

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"
CASTEL DEL PIANO –GR-

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER GLI OSPITI DELLA
AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI" CASTEL DEL
PIANO-GR- CIG [0348137BBA]**

.....

ART.1 - OGGETTO DELL' APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura pasti destinati ai circa 60 Ospiti della Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Giuseppe Vegni" (di seguito ASP), come da allegato 1 "**Menù**" oltre ad eventuali pasti per altri utenti o loro familiari. Il servizio sarà attivo per 365 giorni l'anno.

ART.2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Le caratteristiche generali del servizio, ai fini dell'appalto, definiscono l'esecuzione a carico dell'Impresa aggiudicataria delle seguenti opere/interventi:

- preparazione, cottura, confezionamento e consegna pasti in contenitori idonei al personale della ASP addetto alla successiva distribuzione;
- presenza nell'arco della giornata in occasione dei breaks, presso la struttura di bevande calde/fredde in appositi contenitori termici, con modalità e termini da concordare con l'ASP;
- pulizia e sanificazione delle attrezzature ritirate;
- organizzazione complessiva e coordinamento del servizio fino alla consegna al personale dell'ASP;
- approvvigionamento e controllo materie prime e derrate alimentari;
- preparazione di diete speciali da erogare mediante sistemi personalizzati, nonché la fornitura di derrate alimentari (generi di conforto);
- lavaggio, stivaggio, sostituzione o integrazione di carrelli, contenitori, mezzi di trasporto e quant'altro utilizzato nell'attività appaltata;
- assunzione in proprio delle responsabilità della gestione del servizio e della titolarità delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente e la responsabilità della titolarità dell'attività in relazione alla normativa circa la sicurezza sul lavoro e prevenzione;
- servizio di fornitura pasti fuori orario su chiamata per pazienti che devono effettuare indagini e/o esami particolari e che sono assenti nell'orario della distribuzione.

ART 3 - SERVIZI ACCESSORI

Su indicazione dell'ASP l'Aggiudicatario dovrà essere disponibile all'allestimento e alla consegna di menù particolari in occasione della Festa del Fratello (2 giugno), del Natale, Capodanno e del Santo Patrono, Carnevale e Pasqua, con date da concordare con l'ASP.. Nel caso il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato. In sostituzione del menù ordinario potranno essere richiesti pasti al sacco, in relazione ad attività ricreative effettuate fuori dalla struttura, come da elenco "**Cestini per gite**", riportato in calce ad Elenco Gramature (Allegato 2). Tali servizi verranno prestati dall'impresa nei termini ed alle condizioni di cui al presente Capitolato.

I pasti per gli utenti e familiari di cui all'articolo 1 saranno concordati di volta in volta con la committente, in relazione al prezzo e alla tipologia.

ART. 4 - VALORE DELL' APPALTO

Il valore annuo presunto è stato determinato moltiplicando il numero di giornate alimentari stimate su base annua per il prezzo posto a base d'asta per giornata alimentare, stimata in

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"
CASTEL DEL PIANO -GR-

€ 8,00 (otto/00):

- a)** valore contratto annuale = € 204.480,00, IVA esclusa; (gg. 426 * 60 ospiti * costo giornata alimentare € 8,00 (composta da: 2 pasti + 1 colazione + 2 breaks (ore 10.00 ore 16.00)).

Il prezzo posto a base d'asta per giornata alimentare è formato mediante la seguente composizione:

- colazione € 0,60 (zero/60)
- pranzo € 3,45 (tre/45)
- cena € 3,45 (tre/45)
- break (ore 10:00 - ore 16.00): € 0,50 (zero/50)

ART.5 - CONSISTENZA DEL SERVIZIO

La consistenza del servizio, in termini di presenze, è quella già indicata e presa a riferimento per la determinazione del valore dell'appalto. Tuttavia si precisa che i dati utilizzati sono da ritenersi indicativi e suscettibili di variazioni. Conseguentemente, tali quantità potranno variare in eccesso o in difetto nel corso del periodo contrattuale, fino alla percentuale massima del 20%, senza che l'Appaltatore possa pretendere variazioni dei prezzi. In presenza di particolari ed eccezionali esigenze conseguenti a modifiche strutturali aziendali o altri eventi imprevedibili non dipendenti dall'ASP, i quantitativi dei pasti potranno variare in difetto o in eccesso in misura superiore alla predetta percentuale senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezione alcuna o richiedere aumenti dei prezzi.

