



IPAB - Casa di Riposo - "G. De Benedictis"

Teramo

CAPITOLATO GENERALE E SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CUCINA-MENSA E GESTIONE DELLA RISTORAZIONE PRESSO L'IPAB – CASA DI RIPOSO "G. DE BENEDICTIS" DI TERAMO CIG. N. 5183278052

CONDIZIONI GENERALI

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

L'IPAB Casa di Riposo "G. De Benedictis" di Teramo – Ente Pubblico - intende appaltare, con gara europea ad evidenza pubblica, la gestione del servizio di cucina-mensa e ristorazione all'interno della struttura, mediante l'utilizzo delle apparecchiature e attrezzature esistenti messe a disposizione dall'Istituto nonché di quelle di cui l'Impresa aggiudicataria ritiene di dotarsi per proprio conto, per una più efficiente e consona gestione dell'appalto.

Il servizio comprende le prestazioni relative a:

- a) fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti all'interno dell'Istituto;
- b) pulizia delle stoviglie, attrezzature e degli ambienti cucina e dei vari refettori e spazi pertinenti, con propri prodotti rispondenti alle norme sanitarie e di legge;
- c) smaltimento oli esausti e quant'altro previsto dalle normative vigenti;
- d) allestimento dei tavoli e preparazione delle sale da pranzo, utilizzando il tovagliato in dotazione dell'Istituto e/o proprio dell'Impresa (n. 2 saloni da pranzo centrali, n. 5 sale da pranzo di piano);
- e) disinfestazione e derattizzazione nei luoghi e locali oggetto dell'appalto oltre alle analisi periodiche di laboratorio per l'acqua potabile;
- f) distribuzione con proprio personale del vitto agli ospiti presso i settori e/o camere dell'Istituto;
- g) lavaggio delle stoviglie con propri prodotti rispondenti alle norme sanitarie e di legge con macchinari dell'istituto e/o propri sempre rispondenti alle normative di legge;
- h) effettuazione di tutte le altre attività meglio specificate negli articoli seguenti del presente capitolato.

Per la partecipazione alla gara, le Imprese **devono possedere, pena l'esclusione**, il certificato di sistema di qualità **ISO 9001 – 2008** inerenti i servizi oggetto dell'appalto in parola ed avere effettuato nell'ultimo triennio (2010-2011-2012) un fatturato, anch'esso



inerente i servizi dell'appalto, di almeno € **3.000.000,00 (tremilioni)**, al netto di Iva.

Si precisa che con il termine Impresa si intenderà riferirsi alle ditte concorrenti, Consorzi ed altri soggetti Commerciali mentre con il termine di Istituto si intenderà riferirsi al committente Ipab Casa di Riposo G. De Benedictis di Teramo.

Art. 2

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto a base d'asta, per l'intera durata contrattuale - **anni 1 (uno)** -, stimato presumibilmente in € **943.480,00** (novecentoquarantatremilaquattrocentottanta) al netto di Iva, compresi gli oneri per la sicurezza ammontanti ad € 12.000,00 non soggetti al ribasso.

Questo importo presunto annuo è stato calcolato sulla base di un numero di giornate alimentari somministrate agli ospiti, verosimilmente, presenti all'interno della struttura (circa n° 232 unità) intendendosi per **giornata alimentare la colazione, il pranzo e la cena. Eventuali** variazioni, in aumento o diminuzione, del numero degli ospiti e quindi dei pasti, **anche notevoli**, sono naturalmente imprevedibili e, non potranno in nessun caso comportare richieste di qualsiasi natura da parte dell'Impresa aggiudicataria.

L'Istituto si riserva la facoltà, previa informazione che ne darà all'Impresa di far svolgere tali o parte dei servizi dati in appalto con personale proprio – per comprovati motivi di interesse pubblico - diminuendo proporzionalmente la somma da corrispondere e in tal caso si provvederà alla relativa disdetta di detti servizi, senza che la ditta possa sollevare obiezioni di sorta.

Art. 3

DURATA

L'appalto avrà la durata di anni **uno**, a far data dal **01.11.2013**, ovvero dall'effettivo avvio del servizio riportata nel contratto. Il servizio dovrà essere reso 7 giorni su 7 senza alcuna interruzione.

Art. 4

DOTAZIONE DI PRESTATORI D'OPERA

La gestione del servizio dato in appalto dovrà aver luogo, nell'Istituto, con l'impiego minimale delle sottoriportate figure e ore settimanali:

- n. 380 ore per gli operatori di sala (compreso la figura di capo operatore di sala);
- n. 40 ore per operatore magazzino viveri;
- n. 80 ore per i cuochi;
- n. 120 ore per gli aiuti cuochi;
- n. 40 ore Direttore di commessa;
- n. 1 figura Dietista e/o Nutrizionista.

Dette figure ed ore possono essere effettuate sia con operatori a tempo pieno che a part time.

L'impresa si impegna a garantire in ogni caso il risultato ottimale delle singole prestazioni senza poter addurre motivi giustificativi di tipo organizzativo.

L'Impresa vincitrice può richiedere all'Istituto l'utilizzo della cuciniera di ruolo dell'Istituto per ore 36 dietro il rimborso dello stipendio e salario accessorio oltre ai contributi di legge che l'Istituto corrisponde mensilmente alla propria dipendente.

Art. 5

FINANZIAMENTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

I servizi oggetto della presente gara sono finanziati con i fondi propri dell'Istituto appaltante.

Il corrispettivo dovuto dall'Istituto verrà liquidato all'Impresa a rate mensili posticipate e su presentazione di relativa fattura, a 30 giorni data fattura fine mese, ed a seguito dell'acquisizione del D.U.R.C. e quant'altro richiesto dalle normative di legge.

Si precisa che detta liquidazione mensile avverrà previo accertamento della regolarità di tutto l'espletamento dell'appalto da parte del Segretario Coordinatore della struttura, mentre per i soli servizi mensa alla persona, diete, qualità dei pasti, stato di igiene degli ambienti di pertinenza dell'impresa e quant'altro a tale adempimento provvederà il Coordinatore Sanitario.

L'impresa è tenuta altresì a presentare mensilmente all'Istituto, per ogni proprio operatore addetto in loco, la stampa delle timbrature elettroniche del personale impiegato.

Dette stampe verranno **sistematicamente** controllate dall'Ufficio Economato per la necessaria verifica delle ore effettuate dal personale dell'impresa e prima di ogni liquidazione delle fatture.

Art. 6

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara europea si tiene per mezzo di offerte segrete con la procedura aperta, nella forma ad evidenza pubblica e con i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 83 co. 1 lett. a) e b) del D.Lgs 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. valutabile da una Commissione, composta ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs 163/2006, appositamente nominata, in base ad una pluralità di elementi di seguito indicati e con il punteggio a fianco di ciascuno specificato:

OFFERTA TECNICA

All'offerta tecnica sono attribuiti **punti 60 (sessanta)**, i quali verranno assegnati sulla base delle concrete soluzioni dettagliatamente raggruppate e così suddivisi:

PROPOSTA		PUNTI	
A) QUALITA' DEL SERVIZIO		Totale max 36	
✓ Ore aggiuntive settimanali richieste all'art. 4 -per le sole figure di cuochi, aiuto cuochi ed operatori di sala- e non onerose per l'Istituto	6		
✓ Descrizione dei corsi di aggiornamento del personale dell'Impresa diversi da quelli obbligatori richiesti nel presente Capitolato che la ditta si impegna ad effettuare a proprie spese	6		
✓ Specificazione delle modalità di distribuzione del vitto in occasione di gite e colonie estive (indicare il tipo ed il confezionamento del vitto per gli ospiti partecipanti)	2		
✓ Specificazione della tempistica e delle modalità di distribuzione del vitto nelle sale da pranzo	4		
I punteggi di cui sopra saranno graduati dalla Commissione giudicatrice attraverso motivazione sintetica e valutati mediante sub criteri appositamente stabiliti dalla Commissione stessa prima dell'apertura della busta B			
<u>Capacità produttive di centri di cottura di proprietà dell'Impresa: alternativamente:</u>	4		
Da 0 a 250 pasti	1		
Da 251 pasti a 500	2		
Da 501 pasti a 750	3		
Da 750 pasti ed oltre	4		
I CENTRI DI COTTURA DEVONO ESSERE IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA DA ALLEGARE ALL'OFFERTA in copia autenticata nei modi di legge			
<u>Altri certificati di sistema di qualità inerenti il servizio appaltato, diversi dal certificato obbligatorio richiesto ISO 9001:2008:</u>			
✓ Certificazione ISO 14001: 2004	2		
✓ Certificazione HACCP UNI 10854 : 1999	2		
✓ Certificazione BS OHSAS 18001 : 2007	2		
✓ Certificazione SA 8000:2008	2		
✓ Certificazione UNI EN ISO 22005:2007	2		
✓ Attestato di idoneità aziendale sul metodo di produzione biologico	2		
✓ Certificazione ISO 22000:2005	2		
(il possesso di tutte le certificazioni sopra elencate dovrà essere dimostrato presentando copie autentiche nei modi di legge)			
B) PROPOSTE MIGLIORATIVE NON ONEROSE PER L'ISTITUZIONE		Totale max 10	
✓ piano di innovazioni tecnologiche delle attrezzature diverse da quelle esistenti nella cucina dell'Istituto che l'Impresa impiegherà nel servizio (alle proposte dovranno essere allegate per ciascuna nuova apparecchiatura le schede tecniche conformi alle normative CEE ed al relativo listino prezzi);	5		
✓ altre proposte migliorative per l'Istituto non esplicitate nel punto precedente di cui l'aggiudicatario si fa carico a proprie spese;	5		
C) IMPREVISTI ED EMERGENZE		Totale max 14	
✓ formulazione analitica di un piano per la gestione degli imprevisti e delle emergenze	8		
✓ distanza chilometrica tra il centro di preparazione e cottura del vitto e la Sede dell'Istituto, in caso di inagibilità della cucina ubicata nella struttura (la distanza sarà dimostrata attraverso mappa topografica estratta dal sito google maps), alternativamente:	6		
• distanza entro 10 km	6		
• distanza da 11 a 20 km	5		
• distanza da 21 km a 30 km	4		
• distanza da 31 km in poi	3		
I CENTRI DI COTTURA DEVONO ESSERE IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA DA ALLEGARE ALL'OFFERTA in copie autentiche nei modi di legge			
Per le proposte migliorative (punto B) ed il piano di imprevisti ed emergenze (punto C) il relativo punteggio sarà determinato dalla Commissione giudicatrice sulla base delle concrete soluzioni dettagliatamente prospettate e della fattibilità delle stesse. Le medesime proposte verranno valutate mediante sub criteri appositamente stabiliti dalla Commissione stessa prima dell'apertura della busta B.			
TOTALE		60	

