso la Ditta, ritenuta responsabile di quanto sopra esposto, sarà tenuta al pagamento del risarcimento dei danni e al rimborso delle maggiori spese eventualmente sostenute.

In caso di fallimento della Ditta il contratto sarà risolto e tale risoluzione avrà efficacia dal giorno antecedente a quello della sentenza dichiarativa di fallimento, salve le ragioni della Azienda relative al risarcimento in sede fallimentare, con privilegio sulla cauzione.

A parziale deroga degli articoli precedenti e limitatamente ai casi espressamente contemplati nel presente articolo, la disdetta non potrà aver luogo qualora la sospensione del servizio derivasse da cause di forza maggiore. Trattandosi però di servizi di pubblica utilità ed essenziali, la Ditta dovrà comunque assicurare un servizio di emergenza.

Ove per qualsiasi motivo la Ditta fosse impossibilitata a garantire la presenza in servizio del numero di operatori necessari ad assicurare il regolare svolgimento dello stesso, l'Azienda potrà provvedere, con la necessaria tempestività e nel modo che riterrà più opportuno, ad eseguire d'ufficio, con proprio personale o con personale esterno, tutte le prestazioni atte a garantire il ripristino e il mantenimento dell'efficienza dei servizi, salvo addebitare i conseguenti maggiori oneri e/o danni alla Ditta.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto l'Azienda si riserva la facoltà di affidare l'incarico alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario e/o di indire nuova gara, secondo le disposizione del D. Lgs. n. 163/06.

ART. 22 – FACOLTÀ DI RECESSO

L'Ente appaltante, nel caso di variazioni notevoli sopravvenute, e rilevanti degli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o organizzativi riguardanti i servizi affidati, qualora ragioni di pubblico interesse lo impongano, compresa la gestione dei servizi stessi tramite personale dipendente o altre forme organizzative, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di 90 gg., senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo.

ART. 23 – REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto è determinato sulla base delle tabelle ministeriali previste ai sensi del D.lgs 163/06 art. 87 comma 2 lettera g) ed in particolare con Decreto 24/09/13 determinazione del costo del lavoro per lavoratori delle aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva Provincia di Udine riferito ai mesi di aprile 2013.

Ai sensi dell'art. 115 del Codice dei Contratti, la revisione periodica dei prezzi opererà sulla base di un'istruttoria condotta con riferimento ai dati di cui all'art. 7, comma 4 lett. C, ove disponibili, e comma 5 del D.Lgs 163/06 e comunque l'aggiornamento dello stesso è escluso per le rate relative ai primi 12 (dodici mesi) dall'effettivo inizio dell'attività' ossia l'adeguamento verrà riconosciuto dal 24° mese dall'inizio dell'appalto.

Il prezzo dell'appalto rimarrà invariato per i primi dodici mesi dall'effettivo inizio dell'attività.

ART. 24 – DOMICILIO

Agli effetti del presente contratto la Ditta elegge domicilio presso la sede legale della Azienda Pubblica di Servizi alla Persona della Carnia di Tolmezzo.

Per ogni altra controversia che dovesse rimanere irrisolta a seguito dell'applicazione dei commi precedenti sarà competente il foro di Udine.

ART. 25 - ONERI ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è responsabile della condotta del servizio nel rispetto delle norme di sicurezza ed in conformità alle prescrizioni del presente capitolato.