L'Impresa deve garantire in qualsiasi momento della giornata la fornitura di pasti anche in caso di presenze non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti. Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte della ASP.

ART. 6 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una durata di MESI QUATTORDICI (14) a decorrere dalla data di effettivo inizio dell'appalto, che dovrà avvenire entro 20 giorni dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione. Si fa presente fin da ora che la data presunta di inizio dell'appalto, sarà il 01 novembre 2009, salvo diversa comunicazione da parte dell'ASP.

L'Appaltatore, alla scadenza del contratto, è comunque tenuto a garantire il servizio alle stesse condizioni e modalità senza eccezione alcuna, fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 60 giorni.

ART. 7 - GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna a garantire il servizio di fornitura pasti per gli ospiti, dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, nei seguenti orari:

- colazione ore 8.30
- pranzo ore 12.00
- break ore 10.00 e 16.00
- cena ore 18.00

Tali orari sono indicativi e potranno variare su indicazione della ASP.

Limitatamente alla tipologia "break" si evidenzia che l'erogazione dei beni da parte dell'aggiudicatario può essere garantita con deposito giornaliero al momento della colazione e del pranzo, in idonei contenitori.

ART. 8 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO - SCIOPERI

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”
CASTEL DEL PIANO –GR-

Il servizio di ristorazione agli ospiti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con la ASP, in via straordinaria, particolari soluzioni gestionali ed organizzative.

ART. 9 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato a seguito di procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D .Lgs 163/2006 e con le modalità di cui all'art. 83 dello stesso Decreto.

L'Ente appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto, nel caso in cui non ritenga meritevole di approvazione, sotto il profilo tecnico o economico, nessuna delle offerte presentate ed ha facoltà di soprassedere alla presente aggiudicazione ove le proposte formulate, per qualsiasi motivo, non dovessero essere ritenute convenienti per l'Ente medesimo. Al contrario, se ritenuta conveniente, si procederà all'aggiudicazione anche nel caso sia pervenuta una sola offerta. L'appalto sarà aggiudicato a chi avrà raggiunto il punteggio più alto e, a parità di punteggio, alla ditta che avrà fatto la migliore offerta economica. In caso di parità sia di punteggio che di offerta economica, si procederà mediante sorteggio.

Ai fini del perfezionamento contrattuale, l'Appaltatore dovrà far pervenire all'ASP, nei termini richiesti, le polizze assicurative e la garanzia fideiussoria di cui all'art. 26 del presente Capitolato.

Tutti gli oneri antecedenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico dell'Appaltatore e dovranno essere versati in sede di stipulazione del contratto.

Ove al termine fissato dall'invito, l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto, la ASP ha facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere ad aggiudicare la gara all'Impresa concorrente che segue in graduatoria, addebitandone gli oneri derivanti dalla differenza tra le offerte all'Impresa che non abbia ottemperato a quanto richiesto.

ART. 10 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E CONFERIMENTO APPALTO

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, sulla base dei seguenti parametri e relativi punteggi:

- *CRITERIO TECNICO* *massimo punti 55*

- *CRITERIO ECONOMICO* *massimo punti 45*

secondo le specifiche e le procedure riportate nel disciplinare di gara che qui si intende integralmente trascritto.

ART. 11 – CONSEGNA DEI PASTI

L'aggiudicatario dovrà, previo preavviso, recapitare con proprio personale, i pasti presso il locale interno all'edificio adibito a cucinetta, in appositi contenitori e consegnati al personale ASP preposto allo sporzionamento e alla distribuzione..

Nel medesimo luogo saranno ritirati, sempre a carico dell'aggiudicatario, i beni e i materiali utilizzati per la consegna dei pasti..

Le modalità e i tempi di ritiro saranno concordati con l'ASP. I contenitori, i beni, i materiali forniti dalla Committente dovranno essere ritirati e lavati dal personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria.