Si precisa che gli eventuali beni inclusi nelle proposte di cui alla lettera B) rimarranno di proprietà dell'Istituto alla cessazione del rapporto della durata dell'appalto.

OFFERTA ECONOMICA

All'offerta economica sono attribuiti, per il massimo ribasso, punti 40 (quaranta); il relativo punteggio verrà assegnato secondo la tabella che segue:

SCAGLIONE DI RIBASSO	PUNTEGGIO CORRISPONDENTE
1%	4
2%	8
3%	12
4%	16
5%	20
6%	24
7%	28
8%	32
9%	36
10%	40

Si precisa che sarà assegnato un punteggio proporzionale a quei ribassi percentuali che si collocheranno in posizione intermedia nell'ambito di ciascun scaglione.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, riservandosi comunque l'Istituto la facoltà di procedere, in ogni momento e per qualsiasi motivo di pubblico interesse all'annullamento della procedura di gara senza che per questo le ditte partecipanti possano avanzare obiezioni o pretese di alcun genere.

Gli offerenti hanno la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dalla data fissata per la gara nel caso in cui non sia stato stipulato il relativo contratto.

Art. 7

RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE - CONSORZI

Ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, le Imprese possono raggrupparsi in associazione temporanea.

Le Imprese che partecipano ad un raggruppamento non possono far parte contemporaneamente di altri raggruppamenti o partecipare in proprio alla gara.

Le offerte devono essere sottoscritte, **pena l'esclusione dalla gara**, da tutte le Imprese che costituiscono il raggruppamento, le quali assumono la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Istituto. Per i Consorzi le stesse offerte sono sottoscritte dal Legale rappresentante dei medesimi.

L'Istituto intratterrà i rapporti contrattuali con la sola impresa mandataria alla quale spetta "la rappresentanza anche processuale delle Imprese mandanti per eventuali controversie nei riguardi dell'Istituto derivanti da tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, fino all'estinzione del rapporto".

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto, le medesime imprese consorziate non potranno essere sostituite salvo che per eventi eccezionali previsti dalle attuali normative e comunque previa autorizzazione da parte dell'Istituto.

Art. 8
CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE
E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le Imprese che intendono partecipare alla gara in oggetto dovranno indirizzare alla IPAB Casa di Riposo "G. De Benedictis" – Viale F. Crispi, 245 – 64100 Teramo, **pena l'esclusione**, un plico debitamente chiuso, a mezzo raccomandata postale A.R. o consegna a mano tramite Ente Poste, ovvero autoprestazione oltre tramite corriere autorizzato, che dovrà essere recapitato

entro le ore 14,00 del 19.09.2013

Il plico dovrà riportare all'esterno il nome con la ragione sociale dell'Impresa concorrente e la seguente dicitura:

OFFERTA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER IL SERVIZIO CUCINA-MENSA E PER LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE PRESSO LA IPAB CASA DI RIPOSO "G. DE BENEDICTIS" DI TERAMO

Il recapito di detto plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione nel termine prescritto.

Il plico dovrà contenere tre buste debitamente sigillate:

busta "A" con la dicitura "**CONTIENE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**"

busta "B" con la dicitura "**CONTIENE OFFERTA TECNICA**"

busta "C" con la dicitura "**CONTIENE OFFERTA ECONOMICA**"

Contenuto della Busta "A"

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta "A" dovrà contenere:

1) domanda di partecipazione alla gara sottoscritta dal Legale rappresentante e in caso di raggruppamento sottoscritta anche da tutti i soggetti che costituiscono il predetto raggruppamento.

Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, copia fotostatica di un documento di identità del/i sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del Legale Rappresentante ed **in tal caso va trasmessa la relativa procura notarile.**

2) certificazione di qualità ISO 9001-2008 o fotocopia della stessa, sottoscritta dal Legale Rappresentante e/o dal Capogruppo, riferita alle attività oggetto di gara: gestione di mense presso scuole, università, aziende, case di riposo, caserme, istituti penitenziari, R.A., R.S.A. ed ospedali, **oltre alla fotocopia ricevuta di pagamento all'Autorità di Vigilanza del contributo per la partecipazione alla gara** ammontante ad € 80,00;

3) attestazione di presa visione dei locali e delle attrezzature esistenti per lo svolgimento del servizio, rilasciata dall'Istituto. Il sopralluogo, **pena esclusione dalla gara**, dovrà essere effettuato per la singola Impresa dal rappresentante Legale della stessa o da delegato in possesso di relativa procura, mentre per i raggruppamenti di ditte e/o consorzi il sopralluogo deve essere effettuato dal capogruppo o da suo delegato sempre in possesso di relativa procura;

4) **pena esclusione dalla gara**, dichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00, con la quale il legale rappresentante e /o Capogruppo, consapevoli delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, attesta quanto segue:

a. di aver preso conoscenza delle condizioni e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo, che viene ritenuto remunerativo rispetto ai costi del servizio da prestare;

b. di accettare espressamente, incondizionatamente e senza riserva alcuna, tutte e nessuna esclusa, le clausole, pattuizioni, disposizioni e procedure previste dal presente capitolato;

c. di possedere la capacità economica, finanziaria e tecnica di cui agli artt. 41 e 42 del D.Lgs 163/2006, testo in vigore mediante l'indicazione del fatturato globale d'impresa relativo ai servizi identici o similari realizzati negli ultimi tre anni e precisamente: 1.1/31.12.10 - 1.1/31.12.11 - 1.1/31.12.12, elenco ed annualità dei destinatari pubblici e/o privati dei servizi oggetti della gara. L'importo del fatturato relativo a detti servizi non deve essere inferiore ad € 3.000.000,00 (tre milioni) al netto di Iva. In caso di raggruppamento di Imprese tali condizioni dovranno essere assolte e dimostrate per almeno il 60% dalla capogruppo, mentre il restante 40% dalle Imprese mandanti, ciascuna con una percentuale non inferiore al 20%;

5) **pena esclusione dalla gara**, l'offerente, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs n. 163/2006, dovrà costituire una cauzione provvisoria di garanzia dell'importo di Euro **9.435,00** (novemilaquattrocentotrentacinque) pari al 1% dell'importo presunto dell'appalto, costituita, ai sensi della predetta norma, per la durata di 180 giorni.

In caso di bonifico bancario, deve effettuarsi presso la Tesoreria dell'Istituto Tercas Servizio di Tesoreria Via Carducci 64100 Teramo IBAN: IT 76 I 06060 15304 CC 07800 10142.

In caso di polizza assicurativa la stessa deve essere rilasciata da Imprese di assicurazioni primarie regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

6) presentazione di copia dell'iscrizione al registro delle Imprese, rilasciato dalla CCIAA, o documento equipollente, per le Imprese straniere di data non anteriore a sei mesi dalla data della gara, oppure una dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 DPR 445/00) sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente gli elementi del certificato stesso;

7) presentazione di copia dell'iscrizione all'Albo regionale (**solo per le cooperative e consorzi sociali**);

8) dichiarazione, sottoscritta dal Legale Rappresentante di ciascun concorrente partecipante (anche nel caso di raggruppamenti o Consorzi), attestante la insussistenza delle clausole di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;

9) dichiarazione, resa dal titolare o dal Legale Rappresentante di ciascun concorrente partecipante (anche nel caso di raggruppamenti o consorzi) a dimostrazione che l'Impresa è **in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 68/99** oppure dichiarazione **che l'Impresa non è soggetta agli obblighi della predetta legge indicandone le ragioni**;

10) dichiarazione resa dal Legale Rappresentante di ciascun concorrente partecipante (anche nel caso di raggruppamenti o consorzi) con la quale attesta di applicare tassativamente le norme di cui alla L. 155/97 (HACCP).