Ad ulteriore precisazione di quanto già detto, si ribadisce che le prestazioni di cui al presente appalto, poste a totale carico dell'appaltatore che vi provvederà con propria organizzazione, personale ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale, sono:

- l'organizzazione e la gestione normativa del personale dipendente. In particolare, l'aggiudicatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo, garantendo la continuità del servizio anche in caso di malattie, ferie, scioperi o altre cause d'assenza;
- 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 (compresa la fornitura di tutte le attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale in conformità alle normative vigenti);
- l'onere relativo all'acquisto e alla manutenzione di tutti i materiali, attrezzature e macchinari necessari ai propri addetti per l'esecuzione delle attività oggetto del presente appalto. La ditta deve eseguire le operazioni avvalendosi di idonee attrezzature, moderne ed efficienti, perfettamente rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza nei posti di lavoro e prevenzione degli infortuni.
- la fornitura e manutenzione dell'intero vestiario, effetti personali diversi e calzature di servizio, Il personale
- addetto ai servizi dovrà indossare una divisa idonea con una tessera personale di riconoscimento. Detta divisa dovrà essere sottoposta all'approvazione dell'Amministrazione e dovrà essere lavata a spese e cura della Ditta;
- tutte le spese, imposte e tasse relative alla partecipazione alla gara di appalto per l'affidamento del servizio;
- tutte le spese e imposte relative al contratto e derivanti dall'assunzione della fornitura, comprese le tasse di bollo, di registrazione, di copia e l'I.V.A. - ai sensi delle norme vigenti.

La ditta aggiudicataria inoltre dovrà provvedere a propria cura e spese e senza diritto ad alcun compenso al ricevimento sotto la propria responsabilità, nei luoghi di deposito concessi dall'A.S.P. della Carnia di Tolmezzo, dei materiali forniti e delle provviste eseguite da parte delle sue ditte fornitrici.

L'appaltatore ed il personale da lui impiegato sono tenuti all'integrale rispetto delle direttive dell'Amministrazione tese a disciplinare gli accessi, il lavoro e la vita nell'A.S.P. della Carnia di Tolmezzo.

ART.26 - VIGILANZA E CONTROLLO

Nell'esecuzione del servizio contemplato nel presente Capitolato, l'aggiudicatario ed il personale dallo stesso impiegato sono tenuti al rispetto delle direttive impartite dalla Direzione convenzionata.

La ditta appaltatrice deve disporre di un sistema di autocontrollo tendente ad accertare periodicamente la qualità del servizio reso.

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto da parte dell'A.S.P. della Carnia di Tolmezzo è il Coordinatore dell'Area Socio Assistenziale e avrà il compito di vigilare sull'operato della Ditta al fine di accertare il regolare adempimento degli obblighi contrattuali ed effettuare verifiche tecniche sulla rispondenza tra i risultati attesi previsti nel presente Capitolato ed i risultati conseguiti dalla Ditta.

La Direzione si riserva il diritto di effettuare controlli a campione sulle modalità di assistenza e di verbalizzare i risultati di tali controlli.

Costituiscono gravi negligenze degli obblighi contrattuali:

- il mancato rispetto delle procedure e/o della frequenza degli interventi;
- la mancata osservanza della normativa sulla sicurezza;
- l'utilizzo di materiali ed attrezzature difformi da quelli dichiarati ed accettati dall'Azienda.

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'appalto relativo ai servizi sotto elencati e meglio descritti nei successivi articoli:

C. Produzione dei pasti e consegna ai Reparti dell'Asp e dell'Azienda Sanitaria denominati

- Margherita - Bucaneve n° 38 posti letto
- Gardenia n°27 posti letto
- Iris n°27 posti letto
- Primula n°22 posti letto
- Lilla n. 26 posti letto
- Giglio n. 26 posti letto
- Genziana Rsa e Hospice n° 22 posti letto

D. Produzione e consegna presso sala da pranzo dei pasti destinati a personale dipendente dell'Asp e/o borse lavoro ecc.;

L'appalto ha per oggetto l'espletamento del "Servizio di ristorazione", come di seguito indicato, da effettuarsi per le esigenze dell'Azienda per un quadriennio 01/09/2014 31/08/2018.

Il servizio di ristorazione dovrà essere espletato a favore degli ospiti e dei degenti dell'Azienda, del personale dipendente e collaboratore dell'Azienda suddetta.

E' esclusivo onere della ditta l'organizzazione dei mezzi necessari per l'appalto, l'esercizio del potere organizzativo e direttivo del personale impiegato, l'assunzione del rischio d'impresa.