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”
CASTEL DEL PIANO –GR-

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli alimenti.

ART. 12 - NORME E STANDARD IGIENICO-SANITARI

L'Appaltatore sarà tenuto al rispetto delle disposizioni in materia di igiene degli alimenti ed in particolare di quelle previste dai regolamenti comunitari vigenti e dalle recenti norme vigenti sul territorio regionale.

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le predette norme, dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente, tenendo anche conto della specificità del servizio richiesto. L'Appaltatore dovrà garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e confezionamento degli alimenti, sottoposte al suo controllo, soddisfino i requisiti di igiene fissati da normative nazionali e regionali. La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti ricade sullo stesso Appaltatore, che pertanto dovrà garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera alimentare, a cominciare dalla produzione primaria.

In caso di sanzioni dovute al mancato rispetto di quanto contenuto nel presente articolo, la ASP si rivarrà direttamente sull'appaltatore.

La ASP si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di procedere a verifiche, rilevazioni e analisi dei beni forniti attraverso la propria organizzazione o il ricorso all'Azienda Usl.

ART. 13 - NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

Nello svolgimento del servizio l'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni di cui al T.U. - D. Lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. L'Appaltatore dovrà comunicare gli adempimenti adottati in ottemperanza alle disposizioni contenute nel citato T.U..

L'Appaltatore dovrà provvedere ad aggiornare la propria valutazione dei rischi ed il relativo documento secondo quanto previsto dal T.U..

Il personale dell'Appaltatore dovrà essere in possesso dei requisiti tecnici e professionali previsti dalle vigenti normative.

L'ASP, in ottemperanza alle disposizioni normative, si riserva di presentare all'aggiudicatario specifico documento concernente il soddisfacimento dei propri obblighi circa la sicurezza sui luoghi di lavoro.

ART. 14 - MANIPOLAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO

Tutte le operazioni di manipolazione, cottura e confezionamento degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva, nel rispetto della normativa vigente.

ART. 15 - MENU

I menù (**Allegato 1**) sono articolati in menù invernale ed estivo, organizzati su cinque settimane. Il menù invernale inizia il 1° ottobre e termina il 31 maggio. Quello estivo di norma dal 1° giugno al 30 di settembre. I pasti forniti dovranno essere conformi ai menù allegati al presente capitolato approvato dall'Azienda USL 9 Grosseto..

A richiesta, nell'ambito di quanto previsto da menù, dovranno essere forniti pasti corrispondenti, **ma frullati**, per coloro che hanno difficoltà masticatorie.

I pasti, come da tipologia formativa di giornata alimentare, consistono:

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”
CASTEL DEL PIANO –GR-

- **Colazione:** da due alimenti: uno liquido o semi liquido e uno solido, riportati nei menù;
- **Pranzo:** un primo – un secondo – un contorno – frutta –pane - vino. Evidenziati rispettivamente nei menù, nelle alternative fisse al pranzo e in Elenco Grammature (**Allegato 1 e 2**)
- **- Break: spuntino ore (ore 10.00):** bevande (succhi di frutta, orzo) thè in filtri, limoni e zucchero; **spuntino ore (ore 16.00):** bevande (succhi di frutta, orzo, latte) – thè in filtri, limoni e zucchero, fette biscottate/creakers/biscotti dolci / salati,. Con cadenza mensile (ultimo venerdì dl mese) dovrà essere fornito dolce per festa di compleanno in alternativa a fette biscottate/creakers/biscotti dolci / salati.
- **Cena:** un primo – un secondo – un contorno – pane – frutta - orzo . Evidenziati rispettivamente nei menù, nelle alternative fisse alla cena e in Elenco Grammature (**Allegato 1 e 2**).

Saranno previsti menù festivi in occasione di particolari ricorrenze (Festa del Fratello, Santo Natale, Capodanno, Santo Patrono, Carnevale e Pasqua), con date da concordare con la Asp e limitatamente al pranzo, come da “**Menu’ per festività**” in (**Allegato 1**), senza che ciò dia luogo a variazione prezzo pasto.

Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, previo accordo, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete, avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- lavori di riorganizzazione dei locali e degli impianti di cucina.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell’ASP. Le preparazioni dovranno essere semplici e di facile digeribilità, tenendo presente anche le difficoltà di masticazione degli anziani ospiti. Pertanto l'Appaltatore dovrà scegliere carni tenere e sminuzzate o tritate e omogeneizzate, verdure crude di facile masticazione, frutta in macedonia o frullata. Le quantità dovranno rispettare la tabella grammature (**Allegato 2**). Il menù potrà essere periodicamente rivisitato per poter offrire sempre nuove pietanze, senza variazione di prezzo.

Per le diete speciali devono essere eseguite le indicazioni dietologiche e dietoterapiche contenute nelle disposizioni rilasciate dai MMG, all’occorrenza trasmesse dall’ASP, fermo restando l’invariabilità del prezzo offerto..

ART. 16 - INTRODUZIONE NUOVI PIATTI

Qualora l'Impresa intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dalla Committente, deve darne comunicazione alla stessa. I nuovi piatti proposti, se accettati, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito. Di ciò, prima dell’autorizzazione, potrà essere richiesta specifica consulenza all’Azienda Usl.

ART. 17 - QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero, sono quelle previste dalla Tabella grammature (**Allegato 2**). Tali grammature si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti a scongelamento.

ART. 18 - TABELLE MERCEOLOGICHE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate..

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”
CASTEL DEL PIANO –GR-

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Appaltatore dovrà assicurare il rispetto della normativa vigente, in particolare del Regolamento CE n° 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti.

ART. 19 - PRENOTAZIONE PASTI

La prenotazione pasti (**Allegato 3**) viene effettuata dal personale infermieristico della ASP e comunicata all'Impresa. La prenotazione avverrà su moduli prestampati redatti in duplice copia: una copia è destinata al personale dipendente dell'appaltatore per lo svolgimento del servizio, l'altra copia verrà consegnata all'ufficio preposto per il controllo delle fatture emesse dall'appaltatore. Saranno altresì segnalate eventuali diete speciali.. La prenotazione medesima avverrà con cadenza settimanale - il venerdì - con valenza dal lunedì successivo e rimarrà valida nelle quantità e nella tipologia, salvo interventi telefonici da parte del personale ASP (medico e infermiere) in ordine a possibili e limitate variazioni, scaturenti da fatti non prevedibili. Tali interventi telefonici risulteranno da annotazioni riportate soggettivamente dagli interessati sui propri moduli per il controllo successivo.

ART. 20 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA COMMITTENTE - VERIFICHE

E' facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, la verifica dei locali, arredi, attrezzature e quant'altro esistente ed utilizzato per l'espletamento del servizio e del relativo stato di manutenzione e conservazione. Le eventuali mancanze riscontrate saranno segnalate alle Autorità competenti.

ART. 21 - METODOLOGIE DEI CONTROLLI

Metodologie di controllo:

- dirette, effettuate quotidianamente dai referenti individuati dalla ASP;
- indirette, da parte degli utenti a mezzo interviste o presentazione di reclami;
- in contraddittorio, effettuato dall'ASP e del personale della Ditta appaltatrice precedentemente individuato;
- analitici ed organolettici, effettuati da personale tecnico, incaricato dall'ASP..

Per l'espletamento della funzione di verifica e controllo, l'appaltatore metterà a disposizione personale qualificato e formato che in sede di verifica abbia la facoltà di assumere decisioni operative al momento che si verificano situazioni di non conformità.

Le verifiche potranno avvenire in maniera programmata o in base alle specifiche necessità da parte dell'ASP.. Le verifiche programmate potranno essere effettuate in contraddittorio con il Responsabile del servizio o persona da lui delegata previo avviso. L'ASP si riserva, per le verifiche non programmate, la possibilità di effettuare sopralluoghi senza alcun preavviso. In entrambi i casi le non conformità dovranno essere documentate.

Nel caso di prelievi finalizzati a controlli analitici e/o organolettici le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita in oggetto dell'accertamento. Nessun compenso economico potrà essere richiesto all'ASP per le quantità dei campioni prelevati. Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'ASP potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio; all'esecuzione dei prelievi deve assistere un incaricato dell'Appaltatore opportunamente preavvisato. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dall'ASP.