11) Capitolato generale e speciale d'oneri sottoscritto, in ciascun foglio, con firma leggibile e per esteso dal Legale Rappresentante, per accettazione di tutte le condizioni in esso stabilite.

12) dichiarazione resa dal Legale Rappresentante di ciascun concorrente partecipante con la quale attesta di applicare tassativamente le norme di cui al Reg. CE 852/2004 ex D.Lgs 155/97 e s.m.i. per quanto di competenza ed il rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro soprattutto in termini di organizzazione della sicurezza interna – D.Lgs n° 81/08 e s.m.i.. La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della firma del contratto, il piano di sicurezza con la valutazione dei rischi relativi al presente appalto ai sensi della normativa vigente;

13) dichiarazione, **pena esclusione**, con la quale ciascuna Impresa partecipante attesti di essere in regola con il pagamento di imposte e tasse erariali;

14) dichiarazione, **pena esclusione**, con la quale ciascuna impresa partecipante attesti di essere in regola con i versamenti per contributi previdenziali ed assistenziali, nonché per i premi Inail;

15) elenco debitamente datato e sottoscritto indicante tutta la documentazione allegata ai precedenti numeri da 1 a 14.

Contenuto della Busta “B”

OFFERTA TECNICA

L’offerta tecnica dovrà essere realizzata sulla base dell’articolazione e dei contenuti riportati nei punti 1), 2) e 3) del precedente art. 6 redatta con Arial 11, interlinea singola con un massimo di 30 pagine.

A pena di esclusione l’offerta tecnica dovrà essere timbrata e siglata in ogni suo foglio e sottoscritta. In caso di raggruppamento l’offerta dovrà essere siglata, timbrata e sottoscritta dai rappresentanti di tutte le imprese del raggruppamento mentre per i consorzi la stessa dovrà essere timbrata, siglata e sottoscritta dal Legale Rappresentante.

Contenuto della Busta “C”

OFFERTA ECONOMICA

L’offerta economica dovrà essere espressa a giornata alimentare (**colazione, pranzo e cena**). Il ribasso da calcolarsi sulla base di detta giornata alimentare pro-capite pari ad € **11,00 (undici)** al netto di Iva e degli oneri della sicurezza, dovrà essere indicato in lettere ed in cifre ed in caso di discordanza sarà preso in considerazione il più conveniente per l’Istituto.

A pena di esclusione le ditte partecipanti dovranno presentare e sottoscrivere, ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs n. 163/2006, la propria offerta economica ed in caso di raggruppamento la stessa offerta dovrà, ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs n° 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, essere sottoscritta dai rappresentanti di tutte le ditte del raggruppamento. Per i Consorzi la stessa è sottoscritta dal Legale Rappresentante dei medesimi.

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'Offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere corredate da copie dei documenti di identità dei firmatari.

Le offerte, dopo la loro presentazione, non possono essere ritirate, modificate od integrate.

Art. 9 **MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA**

L'apertura dei plichi avrà luogo il giorno 30.09.2013 **alle ore 15.00** un locale della Sede della Casa di Riposo "G. De Benedictis" di Teramo, Viale F. Crispi, n. 245.

La seduta sarà pubblica e ad essa potranno assistere i rappresentanti delle Imprese concorrenti.

In questa prima fase la Commissione di gara procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti ed all'apertura della sola Busta "A" contenente la documentazione amministrativa.

Successivamente la Commissione esaminerà, alla presenza dei rappresentanti delle Imprese concorrenti, l'integrità della busta "B" contenente l'offerta tecnica. Indi la stessa procederà, in seduta riservata, sulla base delle valutazioni effettuate e predisporrà una prima graduatoria. Dopo aver convocato le Imprese partecipanti procederà, in pubblica seduta, all'apertura della busta "C" contenente l'offerta economica ed all'attribuzione del relativo punteggio.

La graduatoria finale verrà formulata dalla Commissione di gara sulla base della sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta **tecnica (massimo punti 60) ed all'offerta economica (massimo punti 40)**.

E' riservata alla Commissione giudicatrice la facoltà di sospendere o di non dar luogo all'**aggiudicazione provvisoria**, anche se sia intervenuta la lettura delle offerte, qualora reputi ciò necessario nell'esclusivo interesse dell'Istituto rinviando, comunque, le determinazioni finali all'Organismo Straordinario dell'Ipab Casa di Riposo G. De Benedictis.

Art. 10 **OSSERVANZA CONDIZIONI NORMATIVE CCNL**

L'Impresa si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle Imprese del settore e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receduta da queste e indipendentemente dalla struttura e dimensioni dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi e oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali e quant'altro sono a carico dell'Impresa, la quale è responsabile di tutti i relativi adempimenti contrattuali.

All'Istituto appaltante è riconosciuto il diritto di contestare eventuali infrazioni lesive dei diritti dei lavoratori; in proposito l'Impresa si impegna a fornire, nel più breve tempo possibile e comunque entro tre giorni, a richiesta dell'Istituto appaltante, la completa documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi medesimi.

All'Istituto resta comunque la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro o all'INPS.

Qualora da accertamenti effettuati o da comunicazione dell'Ispettorato del Lavoro o dall'INPS risulti che l'impresa non abbia ottemperato agli obblighi previsti dal presente articolo, l'impresa riconosce all'Istituto appaltante la facoltà di non liquidare le prestazioni fino a quando l'Ispettorato del Lavoro o dell'INPS od altri enti assicurativi non avranno dichiarato l'avvenuta regolarizzazione che comunque dovrà avvenire entro un mese dalla richiesta avanzata dall'Istituto.

In caso contrario è facoltà dell'Istituto appaltante rescindere il contratto.

Per il ritardato pagamento degli importi non liquidati, l'assuntore del servizio non potrà pretendere alcuna somma per interessi, risarcimento danni o altro.

Tutti gli operatori dell'impresa aggiudicataria che prestano servizio presso l'Istituto dovranno essere dotati degli appositi dispositivi di protezione personale in relazione ai rischi presenti in ambienti di lavoro e dovranno essere sottoposti ai protocolli sanitari richiesti dalle disposizioni di cui al D.Lgs 81/08.

Art. 11

OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Le prestazioni oggetto del presente appalto dovranno essere rese dall'Impresa aggiudicataria con propria organizzazione, impiego di capitali, mezzi e personale proprio ed a suo esclusivo carico.

L'Impresa è tenuta ad eseguire le prestazioni ed il servizio a regola con la massima puntualità e tempestività ed in conformità a tutte le prescrizioni del presente capitolato e delle attuali normative vigenti oltre a quelle che l'Istituto sarà in piena facoltà di dare nel corso della durata contrattuale in ragione delle esigenze dello stesso.

L'Impresa dovrà adoperarsi affinché si realizzi la migliore interazione con gli altri servizi resi all'interno dell'Istituto da altre Imprese aggiudicatarie di appalti diversi e con il personale dell'Istituto che presta servizio all'interno della struttura.

L'Impresa dovrà prevedere forme e modalità di controllo sull'orario di lavoro dei propri dipendenti impiegati nel servizio nonché dotarli di apposito cartellino marcatempo automatico e/o magnetico.

L'Istituto metterà a disposizione, del personale dell'impresa aggiudicataria, apposito locale adibito a spogliatoio con armadi di sua proprietà. Qualora detti arredi dovessero risultare non idonei o insufficienti, **l'Impresa dovrà, a sue spese**, dotarsi di detti arredi.

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare la normativa prevista dal Reg. CE 852/2004 dal D.Lgs n. 155/97 e dal D.lgs. 81/2008 e, in particolare, dovrà curare tutti gli adempimenti e quant'altro previsto dalle citate fonti normative avvalendosi di proprio personale specializzato. Il personale dell'impresa dovrà essere **formato**, ai sensi della vigente normativa antincendio e dovrà in particolare prendere visione, prima dell'inizio del servizio, del Piano di Emergenza dell'Istituto.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, altresì, a far effettuare, entro due mesi dall'inizio del servizio, a **totale proprie spese** al suo personale impiegato nell'Istituto, qualora non in possesso, apposito corso di formazione per la **prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza (tipo rischio elevato)** con il rilascio del relativo attestato (D.Lgs. n° 81/2008).

Trascorso i suddetti termini detto corso verrà organizzato dall'Istituto e **tutti i costi saranno addebitati all'Impresa aggiudicataria.**

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, è obbligata a presentare, **prima dell'inizio del servizio**, il piano di valutazione dei rischi ai sensi del DLgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni oltre ad eseguire tutti gli altri adempimenti che il citato decreto pone a carico del datore di lavoro.