L'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona della Carnia di Tolmezzo – di seguito denominata A.S.P. della Carnia – ha provveduto all'affidamento del servizio in esecuzione della determinazione

ARTICOLO 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà validità di **anni 4 (quattro) a partire dal 1° settembre 2014.**

Rimane peraltro in obbligo della Ditta stessa di proseguire nell'espletamento dei servizi appaltati, alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di centoventi giorni oltre alla scadenza contrattuale, senza poter pretendere compensi od indennizzi oltre quelli spettanti in applicazione del presente Capitolato.

Il servizio va svolto in tutte le giornate dell'anno, senza deroghe o limitazioni.

Nel caso di riduzione del servizio previsto dal punto 4 delle Disposizioni comuni del Capitolato d'oneri, l'A.S.P. della Carnia darà formale preavviso di almeno otto mesi.

ARTICOLO 3 - FINALITÀ DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la preparazione dei pasti da distribuire agli ospiti dell'Asp della Carnia S. Luigi Scrosoppi e dipendenti e/o ai parenti degli ospiti. In particolare, ma non esaustivamente, l'appalto ha per oggetto:

- **A** l'approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione e confezionamento dei pasti, comprese le diete speciali, la fornitura dei prodotti e di tutti gli alimenti necessari, anche non indicati nel menù;
- **B** il lavaggio delle stoviglie;
- **C** la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- **D** lo smaltimento rifiuti;
- **E** disinfestazione e derattizzazione;
- **F** la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, come meglio specificato all'articolo corrispondente;
- **G** fornitura di erogatori dotati di appositi filtri per la somministrazione dell'acqua, delle bevande calde e fredde durante le colazioni, le merende e per le bevande serali;
- **H** fornitura delle stoviglie;
- **I** analisi microbiologiche degli alimenti e sulle attrezzature da cucina.

Le caratteristiche della struttura, il numero degli ospiti, le modalità di erogazione del servizio, menù – che dovranno essere coerenti con gli obiettivi generali definiti dalla Direzione convenzionata a carico dell'A.S.P. della Carnia sono descritti nella parte seconda – Capitolato d'oneri.

Fermo restando il necessario adeguamento alle direttive generali ed il controllo sull'andamento dell'appalto che competerà alla Direzione dell'Asp, l'appaltatore avrà piena libertà di organizzazione dei mezzi e direzione del personale impiegato nell'appalto.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione dell'A.S.P. della Carnia un **Referente d'appalto** in grado di dirigere il personale e di gestire i rapporti con l'Amministrazione secondo i dettami di cui al Capitolato d'oneri.

L'articolazione dell'orario di lavoro giornaliero dovrà essere studiata in modo da assicurare le presenze necessarie a conseguire gli obiettivi dell'appalto e dovrà comunque essere coerente con la normativa in materia di orario di lavoro, in particolare con le disposizioni di cui al D. Lgs. 66/03.

L'appaltatore dovrà mettere in atto tutte le disposizioni in materia di sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e succ. mod. ed int. e dovrà elaborare un piano di sicurezza ed una valutazione dei rischi.

ARTICOLO 4 – PREZZO DEI SERVIZI

Il prezzo dei servizi è espresso nei seguenti termini, in base all'offerta presentata dalla ditta:

DESCRIZIONE SERVIZIO	N. MAX OSPITI/DIPENDENTI	GIORNATA ALIMENTARE /PASTO BASE D'ASTA*	GIORNATA ALIMENTARE/PASTO OFFERTO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA IN EURO	IVA
GIORNATA ALIMENTARE OSPITE	188	8,79	€ (in lettere)% (in lettere%)
PASTO DIPENDENTI/VISITATORE	3	4,11	€ (in lettere)% (in lettere%)
IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO OFFERTO (1 SETTEMBRE 2014 – 31 AGOSTO 2018) (1460 giornate x 188 ospiti x GIORNATA OSPITE offerta al netto degli oneri di sicurezza)+ (2160 x PASTO DIPENDENTE /VISITATORE offerto al netto degli oneri di sicurezza) €.			RIBASSO COMPLESSIVO SUL SERVIZIO (1 SETTEMBRE 2014 – 31 AGOSTO 2018) (GIORNATA ALIMENTARE A BASE D'ASTA - ONERI SICUREZZA - PREZZO GIORNATA ALIMENTARE OFFERTO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA* 1460 giornate x 188 OSPITI) + (PASTO A BASE D'ASTA - ONERI SICUREZZA - PREZZO PASTO OFFERTO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA*2160) €. in lettere.....	
			PERCENTUALE RIBASSO% (in lettere%)	
* L'importo a base d'asta deve intendersi comprensivo di € 24.724,80 - per costi relativi alla sicurezza non suscettibili di ribasso. Tale importo è pari ad € 0,09 per ogni giornata alimentare ospite e € 0,01 per ogni pasto dipendente/visitatore.				

Il punteggio da assegnare sarà riferito al ribasso complessivo (n° 1460 giornate complessive del quadriennio per 188 ospiti) +(ribasso pasto * n°pasti)

ARTICOLO 5 - FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE

L'unità di prestazione e servizio di gestione dell'assistenza diretta agli ospiti è la giornata alimentare, pertanto l'offerta complessiva è espressa in prezzo per ciascuna giornata alimentare erogata all'ospite presente in reparto.

- La ditta emetterà regolare fattura moltiplicando il numero delle giornate alimentari prodotte per gli Ospiti degenti nei piani per il costo della giornata alimentare offerto in sede di gara per ospite.
- La ditta emetterà regolare fattura moltiplicando il numero di pasti prodotti e consegnati ai dipendenti e/o parenti per il costo offerto in sede di gara per pasto per dipendente e/o parente dell'ospite.
- la fatturazione mensile dovrà essere la necessaria conseguenza dei prospetti giornalieri compilati ed approvati nel corso del mese.

Il pagamento avverrà a 30 giorni dalla data di presentazione della fattura relativa al mese in cui gli interventi di assistenza sono stati effettuati.

Detti pagamenti saranno effettuati mediante mandati diretti emessi a nome della Ditta e liquidati dal servizio di Tesoreria dell'A.S.P. della Carnia (Cassa di risparmio del Friuli Venezia Giulia) sul c/c n: **IT19 H063 4012 3150 6708 0951 40E** così come previsto dal D.P.R. n° 421/1979. L'A.S.P. della Carnia, venendo autorizzata mediante nota scritta Prot. N° _____ viene pertanto esonerata da ogni responsabilità.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora, per il mese in cui la fattura si riferisce, siano stati contestati addebiti alla Ditta; in tal caso la liquidazione avverrà entro e non oltre il 15° giorno dalla data di notifica della lettera di comunicazione delle decisioni adottate dall'Amministrazione appaltante dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 6 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto è determinato sulla base delle tabelle ministeriali previste ai sensi del D.lgs 163/06 art. 87 comma 2 lettera g) ed in particolare con Decreto 24/09/13 determinazione del costo del lavoro per lavoratori delle aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva Provincia di Udine riferito ai mesi di aprile 2013.

Ai sensi dell'art. 115 del Codice dei Contratti, la revisione periodica dei prezzi opererà sulla base di un'istruttoria condotta con riferimento ai dati di cui all'art. 7, comma 4 lett. C, ove disponibili, e comma 5 del D.Lgs 163/06 e comunque l'aggiornamento dello stesso è escluso per le rate relative ai primi 12 (dodici mesi) dall'effettivo inizio dell'attività ossia l'adeguamento verrà riconosciuto dal 24° mese dall'inizio dell'appalto.

Il prezzo dell'appalto rimarrà invariato per i primi dodici mesi dall'effettivo inizio dell'attività.