L'Appaltatore si rende disponibile a fornire tutti i dati relativi ai controlli effettuati in maniera autonoma e qualsiasi altro dato in suo possesso, relativo all'appalto in essere, nel rispetto

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"
CASTEL DEL PIANO –GR-

della normativa vigente.

E' facoltà dell'ASP chiedere la sostituzione gratuita e tempestiva degli alimenti sia in termini di materie prime che nel caso di cibi già preparati o anche distribuiti, valutati non conformi, nel caso vengano evidenziate palesi non conformità.

ART. 22 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni quadrimestre l'Appaltatore dovrà trasmettere alla ASP una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma/consistenza del personale, all'organizzazione del lavoro e quanto direttamente o indirettamente collegato con servizio.

ART. 23 – INDICAZIONE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà comunicare il nome del Responsabile del Servizio nonché il recapito telefonico per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria. L'incaricato dovrà mantenere un contatto continuo con la ASP per il controllo dell'andamento del servizio.

ART. 24 - REQUISITI DEL PERSONALE E OBBLIGHI PREVIDENZIALI E ASSICURATIVI DELL'APPALTATORE

Per l'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà avvalersi di proprio personale (che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità) adeguato per numero e qualifica professionale. L'organico dovrà essere quello previsto dall'Impresa in fase di progetto-offerta sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte ore. L'Appaltatore dovrà comunicare alla ASP ogni modifica di personale entro 15 giorni dal verificarsi della variazione. Eventuali variazioni del personale, sia in quantità numerica che per qualifica, devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte della Committente; in mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

Il personale addetto al servizio di fornitura pasti dovrà essere provvisto di apposita divisa, idonei D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale) e cartellino di riconoscimento.

Saranno a carico dell' Appaltatore tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore.

L'Appaltatore, nell'espletamento del servizio, ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche ed esonerando la ASP da ogni e qualsiasi responsabilità in merito, sia contrattuale sia extra-contrattuale.

ART. 25 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assumerà in proprio tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dallo stesso. L'Appaltatore assumerà in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni tanto dell'Appaltatore stesso quanto dell'ASP, in virtù dell'esecuzione del presente servizio, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all' esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili al presente servizio.

L'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio, dovrà stipulare una polizza assicurativa con primaria Compagnia, dove la ASP sia considerata terzo a tutti gli effetti, per l'intera durata del servizio a copertura del rischio per responsabilità civile della medesima nello

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"
CASTEL DEL PIANO –GR-

svolgimento di tutte le attività di cui al presente servizio. Detta polizza dovrà avere un massimale minimo di € 2.000.000,00..

La ASP è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00. Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale contrattuale e dunque, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento le coperture assicurative di cui si tratta, il presente rapporto contrattuale si intenderà risolto di diritto con conseguente incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 26 - GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltatore dovrà costituire apposita garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% dell'importo annuo contrattuale, secondo le modalità di cui all'art.113 del D. Lgs. n. 163/06 e ss.mm.ii.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'ASP.

ART. 27 - OBBLIGHI NORMATIVI

L'Impresa dovrà attuare l'osservanza alle norme derivanti dalla vigente normativa in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà inoltre adempiere a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 concernente le norme HACCP.

ART. 28 - PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nella struttura del menù, il prezzo unitario della giornata alimentare comprensivo di colazione, pranzo, break e cena, sarà quello risultante dall'esito della gara. Il prezzo rimarrà invariato per l'intera durata del contratto.

ART. 29 - FATTURAZIONE

Mensilmente l'Appaltatore provvederà ad emettere fattura nei confronti della ASP per gli importi corrispondenti al servizio effettuato. Nelle fatture dovrà essere puntualmente riportato il numero delle singole prestazioni relative alla articolazione utilizzata per la determinazione della giornata alimentare di cui in precedenza (art.4).. Ogni fattura dovrà fare riferimento alla quantità di cui ai moduli di prenotazione che accompagnano le prenotazioni e che dovranno essere firmati dalle parti contraenti..

ART. 30 - PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture, in assenza di qualsiasi contestazione, sarà effettuato entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura.. Eventuali sospensioni saranno comunicate per iscritto dalla ASP.