Ad ulteriore precisazione e ad integrazione di quanto in precedenza riportato si ribadisce che le prestazioni di cui al presente Capitolato **poste a totale carico dell'Impresa, che vi provvederà con la propria organizzazione ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale**, sono:

- Organizzazione del personale dipendente non in contrasto con gli indirizzi impartiti dall'Istituzione.
- Gestione normativa ed economica del personale utilizzato.
- Spese per il corredo necessario al personale utilizzato ivi compresi i dispositivi di protezione individuale in genere conformi a quanto previsto in materia di sicurezza e di igiene dal D.Lgs. n° 81/2008.
- Spese per la fornitura, di prodotti, articoli ed attrezzature necessari per l'igiene degli ambienti del personale e quant'altro occorrente per l'espletamento delle prestazioni in gara che l'Impresa dovrà acquistare e gestire in proprio per i servizi affidati. È quindi sottinteso che l'impresa è tenuta ad usare prodotti ed attrezzature che siano ammessi dalle vigenti normative in materia.
- Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, previdenziali ed altri relativi oneri, sono a carico della Impresa sollevando l'Istituto da ogni responsabilità.
- Sono a carico della Impresa le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto, per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio.

□ Tutti gli oneri a proprio carico per la sostituzione del personale assente (ferie, malattie, maternità, aspettative ecc. ecc.).

L'Istituto, inoltre, in caso di danni a suppellettili arredi ed all'immobile stesso (pareti, porte, pavimenti ecc) da parte del personale dell'Impresa, titolare dell'appalto, procederà alla richiesta di risarcimento danni mediante decurtazione del corrispettivo mensile dovuto.

La Impresa appaltatrice avrà **l'obbligo** di stipulare a proprie apposite polizza assicurativa di cui al successivo art. 20) per la durata dell'appalto, a copertura di tutti i rischi derivanti da responsabilità civile e R.C.O. per danni causati agli ospiti, ai visitatori, agli altri dipendenti ed agli immobili ed attrezzature dell'Istituto.

L'Impresa aggiudicataria si fa carico di qualsiasi responsabilità in merito agli incidenti e/o infortuni subiti dal proprio personale.

Si precisa che l'Impresa aggiudicataria, ai fini dell'inquadramento del personale impiegato nell'Istituto, nelle varie categorie del proprio vigente CCNL, dovrà tenere conto dei profili professionali illustrati nel medesimo contratto e descritti negli articolati di classificazione del personale.

Art. 12

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle somme che l'Istituto dovesse eventualmente sostenere per inadempienza contrattuale o cattiva esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria costituirà ai sensi dell'art 113 del D.Lgs n. 163/2006 una cauzione definitiva in misura pari al 10% dell'importo contrattuale anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa. Detta cauzione se eseguita tramite polizza assicurativa o bancaria dovrà essere stipulata con primari Istituti.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e dovrà contenere, a pena di inammissibilità e conseguente revoca dell'affidamento, la seguente clausola: "Il pagamento, nei limiti dell'importo garantito con la presente polizza, sarà eseguito dalla società, a seguito di richiesta dell'Istituto Casa di Riposo "G. De Benedictis" di Teramo garantito e senza opporre eccezione alcuna entro il termine di giorni trenta dalla data di ricezione della denuncia di inadempimento inoltrata con lettera raccomandata dall'Istituto medesimo".

La cauzione definitiva versata a garanzia della buona esecuzione del contratto e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi contrattuali resta vincolata fino a quando, scaduto il contratto, non sia stata liquidata l'ultima fattura e definite tutte le eventuali contestazioni e vertenze che fossero in corso tra le parti.

Lo svincolo della cauzione definitiva verrà effettuato a richiesta dell'impresa aggiudicataria.

Art. 13

RAPPORTI TRA ISTITUTO E DITTA

All'assunzione del servizio la ditta aggiudicataria è chiamata, altresì, ad organizzare **in loco** (presso la struttura) un proprio ufficio operativo, concesso in comodato d'uso dall'Istituto, diretto da un direttore di commessa incaricato all'Organizzazione del controllo ed alla supervisione delle attività, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto d'appalto e nell'organizzazione dei relativi servizi.

Detta figura deve essere di comprovata esperienza (**almeno triennale**) nel campo dei servizi appaltati e dovrà essere reperibile, anche telefonicamente, nell'arco del servizio, per tutti i 7 giorni della settimana. In caso di assenza del Direttore di Commessa lo stesso dovrà essere sostituito nella funzione.

Tutte le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto incaricato, si intendono fatte direttamente alla Impresa.

Resta inteso che l'istituto ha facoltà di chiedere la rimozione del direttore di commessa della Impresa in qualsiasi momento lo ritenesse necessario in caso di: **inefficienze, negligenze o adozioni di comportamenti ritenuti incompatibili con una corretta gestione e/o integrazione con le varie articolazioni funzionali dell'organizzazione**. La valutazione insindacabile di tali circostanze è deputata all'Istituzione che, dopo contestazione scritta degli eventi che determinano la richiesta di allontanamento, ha facoltà di ottenere la sostituzione della stessa nel termine di 15 giorni consecutivi decorrenti dalla data di invio della contestazione scritta a suo carico.

L'Istituzione ha facoltà di indire riunioni (diurne o serali) per approfondire aspetti formativi, organizzativi, tecnici, deontologico/professionali, impegnandosi sin d'ora l'Impresa a prevedere la partecipazione dei propri dipendenti operanti nella struttura. L'onere della partecipazione a tali riunioni si intende ricompreso nel costo di aggiudicazione.

Art. 14

CONDIZIONI SPECIALI

CONTENUTO DELLE PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La gestione della cucina-mensa consiste nell'espletamento dei servizi di cui all'art. 1 del presente bando, con incluso l'allestimento dei tavoli e la preparazione delle sale da pranzo, consiste nella preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti presso la struttura per gli anziani ospiti dell'Istituto ivi compreso nelle camere da letto per i degenti allettati che non possono recarsi nei vari refettori generali e di piano dell'Istituzione, secondo il menù settimanale da sottoporre all'approvazione dell'Istituto **che non può assolutamente essere modificato se non per forza**

maggiore, una volta approvato dall'Istituto, pena il non pagamento della stessa giornata alimentare e che, in via generale, è così articolato:

a) COLAZIONE

- latte: minimo 200 cc pro capite – parzialmente scremato fresco e/o a lunga conservazione, grasso max 1.8%. Il latte a lunga conservazione dovrà essere con trattamento termico U.H.T.;
- orzo e caffè: nelle quantità necessarie per l'aggiunta al latte a seconda delle richieste degli anziani ospiti. L'orzo può essere, a richiesta, somministrato anche in sostituzione del latte.
- thè: in sostituzione del latte, nello stesso quantitativo a seconda delle richieste;
- fette biscottate: n° 4 pro capite;
- confetture di marmellata di gusto misto da circa 25/30 grammi cadauna: n° 2 pro capite.

b) PRANZO TIPO – CENA TIPO

PRIMO PIATTO: scelta fra tre primi indicati nel menù settimanale.

1) La pasta alimentare dovrà essere esclusivamente di semola derivante da grano duro, bene stagionata, ben fatta, bene asciutta, ad acidità caratteristica, né adulterata, priva di qualsiasi difetto e tale da corrispondere alle caratteristiche fondamentali contenute nella Legge 04.04.1967, n° 580 e successive modificazioni ed integrazioni.

- Quantitativo minimo per pasta asciutta: gr. 100 pro capite e/o a richiesta dell'anziano ospite;
- quantitativo minimo per pasta in brodo: gr. 40 pro capite;
- quantitativo minimo per pasta con legumi: gr. 50 pro capite.

2) Il riso deve essere di ottima qualità del tipo comune originario con un'umidità non superiore al 14%;

- quantitativo minimo: gr. 60 pro capite.

3) il semolino dovrà essere di semola di grano duro.

4) PASTA ALL'UOVO FRESCA – tipologie:

- tortellini
- ravioli dolci
- gnocchi di patate
- pasta all'uovo (tagliatelle, chitarra, capellini, quadrucci)

La pasta all'uovo fresca deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche e con il rispetto delle caratteristiche stabilite, a tal proposito, circa l'acidità e l'umidità e quant'altro, previste dalle normative vigenti. Per le paste ripiene devono essere indicati gli ingredienti del ripieno, in ordine ponderale decrescente.

SECONDO PIATTO: scelta fra almeno tre secondi e contorni indicati nel menù settimanale.

1) **Carne fresca** – tipologie:

- 2° taglio

- 3° taglio
- bistecca di vitello
- fettina di vitello
- spezzato di suino
- girello bovino
- cosce di agnello
- fesa di maiale
- bistecche di maiale

La carne dovrà essere di ottima qualità, frollata, ma di chiara reazione acida, di colore rosso uniforme e di recente macellazione, senza aggiunta di nitrati o nitriti; è fatto divieto assoluto di fornire carne proveniente da animali che abbiano subito l'azione di estrogeni o di stimolanti della tiroide. Il colore deve essere quello tipico della specie; quello della parte grassa bianco o bianco rosato. La carne deve presentarsi senza liquido eccessivo.