ARTICOLO 7 – PENALITÀ

La Ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente Capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi, etc., nel rispetto della normativa vigente.

Trattandosi di appalto di pubblica utilità e di servizi essenziali, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui al precedente comma e che comporti per l'Azienda l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dall'Azienda, oltre ad una penale come stabilita nel presente articolo.

La ditta è responsabile dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e della perfetta riuscita del servizio offerto.

Il Direttore Generale dell'Azienda, o chi ne fa le funzioni, previa contestazione scritta, applicherà nei casi di seguito indicati le corrispondenti penali:

- 17 da €1000,00 fino a €10.000,00 per l'inadempimento parziale, nell'esecuzione del contratto, delle proposte presentate in sede di offerta tecnica;
- 18 € 500,00 per ogni difformità a quanto previsto dai menù e dalle diete speciali, intendendosi per difformità i seguenti casi:
 - a. offerta di un menù non completo;
 - b. preparazioni differenti da quelle previste nel menù offerto;
 - c. caratteristiche merceologiche non corrispondenti a quelle definite in offerta;
- 19 € 300,00 per le variazioni del menù giornaliero perdegenti e dipendenti, non concordate con la Direzione e/o Coordinatore Socio Sanitario;
- 20 € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificate su 10 pesate della stessa preparazione;
- 21 € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare riguardanti:
 - a. il ricevimento e lo stoccaggio delle derrate;
 - b. preparazione delle pietanze e dei semilavorati;
 - c. il confezionamento e il mantenimento delle preparazioni;
 - d. la distribuzione e la consumazione dei pasti;
- 22 € 300,00 per mancata supervisione delle preparazioni in fase di confezionamento e di allestimento dei carrelli per gli ospiti;
- 23 € 300,00 per effettuazione di pratiche di igienizzazione e sanitizzazione dei locali mensa e degli arredi in presenza di utenti;
- 24 € 500,00 per contaminazione chimico-fisica delle derrate alimentari e delle preparazioni;
- 25 da € 1.000,00 fino a euro 5.000,00 per preparazioni contenenti carica microbica elevata e comunque superiore ai limiti di legge e a quelli stabiliti da Capitolato;
- 26 € 500,00 per cattivo stato di conservazione e/o sporcizia delle derrate;
- 27 € 500,00 per stato di alterazione delle caratteristiche sensoriali delle derrate e delle preparazioni riscontrabile attraverso vista, gusto e odorato;
- 28 € 300,00 per mancato rispetto dell'art 15 "Autocontrollo –Sistema HACCP" per il mancato rispetto delle procedure di processo descritte nel "Manuale di Autocontrollo(Applicazione del metodo HACCP) applicate per la produzione delle preparazioni;
- 29 € 500,00 per ogni violazione delle norme sul personale di cui al presente capitolato;
- 30 € 300,00 per ogni dipendente mancante rispetto all'organico previsto e/o per gravi disservizi causati dal personale;
- 31 € 300,00 per il mancato rispetto delle temperature di sicurezza nelle diverse fasi della produzione di pasti;
- 32 € 300,00 per mancata fornitura delle stoviglie, tovagliato, posaterie previste per la distribuzione dei pasti.

È facoltà del Direttore, o di chi ne fa le funzioni, applicare le sanzioni variabili a seconda della gravità e/o frequenza delle carenze rilevate.

L'Azienda potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno riscosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta dalla somma da pagare sulle fatture emesse.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla Ditta che avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni solari e consecutivi dalla notifica della contestazione stessa.

Qualora gli inadempimenti riscontrati superino la normale tolleranza, l'Asp ha facoltà di risolvere il contratto.

La normale tolleranza viene così stabilita:

- N. 4 inadempimenti nel corso del primo anno;
- N. 8 inadempimenti nell'arco del biennio;
- N. 12 inadempimenti nell'arco del triennio;
- N. 16 inadempimenti nell'arco del quadriennio;

Tutte le eccezioni/contestazioni dell'esecutore dovranno essere presentate nelle forme e con i contenuti previsti dal D.P.R.25 ottobre 2010, n. 207, agli art. 190-191.