ART. 31 - CONTESTAZIONI

La ASP farà pervenire, a mezzo raccomandata A.R., all'Appaltatore le osservazioni e le

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”
CASTEL DEL PIANO –GR-

eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato. L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio purché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 32 - CONTENZIOSO

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato, nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento a tutte le norme riguardanti la materia. Tutte le controversie che dovessero insorgere per l'interpretazione e la corretta esecuzione del contratto, di cui al presente Capitolato, saranno deferite a giudizio di un Collegio Arbitrale, composto da tre membri, di cui uno scelto dall'ASP, uno dall'Impresa aggiudicataria ed il terzo sarà il Presidente, scelto in accordo o designato dal Presidente del Tribunale di Grosseto.

ART. 33 - PENALI

- Euro 100,00 per mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche;
- Euro 100,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- Euro 100,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Euro 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- Euro 250,00 per inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili;
- Euro 250,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
- Euro 250,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- Euro 250,00 in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- Euro 250,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'appaltatore.

ART. 34 - SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è consentito il subappalto o la cessione, nemmeno parziale, del servizio assunto.

ART. 35 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dall'Appaltatore consentirà all'ASP di risolvere il contratto con semplice preavviso, che sarà inviato alla controparte a mezzo lettera raccomandata AR, di incamerare il deposito cauzionale a titolo di penalità e di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni conseguenti all'inadempimento.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- interruzione non motivata del servizio;

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”
CASTEL DEL PIANO –GR-

- fallimento dell'Impresa o sottoposizione della stessa a procedure derivanti da insolvenza;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto o cessione, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa (salvo deroghe previste);
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi locali;
- non ottemperanza, entro i limiti fissati dai verbali, alle prescrizioni dell'ASP in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;

Il contratto si risolverà di diritto in caso di:

- sospensione del servizio;
- perdita requisiti previsti dalla normativa per l'affidamento del servizio;
- frode;
- cessione del contratto, anche parziale, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa.
- subappalto
- reiterate applicazioni di penalità

Con la risoluzione del contratto sorge il diritto dell'ASP di affidare a terzi il servizio in danno dell'Appaltatore inadempiente; a quest'ultimo saranno addebitate le spese sostenute in più dalla ASP rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Tali maggiori spese saranno prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Appaltatore. Nel caso di minore spesa nulla competerà all'Appaltatore inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'Appaltatore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 36 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Impresa disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la Committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni

ART. 37 - PRIVACY E RISERVATEZZA

L'Appaltatore, nel trattamento dei dati, nell'effettuare le operazioni ed i compiti ad esso affidati e nel rispetto del disciplinare sulla sicurezza, dovrà osservare le norme di legge sulla protezione dei dati personali ed attenersi alle decisioni del Garante dei dati personali e dell'Autorità giudiziaria, provvedendo ad evaderne le richieste. L'Appaltatore, in persona del legale rappresentante in carica pro-tempore, è nominato responsabile dei trattamenti gestiti in forza del presente contratto.

ART. 38- NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

L'appalto è regolato dalle seguenti disposizioni:

- dalle prescrizioni contenute, nel bando di gara, nel disciplinare e nel presente capitolato;
- dal D. Lgs. n. 163/06;
- dal T.U. 81/2008;
- dalle norme del codice civile per tutto quanto non previsto;
- dalle disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e provinciali, dai regolamenti e dalle circolari degli organi territorialmente competenti, vigenti nonché da tutte le integrazioni e modificazioni successive;
- da ogni altra disposizione di legge in materia.

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “GIUSEPPE VEGNI”

CASTEL DEL PIANO –GR-

ART. 39 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie che richiedano l'intervento dell'Autorità Giudiziaria, la competenza esclusiva ed inderogabile sarà riconosciuta al Tribunale di Grosseto.

ART. 40 - ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato speciale, quali parte integrante e sostanziale seguenti documenti:

- Allegato 1: menù estivo / invernale
- Allegato 2: tabelle grammature
- Allegato 3: schema prenotazione pasti

Castel del Piano, 11 luglio 2009

Il RUP

Cristina Bruni

Il Presidente

Giulio Bai