Le bistecche di vitello e quelle di maiale, le fettine di vitello e la fesa di maiale dovranno essere somministrate affettate, con un peso non inferiore a 200 grammi per le bistecche e non inferiore a 100 grammi per le fettine e la fesa di maiale. Le fettine di vitello dovranno essere di coscia posteriore. Le cosce di agnello dovranno essere quasi totalmente spezzate.

La carne dovrà essere totalmente sgrassata e pulita in ogni sua parte, essere in perfetto stato di conservazione, asciutta e ben monda di sangue e portare visibili i prescritti bolli sanitari e di classificazione.

Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia ed in particolare quelle del regolamento generale sanitario della Repubblica Italiana, quelle del regolamento di igiene del Comune di Teramo, quelle del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928 n° 3298 e le caratteristiche dell'art. 5 della legge 30.04.1962 n° 283. Per le carni fresche la temperatura di trasporto deve oscillare tra -1° e -7° , con valori che possono arrivare al massimo a $+10^{\circ}$ dove la distribuzione è frazionata.

2) Carne congelata – tipologie:

- coniglio
- pollo
- petti di pollo
- cosce di pollo
- petti di tacchino

La carne dovrà essere di ottima qualità, frollata, ma di chiara reazione acida.

La carne dovrà essere completamente sgrassata e pulita in ogni sua parte, essere in perfetto stato di conservazione, asciutta e ben monda di sangue e portare visibili i prescritti bolli sanitari e di classificazione. Dovrà essere riportata la data di congelamento, di confezionamento e di consumo. Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia ed in particolare quelle del regolamento generale sanitario della Repubblica Italiana, quelle del regolamento di igiene del Comune di Teramo, quelle del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928 n° 3298 e le caratteristiche dell'art. 5 della legge 30.04.1962 n° 283. Per le carni congelate la temperatura di trasporto massima consentita deve essere a norma di legge;

3) **Latticini, salumi** – tipologie:

- emmenthal
- formaggio dolce a pasta filata
- caciotta
- stracchino
- formaggio fresco
- ricotta
- grana padano
- formaggini a pasta molle
- dessert
- yogurt
- salame milano cresponcino
- mortadella
- prosciutto cotto
- prosciutto crudo
- burro
- lonza

I prodotti sopra elencati dovranno essere di 1^a qualità e dovranno corrispondere anche nelle confezioni a tutte le prescrizioni normative in materia.

In particolare i prodotti seguenti dovranno avere le caratteristiche sotto precisate:

- I formaggi a denominazione di origine devono essere nelle confezioni a forme originali;
- l'EMMENTHAL ed il GRANA PADANO dovranno avere una stagionatura non inferiore ai 12 mesi;
- il FORMAGGIO DOLCE A PASTA FILATA dovrà essere del tipo "Galbanino" ;
- lo STRACCHINO dovrà essere molle, prodotto con latte di vacca;
- il FORMAGGIO FRESCO dovrà essere prodotto con latte di vacca e senza sale;

- la RICOTTA dovrà essere di vacca;
- i FORMAGGINI dovranno essere in confezioni singole con un peso unitario netto compreso tra i 25 e i 31 grammi;
- i DESSERT dovranno essere con fermenti lattici max 1,8% di grassi, in confezioni da un minimo di circa 120 grammi cadauno, e diversi gusti;
- gli YOGURT devono essere di latte e fermenti lattici specifici vivi, con zucchero e di diversi gusti e del peso minimo di 125 grammi circa cadauno;
- le MOZZARELLE dovranno essere a pasta filata, crude, prodotte con latte di vacca ed in confezioni con un peso non inferiore a 100 grammi;
- il SALAME MILANO CRESPONCINO dovrà essere di puro suino con una maturazione non inferiore a due mesi. Nell'impasto deve essere presente il 30/35% di grasso e non devono essere presenti parti connettivali, deve presentarsi omogeneo, senza differenze tra l'esterno e l'interno;
- la MORTADELLA dovrà essere di puro suino, senza aggiunta di polifosfati. Non deve presentare scottature, né colature di grasso all'interno;
- il PROSCIUTTO COTTO dovrà pervenire dalla coscia di suino, senza aggiunta di polifosfati. L'esterno non deve presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza sapore ed odore rancido. La fetta deve apparire senza parti connettivali e grasso interstiziale.
- il PROSCIUTTO CRUDO dovrà essere di stagionatura non inferiore ai 12 mesi, di peso non inferiore a 8 kg.

4) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

- il TONNO dovrà essere di 1^ scelta, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalla consuetudine del mercato locale. E' escluso il tonno che, per qualsiasi motivo, risulti – anche ad un esame sommario – avariato, alterato, sofisticato, adulterato.

5) UOVA

Le uova dovranno essere di gallina, freschissime e di 1^ qualità, Categoria A, camera d'aria fino a 6 mm., pezzatura oscillante da 60 a 70 grammi, guscio scuro, sano e senza incrinature, pulito. Alla speratura il tuorlo deve risultare di colore giallo scuro, senza macchie; alla rottura del guscio l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso; albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come di paglia e simili.

6) PRODOTTI SURGELATI ITTICI E VEGETALI

a) ITTICI SURGELATI -tipologie

- seppie pulite del Mediterraneo 1^ scelta (senza bocca e senza occhi– pezzatura 10/20)
- vongole sgusciate del Mediterraneo con liquido naturale
- nasello senza testa 1^ scelta Sud Africa pezzatura da porzione
- bastoncini di pesce 1^ scelta

- calamari puliti del Mediterraneo 1^ scelta (senza bocca e senza occhi – pezzatura 10/20)
- baccalà spagnolo 1^ scelta
- filetti di platessa n° 3 – 1^ scelta
- filetti di limanda n° 3 – 1^ scelta
- filetti di trota 1^ scelta

b) VEGETALI SURGELATI - tipologie

- piselli fini
- fagiolini finissimi
- zucchine
- fagioli borlotti
- bietole
- spinaci
- carciofi
- asparagi prov. nazionale
- patate da friggere olandesi 1^ scelta
- crocchette di patate olandesi 1^ scelta
- funghi champignon
- carote
- melanzane

I filetti di pesce, il baccalà e il nasello devono presentarsi senza scottature da freddo, che indicano difetti da lavorazione, con odore tipico della specie. Non devono essere presenti odori ammoniacali.

I prodotti surgelati devono essere di prima scelta e confezionati secondo le prescrizioni di legge e in particolare dai regolamenti igienici vigenti.

La tecnica di surgelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali, per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate.

7) **PRODOTTI ALIMENTARI VARI** – tipologie

- purea di patate
- olio di oliva extra vergine
- olio di semi di girasole
- pomodori pelati
- sale
- zucchero
- aceto
- dado di carne

- dado vegetale
- giardiniera
- alici sotto sale

I prodotti alimentari vari sopra elencati dovranno essere di 1^a scelta e dovranno rispondere, anche nella confezione, a tutte le prescrizioni normative in materia.

In particolare i seguenti prodotti dovranno avere le caratteristiche sotto precisate:

- **L'OLIO DI OLIVA** deve essere extra vergine (produzione non anteriore alla raccolta **dell'anno precedente a quello di consumo**), ottenuto da spremitura meccanica delle olive che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che contenga acidità nella norma espresso in acido oleico.

Le caratteristiche organolettiche dell'olio dovranno essere le seguenti: limpido ad almeno 10°, privo di odori o sapori comunque sgradevoli ed anche se palesi dopo il riscaldamento, non amaro né grasso, possedere quindi il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Non dovrà presentare nessuna adulterazione e l'impresa aggiudicataria accetta sin d'ora di conformarsi alle prescrizioni di legge che dovessero intervenire nel corso della validità contrattuale circa la disciplina della produzione o del commercio del prodotto.

Le confezioni devono essere integre non avere ammaccature o lesioni.

Sarà oggetto di penali o eventuali norme punitive presenti nei capitolati di appalto, le forniture di olio extra vergine di oliva non rispondente ai sopraccitati requisiti e che comunque non risulti, all'esame ispettivo o ad eventuali controlli di laboratorio, non rispondenti ai requisiti di legge o che diano garanzia di salubrità e di qualità.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria – reg. CEE 2092/91 e succ. – in tema di produzioni biologiche) riportante la denominazione di origine, la quantità netta, il luogo di provenienza, il nome e la sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, la composizione chimica e la dicitura per l'identificazione del lotto. Costituisce elemento preferenziale l'indicazione della provenienza delle olive (in special modo se proveniente da zone “certificate”) il luogo di molitura e di confezionamento.

- **L'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE** deve essere ottenuto dall'estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto a processo industriale di rettificazione, altrimenti detto di raffinazione. L'olio di semi di girasole dovrà essere conforme alle disposizioni previste dal R.D.L. 15.10.1925, n° 2033 e successive modificazioni.