ARTICOLO 8 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Il deposito cauzionale definitivo, infruttifero, arrotondato al migliaio superiore pari al **10%** o ridotta del 50% ai sensi del c. 7 dello stesso articolo, nel qual caso il concorrente dovrà allegare copia autenticata ai sensi dell'art. 18 cc. 2 e 3 del DPR 445/00 della Certificazione Uni Cei Iso 9000, dell'ammontare del contratto d'appalto viene costituita dalla Ditta aggiudicataria nelle forme stabilite dalla legge (art 113 D.Lgs 163/06).

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e verrà restituita entro 90 giorni dalla liquidazione dell'ultima fattura legata al presente contratto, solo dopo che la Ditta aggiudicataria abbia presentato all'Amministrazione appaltante una dichiarazione dalla quale risulti che la stessa è in regola con la previdenza in base alle vigenti disposizioni di legge.

Salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, l'Amministrazione appaltante potrà ritenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente Capitolato e dal relativo contratto, in tal caso la Ditta assegnataria è obbligata al reintegro della cauzione definitiva entro e non oltre 30 giorni da quello della notificazione del provvedimento.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, fatti salvi i diritti delle parti.

ARTICOLO 9 – ASSICURAZIONE

La Ditta è assicurata contro ogni possibile danno causato a persone o cose per RC verso terzi per sinistro € 6.000.000,00.*, per persona ferita o deceduta € 6.000.000,00.*, per danni a cose o animali € 6.000.000,00.*, RC verso dipendenti RCO per sinistro € 6000.000,00.*, per ogni dipendente € 6.000.000,00.*.

L'Azienda vi è considerata terzo a tutti gli effetti.

La Ditta esonera l' A.S.P. della Carnia "S.L. Scrosoppi" da ogni responsabilità per danni diretti e indiretti che possano derivare da fatti dolosi o colposi di terzi.

ARTICOLO 11 - SUBAPPALTO O CESSIONE - LIQUIDAZIONE DELL'APPALTATORE – CAMBIO RAGIONE SOCIALE

È ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale e nel rispetto dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

In caso di subappalto, il concorrente che intende subappaltare a terzi parte delle prestazioni contrattuali dovrà dichiararne l'intenzione nella redazione della propria offerta (che dovrà essere inserito nella busta A).

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'impresa aggiudicataria, che rimane unica sola responsabile.

E' fatto salvo quanto disposto dall'art. 17 della direttiva 93/36/CEE del 14 giugno 1993.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'A.S.P. della Carnia salvo la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

In caso di liquidazione o scioglimento della ditta aggiudicataria, nonché di cambiamento della ragione sociale, l'Amministrazione avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione quanto di pretendere la continuazione da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante.

ARTICOLO 12 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Alla ditta appaltatrice non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non giusta causa o cause di forza maggiore.

Qualora la Ditta dovesse disdire il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'A.S.P. della Carnia, questa potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.

Verificandosi il caso di cui al precedente capoverso, verranno addebitate all'appaltatore le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ARTICOLO 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Per la salvaguardia dell'Amministrazione appaltante e per giusti motivi, l'Amministrazione appaltante si riserva la possibilità di recedere dal Contratto in qualunque momento durante l'arco di validità dello stesso.

L'eventuale disdetta sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria a mezzo lettera raccomandata con un preavviso non inferiore a **tre mesi**.

Nel caso di ripetute e gravi inadempienze nello svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, oppure nel caso di evidente difformità in negativo tra il servizio descritto nel programma d'intervento ed il servizio in effetti prestato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto.