- i **POMODORI PELATI** dovranno essere quelli di qualità “San Marzano” produzione anno precedente a quello di consumo; e con grado di acidità nella norma.
- il **SALE ALIMENTARE** non deve presentare tracce di umidità.
- lo **ZUCCHERO** dovrà essere quello “bianco raffinato” estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola e dovrà essere perfettamente bianco, non commisto con glucosio, amido, zucchero di latte, saccarina, dulcinea e con qualunque altra sostanza minerale ed organica, naturale ed artificiale, dovrà essere completamente solubile in acqua alla temperatura ordinaria nella proporzione da 1 a 10, dando soluzione limpida. Infine esso dovrà essere rispondente a tutti i saggi e requisiti sul saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti leggi in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti, nonché dalla vigente farmacopea italiana. I pacchi contenenti lo zucchero non dovranno presentare tracce di umidità.
- l’**ACETO** dovrà essere di vino bianco.
- il **DADO DI CARNE** dovrà contenere estratto di carne in ragione minima del 5%.
- il **DADO VEGETALE** dovrà contenere una quantità di lipidi inferiore al 0.5% e dovrà essere privo di grassi idrogenati.
- la **GIARDINIERA** dovrà essere all’aceto di vino bianco.
- le **ALICI** dovranno essere salate e “2^ barra”.

8) **PANE**

Il pane dovrà essere di ottima qualità, prodotto con farina di tipo zero (ad eccezione di quello integrale), e rispondere a tutte le prescrizioni delle attuali normative.

In particolare il pane dovrà avere le caratteristiche seguenti:

- a) crosta sottile, friabile, omogenea, levigata e di colore caratteristico;
- b) mollica di colore paglierino chiaro omogeneo, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida;
- c) volume notevole;
- d) aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Dovrà, altresì, essere confezionato con cellophan termoretraibile microforato.

9) **VINO D.O.C.**

Il vino dovrà essere di tipo Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo, Denominazione di Origine Controllata, dalla gradazione alcolica oscillante per il bianco tra i 10.50 e 11.50, per il rosato tra 11.50 e 12, per il rosso tra i 12 e 12.50, con limpidezza, colore, odore caratteristici, con contenuto di solfati inferiore a gr. 1 per litro, con contenuto delle ceneri nella norma per tipologia di vino, con una tolleranza di 0.50 in più o in meno di gradazione alcolica, contenuto in bottiglie di vetro chiuse con tappo di sughero con relativo sigillo.

10) **FRUTTA – AGRUMI - PATATE – ORTAGGI**

La frutta, gli agrumi, le patate e gli ortaggi dovranno essere sempre di prima qualità così come sono definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale nonché dalle norme legislative in vigore.

In particolare gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica commerciale;
- essere asciutti, prive di terrosità sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie ed alle cultivar richieste, devono appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenee per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar essere prive (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possono alterare i caratteri organolettici negli ortaggi stessi.

Non sono ammessi ortaggi:

- che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

La **frutta e gli agrumi** dovranno essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie delle cultivar richieste;
- b) avere calibrature e grammature richieste. Tali grammature per ogni frutto dovranno essere in linea di massima di gr. 150 per le mele, le pere, le pesche e le arance; di circa gr. 75 per i mandarini, di circa gr. 60 per le albicocche e le susine; per gli altri tipo di frutta la grammatura dovrà essere di tipo porzione ristorante;
- c) avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- d) essere omogenee ed uniformi
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente; né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in seguito a ferite, abrasioni meccaniche od a naturali processi di sovramaturazione;

- f) la frutta a granello (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegie) non dovranno mai presentare polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione, né iperspacchi di sovraturazione;
- g) l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte mature; i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, ammuffite, depresse, marcescenti, passerinate.

I limoni devono essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo liscio, ricco di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci, da alterazioni di origine sconosciuta o non ancora ben definite, da alterazioni di natura parassitaria; di pezzatura non inferiore ai gr. 150, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Per i pazienti con incapacità a deglutire dovranno essere disponibili in alternativa al pasto:

- integratori alimentari per diete ipo o iper caloriche nutrizionalmente complete pronta per l'uso con e senza fibra somministrabili anche in sonda o pompa da infusione ed integrazione proteica con prodotti per fini medici speciali;
- succhi di frutta vari gusti con e senza zucchero;
- omogeneizzati di frutta con o senza zucchero;
- omogeneizzati di carne vari.

Per patologia con carattere di cronicità Diabete mellito, ipertensione, nefropatie, epatopatie, dovranno essere disponibili:

- aspartame, saccarina, fruttosio;
- esaltatori di sapidità a basso contenuto di cloruro di sodio tipo Novosal.

Sono **esclusi** prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato idrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale),
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, scudetti di coccide aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fusaggine, tacche crostose, spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura ecc.);

- presentino distacco prematuro del pendutolo (sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia, a malformazione ed altre anomalie).

Sono inoltre esclusi dalla fornitura i limoni e le arance che presentino la morfologia varia, ma tipica derivata dall'Acaro delle meraviglie (Teratologia e malformazioni meccaniche).

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo di gr. 270 e devono avere le caratteristiche proprie ad ogni singola cultivar nazionale continentale, insulare ed estera.

I tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite devono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.

In particolare, le patate devono essere ottime per aspetto e sapore, stagionate, di produzione nazionale o estera, ma comunque dell'annata, prive di qualunque difetto, malattie o imperfezioni che ne diminuiscano il valore commerciale o le rendano inadatte ad una sana e buona alimentazione umana.

Non sarà consentita la somministrazione di patate che risultano affette da inverdimento, germinazione, congelamento, cancrena umida o secca, che siano intaccate da parassiti vegetali o animali, che siano bagnate, terrose, imbrattate o con la buccia lesionata.

La buccia deve risultare perfettamente asciutta, priva di terriccio, argilla, concimi, sabbia, segature o altre sostanze estranee.

Devono, inoltre, essere esenti da odori particolari (latomia del tubero della patata), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura.

L'Istituto si riserva in qualsiasi momento di prelevare campioni di alimenti per sottoporli ad opportune analisi di laboratorio atte a verificare la rispondenza degli stessi a quanto sancito dal presente capitolato e dalle norme vigenti in materia.

I prodotti, per i quali non è stata indicata la relativa grammatura, dovranno essere somministrati in porzioni tali da soddisfare le esigenze alimentari degli ospiti.

Tutti i prodotti alimentari somministrati non devono essere geneticamente modificati e devono essere di ditte primarie nel loro campo.

Per gli anziani con particolari esigenze dietetiche dovrà essere seguito un menù individuale o dovrà essere modificato il menù collettivo nel rigoroso rispetto delle prescrizioni mediche.

L'orario dei pasti, di norma, è il seguente, fermo restando modifiche dello stesso comunicate dalla direzione dell'Istituto:

Colazione 08.00/09.15

Pranzo 12.00 (ospiti che pranzano nelle camere – non autosufficienti)
12.30 (ospiti che pranzano nei refettori)

Cena 18.00 (ospiti che cenano nelle camere – non autosufficienti)
18.30 (ospiti che cenano nei refettori)

Le pietanze devono essere tutte preparate nella cucina dell'Istituto, mediante l'impegno delle materie prime di **prima scelta**, secondo le caratteristiche merceologiche e le prescrizioni riportate nel menù e conservate nel magazzino o nelle celle frigorifere secondo la normativa igienico-alimentare.

Le singole pietanze dovranno essere preparate nel pieno rispetto delle grammature indicate nel menù collettivo o individuale e poste per la distribuzione in carrelli termici o in alternativa in carrelli normali ma servendosi di contenitori preriscaldati a norma di legge. Le pietanze dovranno essere servite agli ospiti anche con la presenza, nei vari refettori, di altro personale operante nell'Istituto.

L'Impresa cura la sostituzione della biancheria sporca e la consegna della stessa all'impresa che provvede al lavaggio nel rispetto delle modalità procedurali concordate con la Direzione dell'Istituto. Al termine di ciascun pasto l'impresa provvede alla pulizia e al riordino delle sale pranzo, ossia dei tavoli, delle sedie e del restante arredamento comunque utilizzato durante il servizio di ristorazione nonché la pulizia e lavaggio dei pavimenti.

L'Impresa (al termine del servizio di ristorazione) dovrà altresì pulire e riordinare la cucina e più precisamente rigovernare le attrezzature fisse e mobili, il pentolame e le stoviglie con idonei prodotti detergenti e/o disinfettanti, da acquistare a sue spese.

I locali delle cucine, compresi gli scarichi, vanno puliti tutti i giorni con idonei prodotti detergenti e/o disinfettanti al termine della giornata lavorativa.

Dalle prestazioni giornaliere di pulizia sono escluse quelle di seguito riportate che dovranno essere invece assicurate con la periodicità a fianco di ciascuna riportata:

- pulizia delle pareti, porte, scaffalature, pulizia vetri-finestre: secondo le necessità e comunque una volta alla settimana;
- pulizia delle celle frigorifere, magazzino, armadio frigorifero (stanza adiacente alla cucina): secondo le necessità e in ogni caso una volta ogni 15 giorni;
- pulizia delle cappe, zanzariere e corpi illuminati: 1 volta al mese e comunque alla **bisogna**.

La responsabilità del rispetto delle disposizioni normative di legge, di regolamento, nonché di comune buon senso in materia di igiene dei locali, delle relative attrezzature di produzione alimentare, incombe all'impresa la quale solleva l'Istituto da qualsiasi responsabilità civile e penale oltre a connesse sanzioni pecuniarie derivanti dal non rispetto delle norme.

Gli oli esausti e/o grassi derivati dal servizio di ristorazione devono essere gestiti e smaltiti nel rispetto delle vigenti ed alle altre disposizioni in materia.

Le spese per lo smaltimento di tali oli e di quant'altro sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa dovrà comunicare tempestivamente alla Direzione dell'Istituto il quantitativo degli oli esausti tenuti in deposito temporaneo.

Art. 15

NUMERO PASTI E ATTREZZATURE IN DOTAZIONE

Il numero giornaliero dei pasti da preparare e somministrare è di circa 232. Il numero esatto dei pasti verrà giornalmente comunicato dal personale preposto dell'Istituto. All'atto della consegna del servizio mensa, verrà redatto, congiuntamente, con l'Ufficio Economato, un verbale contenente l'elenco di tutte le attrezzature in dotazione della cucina, oltre il pentolame e le stoviglie di proprietà dell'Ente comprese quelle eventualmente integrate dall'Impresa.

Tali attrezzature e stoviglie dovranno essere riconsegnate al termine dell'appalto nel numero e nello stato in cui si trovano al momento della consegna.

Tutte le manutenzioni ordinaria e straordinaria delle attrezzature e stoviglie, occorrenti allo svolgimento del servizio appaltato, nonché l'eventuale sostituzione, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Qualora le attrezzature esistenti non risultassero sufficienti alla corretta gestione del servizio cucina-mensa, l'impresa aggiudicataria **ha l'obbligo** di integrarle.

L'Impresa deve dotarsi di un congruo numero di proprio tovagliato da usare per eventuali emergenze in mancanza di quello messo a disposizione dall'Istituto.

Art. 16

CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO E RIMBORSO UTENZE

L'Istituto corrisponde - per ciascun ospite che usufruisce della giornata alimentare (colazione, pranzo e cena) e per il numero dei presenti, - un importo giornaliero pro capite al prezzo di aggiudicazione.

Resta a carico dell'Impresa il rimborso all'Istituto di € 1.000,00 (mille) mensili quale rimborso forfettario per il consumo delle utenze di energia elettrica, acqua, gas. Occorrenti per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 17

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria dovrà avvalersi, per la gestione del servizio, di un **dietista** e/o **nutrizionista** che avrà tra i compiti anche quello di sottoporre all'Istituto il menù settimanale per

la relativa approvazione che, in ogni caso, dovrà essere variegato e non ripetitivo, prevedendo la scelta alternativa in almeno tre primi, tre secondi, tre contorni e frutta fresca.

Durante le festività o in particolari occasioni l'Impresa concorderà con la Direzione dell'Istituto eventuali variazioni o integrazioni del menù ordinario, restando immutato il corrispettivo aggiudicato d'appalto per giornata alimentare.

L'Impresa deve effettuare il servizio con proprio personale adeguato numericamente per il suo corretto svolgimento.

Il personale lavorativo utilizzato presso le cucine deve essere in possesso di esperienza di addetto alla ristorazione e comunque giornalmente deve prestare servizio almeno una unità con la qualifica di cuoco e una unità con la qualifica di aiuto cuoco: la qualifica di cuoco del personale in servizio dovrà essere dimostrata con la presentazione di idonea documentazione.

La copia di tale attestato o curriculum professionale deve essere trasmesso all'Istituto prima dell'inizio dell'appalto.

Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra l'Istituto e gli operatori che l'Impresa utilizzerà per l'erogazione del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa farà avere all'Istituto, altresì, l'elenco completo del personale addetto ai servizi specificando cognome e nome, qualifica, categoria CCNL e posizione assicurativa.

L'Impresa si impegna a segnalare, per iscritto, all'Istituto, ogni variazione dell'organico del personale alle sue dipendenze ed impiegato nel servizio in argomento ed esporre in apposita bacheca i turni del personale con relativi nominativi ed orari di servizio, segnalando tempestivamente all'Istituto tutte le eventuali variazioni di personale e di orario.

Il personale è tenuto ad osservare, durante il servizio, un contegno improntato alla massima correttezza ed irrepreensibilità.

L'Impresa è tenuta a fornire, a tutto il proprio personale dipendente, divise di lavoro idonee alle caratteristiche dell'attività da svolgere, nonché muniti di cartellino di identificazione, in modo tale da rendere evidente il nome dell'operatore, foto e qualifica.

In particolare deve essere garantito che il personale:

- indossi la divisa sempre pulita;
- indossi sempre il necessario copricapo.

Qualora il personale impiegato risultasse non idoneo allo svolgimento del servizio, soprattutto nei rapporti con le esigenze degli ospiti, dovrà essere immediatamente sostituito.

Tutti gli operatori della ditta aggiudicataria dovranno essere sempre presenti nelle rispettive zone di lavoro e negli orari stabiliti del servizio.

A termine del servizio, gli addetti dell'Impresa lasceranno immediatamente i locali dell'Istituto e potranno riaccedervi solo al momento di assolvere il proprio nuovo turno **ed il**

responsabile dell'impresa aggiudicataria si accerterà che i lavori di riordino e compiti siano stati eseguiti, a regola secondo capitolato e pattuizioni.

Gli stessi dovranno sempre tenere, nei confronti dell'anziano ospite, un atteggiamento di massimo rispetto: è d'obbligo rivolgersi agli utenti e familiari in terza persona.

Gli operatori e amministratori dell'Impresa, si impegnano ad applicare la normativa sulla "privacy", a tenere riservate tutte le informazioni, episodi e quant'altro concerne la discrezione degli ospiti, la gestione dell'Istituto e quant'altro possa danneggiare l'immagine della struttura stessa, pena la richiesta di allontanamento dell'unità e/o delle unità inadempienti.

Non dovranno portare sul luogo di lavoro e quindi usare in servizio apparecchi telefonici portatili.

Ogni addetto al servizio consegnerà alla Direzione dell'Istituto qualsiasi oggetto e/o cosa smarrita che avrà avuto modo di ritrovare e non chiederà e non accetterà compensi o regalie dagli ospiti e/o loro familiari.

Gli operatori hanno l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro.

E' facoltà dell'Istituto richiedere all'impresa aggiudicataria l'allontanamento e la sostituzione del personale, resosi colpevole di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto, con altro personale di identica qualifica.

Art. 18

CONTROLLI

L'Istituto si riserva il diritto di effettuare costantemente controlli, con suo personale, al fine di verificare la corretta esecuzione delle prestazioni richieste nonché il rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

In particolare l'Istituto, direttamente o mediante appositi servizi dell'ASL o del personale incaricato, può in qualsiasi momento effettuare controlli di qualità, anche mediante analisi microbiologiche e/o chimiche delle derrate alimentari o dei campioni di pietanze confezionate, nonché controlli sulle misure igieniche e sulle tecniche adottate in base al D.Lgs. n° 155 del 26.05.1997.

L'Istituto si riserva la facoltà di istituire una commissione deputata al controllo della qualità dei pasti confezionati dall'impresa.

I predetti controlli non liberano l'appaltatore dagli obblighi e dalle responsabilità derivanti dal contratto.

L'Impresa tiene indenne l'Istituto da qualsiasi responsabilità in caso di irregolarità riscontrata a seguito di ispezioni operate dagli Enti e/o Organismi preposti sollevando l'Istituto anche da eventuali sanzioni di qualsiasi natura.

L'appaltatore, inoltre, non può invocare a sua discolpa l'eventuale interferenza, nel compimento del servizio, di personale dell'Istituto.

La vigilanza sul servizio sarà svolta oltre dai responsabili dell'Impresa anche dagli incaricati dall'Istituto per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Se nel corso del rapporto insorgessero difficoltà operative derivanti da eventi non imputabili alle parti contraenti, l'Istituto e l'Impresa, per i tramite dei suoi rappresentanti, adotteranno la soluzione reputata di comune accordo più idonea. L'Istituto segnalerà, al rappresentante Legale dell'Impresa, le eventuali inadempienze che dovessero riscontrarsi nei compiti affidati ad ogni singolo operatore. Dopo il secondo richiamo per iscritto allo stesso operatore e dimostrando il relativo comportamento contrario ai doveri sanciti dalla presente convenzione, l'Impresa dovrà adottare, sentiti i responsabili dell'Istituto, i provvedimenti che saranno ritenuti essenziali. **Qualora venga commessa da un operatore una trasgressione di rilevanza penale, dentro e/o fuori la struttura, l'Istituto potrà richiedere, senza che l'Impresa l'interessato possa obiettare, l'allontanamento dello stesso, dal servizio, con effetto immediato dalla ricezione della comunicazione.**

Art. 19

INADEMPIENZE, PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze, ovvero, nel caso in cui l'Istituto accerti la non avvenuta realizzazione di quanto proposto nell'offerta tecnica dall'Impresa aggiudicataria intimerà alla stessa di adempiere assegnando un termine non superiore a 30 giorni.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute (quali in particolare l'interruzione del servizio, la verificata irregolarità della tenuta del personale dipendente, sotto il profilo retributivo e/o contributivo), l'Istituto appaltante avrà facoltà **di risolvere** il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa, con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che la risoluzione comporta ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta e salva l'applicazione delle disposizioni di cui al comma precedente ivi compresa l'eventuale penale.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'Istituto non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Istituto potrà rivalersi sulla cauzione, previa diffida.