In particolare si potrà risolvere di diritto il Contratto, in qualsiasi momento e con effetto immediato – mediante comunicazione scritta a mezzo raccomandata a.r. - fatte salve le azioni sulla cauzione e di risarcimento dei maggiori danni nei seguenti casi:

1. per infrazione grave degli artt. 7, 8, 11, 12, 13 della sezione “Disposizioni comuni ai servizi oggetto del presente appalto” - ART.18 - del Capitolato d'oneri;
2. quando l'appaltatore incorra in gravi o reiterate inadempienze agli obblighi assunti, non eliminate in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
3. quando l'appaltatore incorra in grave o provata indegnità;
4. per sospensione, abbandono senza giustificato motivo o mancata effettuazione totale o parziale del servizio affidato;
5. per reiterata violazione degli orari concordati e prestabiliti per l'effettuazione del servizio, non eliminate in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
6. quando l'appaltatore ceda in tutto il contratto aggiudicatogli;
7. per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo atto deliberativo.

In tali casi l'Amministrazione pagherà all'appaltatore il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione e sarà applicabile l'art. 1241 del Codice Civile sugli importi che le fossero dovuti dall'Amministrazione per somministrazioni o per qualsiasi causa.

La risoluzione darà diritto all'Amministrazione dell' A.S.P. della Carnia di rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sul deposito cauzionale, e la ditta aggiudicataria sarà tenuta alla reintegrazione delle spese e dei danni.

ARTICOLO 14 – DOMICILIO

Agli effetti del presente contratto la Ditta elegge domicilio presso la sede legale della Azienda Pubblica di Servizi alla Persona della Carnia di Tolmezzo.

Per ogni controversia che dovesse rimanere irrisolta a seguito dell'applicazione dei commi precedenti sarà competente il foro di Udine.

ARTICOLO 15 – CONTROVERSIE

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che verranno date dalla Direzione convenzionata, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Qualsiasi azione giudiziaria viene dalle parti ritenuta improponibile e, se proposta, improcedibile qualora al momento dell'instaurazione del giudizio la ditta aggiudicataria fosse, anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.

ARTICOLO 16 – SPESE DI CONTRATTO

Le spese del presente contratto sono a carico dell'aggiudicatario che sarà altresì tenuto al rimborso delle spese di pubblicazione per l'esito e per l'avviso di gara in argomento, quantificate in euro € 4.000,00 IVA esdusa, ai sensi dell'art. 34 della legge di n.221/12 del Decreto Sviluppo (D.Lgs. 179/12).

ARTICOLO 17 – NORME DI RINVIO

L'esecuzione dell'appalto è soggetta all'osservanza delle norme contenute nel presente contratto e nel “Capitolato d'Oneri”.

Il Comune e l'appaltatore dichiarano di riconoscere quali parte integrante del presente Contratto anche se materialmente non allegati:

• il Capitolato Speciale d'Appalto, denominato « **SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PER GLI OSPITI DELL'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DELLA CARNIA DI TOLMEZZO QUADRIENNIO 1 SETTEMBRE 2014 - 31 AGOSTO 2018 – CIG: 5636850BC3**» approvato con determinazione del Direttore Generale dell'Asp della Carnia S. Luigi Scrosoppi” n.____del _____, e accettato in sede di gara dalla Ditta insieme alle clausole essenziali e prescrizioni in esso previste;

- la Determinazione del Direttore Generale dell'Asp della Carnia S. Luigi Scrosoppi" n. **del** ***** 20** "... – aggiudicazione definitiva”;
- l'Accettazione delle clausole del Capitolato Speciale d'Appalto, tutta la Documentazione, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica presentate dalla- riferimento ns. prot. **.20xx n. **.

Per tutto quanto non sia in esse stabilito, si fa riferimento alle disposizioni del Codice Civile, della normativa vigente in materia di contratti, alle altre leggi comunitarie, statali e regionali, regolamenti, disposizioni e circolari governative, prefettizie, regionali, provinciali o comunali e di ogni altra autorità legalmente riconosciuta, che comunque abbiano attinenza con l'Appalto in oggetto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate durante il corso del contratto.