Per tutte le situazioni non previste nel presente Capitolato ma ad esso attinenti, la ditta si impegna concordemente con l'Istituto a trovare una soluzione bonaria.

Qualora l'aggiudicataria non dovesse aderire alle richieste, l'Istituto potrà procedere alla risoluzione contrattuale senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere.

In caso di inadempienza durante l'esecuzione della prestazione, l'Istituto provvederà alla contestazione scritta del disservizio o dell'inadempimento e alla contestuale fissazione di un termine per la regolarizzazione, salvo facoltà per l'impresa di controdedurre idonee giustificazioni. Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Istituto potrà applicare una sanzione pecuniaria, in relazione alla gravità dell'infrazione ed ai relativi effetti, fino al 50% dell'importo mensile dell'appalto e senza pregiudizio per il risarcimento delle spese che l'Istituto dovesse incontrare per sopperire in altro modo alle inadempienze riscontrate.

Tanto le penalità quanto le spese suddette saranno prelevate dall'importo di cui sopra o, se non sufficiente, dalla cauzione con obbligo di reintegro della stessa.

L'eventuale persistenza degli evidenziati disservizi e/o la loro particolare gravità (lesione dei diritti degli utenti, del prestigio dell'Istituto appaltante, della regolarità del servizio ecc.) indipendentemente dall'applicazione delle penali previste, facoltizza l'Istituto appaltante a risolvere anticipatamente il contratto mediante formale contestazione, da inviarsi a mezzo lettera raccomandata A.R., almeno 15 giorni prima, con il solo onere relativo alla liquidazione delle prestazioni erogate fino al momento della cessazione definitiva del rapporto, restando impregiudicata per l'Istituto la facoltà di chiedere il risarcimento degli eventuali danni.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1453 e 1456 del Codice Civile viene previsto che nei seguenti casi di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto di diritto e dal momento in cui l'impresa stessa riceve la notifica scritta da parte dell'Istituto relativa a quanto segue:

- a) qualsiasi inadempienza relativa agli obblighi riguardanti il personale;
- b) **subappalto del servizio**, anche parziale, non autorizzato dall'Istituto;
- c) mancato inizio del servizio alla data prevista dal contratto;
- d) sospensione, riduzione od interruzione del servizio anche parziale per fatto non imputabile all'Ente appaltante;
- e) qualsiasi inadempienza constatata in contraddittorio e accertata dalle competenti autorità che abbia effetto nei confronti della salute degli assistiti, dei dipendenti dell'Istituto e/o dell'appaltatore o che pregiudichi la qualità del servizio o l'immagine dell'Istituto;

- f) quando l'Istituto dovesse accertare che l'appaltatore utilizzi un numero di personale insufficiente od inadeguato al servizio;
- g) quando per la terza volta durante il periodo contrattuale, l'Istituto appaltante abbia dovuto contestare all'impresa il servizio fornito o l'abbia dovuto richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali in conseguenza di accertati inadempimenti;
- h) in caso di fallimento dell'Impresa.

In tutti i casi summenzionati l'Istituto si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso delle eventuali spese sostenute in più di quelle che sarebbero derivate da un regolare adempimento del contratto.

Art. 20

DANNI E ASSICURAZIONI

L'Impresa aggiudicataria è responsabile direttamente di ogni danno che potesse derivare all'Istituto ed a terzi dall'adempimento dei servizi assunti con il presente Capitolato restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Istituto.

L'Istituto appaltante è sollevato da qualsiasi onere e responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dell'Impresa o a terzi nell'esercizio del contratto.

L'Impresa, svolgendo un lavoro con gestione a proprio carico e rischio assume ogni e qualsiasi responsabilità per i danni comunque cagionati a terzi (compresi i dipendenti dell'Istituto, gli ospiti, i volontari) e a cose durante l'esecuzione della prestazione, sollevando e tenendo indenne da ogni pretesa l'Istituto committente ove venisse eventualmente chiamato direttamente in causa.

L'Impresa ha pertanto l'obbligo di presentare prima della stipulazione del Contratto d'appalto e come condizione essenziale per la perfezione del vincolo, una polizza assicurativa da stipularsi con una compagnia di primaria importanza comprovante di aver contratto assicurazione RC stipulata contro ogni possibile danno causato a persone o cose (ivi compresi incendi, esplosioni o scoppi, e **intossicazioni alimentari**) eventualmente cagionati a terzi compreso l'immobile dell'Istituto per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni singolo sinistro cagionato a persone e cose, nonché contro il rischio di danno biologico. Tale polizza, valevole per l'intero periodo contrattuale, deve essere stipulata anche contro i rischi relativi alla responsabilità civile nei confronti dei prestatori del servizio (R.C.O.) con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (unmilione) per ogni persona danneggiata ed € 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro.

L'Istituto è considerato terzo a tutti gli effetti.

L'Impresa esonera l'Istituto da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti che possano derivare da fatti dolosi o colposi di terzi.

La polizza dovrà comunque coprire eventuali danni causati ad impianti, attrezzature, oggettistica in genere di proprietà dell'Istituto ma in uso dell'appaltatore.

Art. 21

SCIOPERI

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi del personale dell'Impresa aggiudicataria l'onere dell'intero rischio della copertura del servizio appaltato è sempre a carico dell'Impresa, senza eccezione alcuna.

Art. 22

CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Ogni controversia tra le parti nell'applicazione del contratto che non dovesse essere risolta tra le parti, sarà devoluta al Tribunale di Teramo quale foro esclusivo e con esclusione di ogni altro foro obbligatorio.

Art. 23

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'aggiudicazione dell'appalto e il relativo contratto (bolli, registrazione, pubblicità e quant'altro) sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 24

DOMICILIO

Qualora l'Impresa aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale, questo si intenderà eletto presso il Comune di Teramo.

Art. 25

ADEGUAMENTO COSTO GIORNATA ALIMENTARE

Il corrispettivo della giornata alimentare si intende **immodificabile** per tutto il periodo di validità dell'appalto, salvo riconoscimento incremento Istat su eventuale proroga di almeno un anno.

Art. 26

DISPOSIZIONI FINALI

L'Impresa deve garantire l'assegnazione di personale professionalmente titolato, capace ed idoneo alla mansione specifica, in conformità alla vigente normativa. Il personale, di sicura **professionalità** ed **affidabilità**, deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e particolari in vigore presso l'Impresa; la stessa si impegna a sostituire tempestivamente (di propria iniziativa o a richiesta dell'Istituto) gli operatori che diano motivo di oggettiva lagnanza (per inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato e/o che non abbiano dato sufficiente garanzia di

professionalità). L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici, senza preavviso, verbalizzandone la consistenza. **L'Impresa deve provvedere affinché il personale addetto sia a conoscenza del contenuto del presente capitolato relativamente al servizio da prestare.** A seguito delle risultanze dell'appalto, il subentrante dovrà dare applicazione alle norme di cui ai vigenti CC.NN.LL. sia ai fini del trattamento economico che per l'eventuale riassorbimento. **Le ditte interessate prenderanno preventivi accordi per effettuare il passaggio diretto dei lavoratori addetti all'appalto medesimo.**

Per quanto non espressamente indicato o previsto nel presente Capitolato si rinvia alle vigenti norme di legge in materia, nonché alla prassi, consuetudini locali e agli accordi che, in spirito di reciproca collaborazione, potranno essere raggiunti di volta in volta dalle parti.

Art. 27

INFORMAZIONI

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Segretario- Coordinatore della Struttura.

Eventuali informazioni possono essere richieste allo stesso dalle ore 10 alle ore 13 dal lunedì al venerdì.

Recapito telefonico 329/4105533 – 0861/428413.

La presa visione dei locali e degli immobili è possibile, pena esclusione, **entro il 09.09.2013** dalle ore 10 alle ore 12,(esclusi il sabato e giorni festivi) **previo appuntamento** con il R.U.P.

IL SEGRETARIO DELL'ENTE
f.to Giancarlo Napolitani

IL PRESIDENTE
f.to Giuseppe Corradetti

Timbro dell'Impresa e firma per accettazione del legale rappresentante.