



Azienda Pubblica di Servizi alla Persona  
***“Del Campana Guazzesi”***

Decreto Presidente Giunta Regionale Toscana. n.15 del 24/01/2006

**Procedura aperta per l'affidamento triennale del servizio di  
ristorazione della Residenza per anziani “Del Campana  
Guazzesi”**

Codice: CIG 757900264D

**ALLEGATO 1**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

ART.	1	Caratteristiche dell'ASP “Del Campana Guazzesi”
ART.	2	Articolazione della struttura
ART.	3	Specifiche dell'appalto
ART.	4	Articolazione del servizio
ART.	5	Menu fornito
ART.	6	Prenotazione pasti
ART.	7	Frutta, bevande, condimenti per i pasti
ART.	8	Merenda:generi da fornire
ART.	9	Tabelle merceologiche
ART.	10	Consulenze,verifiche e controlli
ART.	11	Garanzie per il servizio
ART.	12	Compiti e responsabilità dell'Azienda appaltante
ART.	13	Obblighi dell'impresa appaltatrice
ART.	14	Obblighi in materia di sicurezza
ART.	15	Tutela dei dati personali
ART.	16	Obblighi assicurativi
ART.	17	Corrispettivo e modalità di pagamento
ART.	18	Contestazioni e penali
ART.	19	Risoluzione del contratto
ART.	20	Recesso del contratto da parte dell'impresa
ART.	21	Controversie contrattuali
ART.	22	Allegati al capitolato

### **Caratteristiche dell'ASP "Del Campana Guazzesi"**

L'ASP "Del Campana Guazzesi" è un'Azienda pubblica di servizi alla persona, istituita ai sensi della L.R. 3.8.2004 n°43, con decreto del Presidente della G.R.T. n° 15 del 24.1.2006, inserita nella rete dei servizi socio-sanitari di zona.

L'Azienda fornisce, nell'omonima residenza per anziani, da oltre un secolo, un'assistenza qualificata e personalizzata a persone anziane autosufficienti e non autosufficienti.

I servizi offerti devono perseguire gli obiettivi della qualità ed essere orientati alla soddisfazione del cliente.

L'Azienda aderisce al Marchio Q&B riconoscendone i valori ed i principi ed anche per questo vuole offrire ai propri clienti un servizio qualificato e personalizzato anche nella ristorazione.

La struttura organizzativa dell'Azienda è definita nel Regolamento d'organizzazione, approvato con deliberazione n° 9 del 18.1.2007, e dal Regolamento sul funzionamento dei servizi, approvato con deliberazione n° 10 del 18.1.2007.

## **ART. 2**

### **Articolazione della struttura**

La Residenza per Anziani si trova a San Miniato ed è inserita nel contesto urbano, nella parte est del centro storico, con accessi da Via Bagnoli e dalla Piazzetta di Pancole.

Strutturalmente si compone di due corpi principali: Casa Presenti con 18 posti, dislocati su tre piani, e Casa Pancole con 42 posti, dislocati su tre piani ed articolati in piccoli nuclei. Inoltre sono in funzione 7 posti di centro diurno.

I due fabbricati sono collegati fra loro, al piano terra, da una terrazza-giardino panoramica ed al piano seminterrato -1 da un salone polivalente, dove si trovano altri servizi per gli anziani.

I servizi socio-assistenziali sono gestiti in parte direttamente dall'Azienda ed in parte affidati in appalto.

La fornitura del vitto agli anziani è assicurata nelle salette, al piano -1, primo e secondo di Casa Pancole.

## **ART. 3**

### **Specifiche dell'appalto**

La ditta che si aggiudicherà l'appalto dovrà:

- fornire i pasti (materie prime e prodotti alimentari trasformati) adeguatamente confezionati e suddivisi in tre aliquote (corrispondenti ai residenti dei diversi piani della struttura), pertanto i pasti dovranno essere consegnati ai piani -1, 1 e 2 di Casa Pancole, secondo una programmazione prestabilita dal committente.
- fornire materie prime/prodotti finiti necessari per la preparazione della prima colazione (mattino) e della merenda (pomeriggio), che saranno predisposte a cura del personale in servizio presso l'Azienda;

Le modalità del servizio oggetto dell'appalto sono specificate negli articoli che seguono.

La ditta affidataria dovrà preparare, trasformare e confezionare i pasti esclusivamente in un centro di produzione adeguato e formalmente autorizzato, nel rispetto delle vigenti normative che disciplinano il settore dell'igiene e della sicurezza alimentare. Il predetto centro di produzione dovrà situarsi ad una distanza non superiore ad una distanza di 15/20 chilometri (percorrenza stradale) dalla sede dell'ASP, in modo da assicurare un tempo medio di veicolazione non superiore di norma a 20'.

Qualora la ditta aggiudicataria non disponga di un punto cottura, come indicato nel comma precedente, dovrà dichiarare di allestirlo e renderlo funzionante, alle condizioni sopra riportate, entro l'inizio dell'affidamento dell'appalto.

## **ART. 4**

### **Articolazione del servizio**

Il servizio ristorazione del presente appalto si esplica nei servizi di prima colazione, pasti principali (pranzo e cena), merenda e tutto ciò che risulti connesso alle esigenze alimentari (giornata alimentare) degli ospiti come specificato ai sottostanti articoli.

#### **Servizio colazione**

La ditta aggiudicataria deve assicurare la colazione e la merenda nel modo seguente.

La ditta deve fornire periodicamente e con cadenza non inferiore a quella settimanale, le seguenti materie prime utili alla preparazione della prima colazione:

- Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (metodo UHT)
- Orzo tostato solubile
- Tè (filtro/foglia integrale)
- Fette biscottate
- Biscotti secchi del tipo “novellini”, “frollini” e “marie”
- Biscotti dietetici speciali “Plasmon”
- Biscotti dietetici: privi di zucchero, per anziani diabetici, e privi di farine glutinate per anziani celiaci
- Confettura di frutta in monoporzione/monodose, su richiesta degli anziani
- Zucchero semolato

O altri materiali proposti.

La preparazione delle prime colazioni è curata dal personale dipendente dell'ASP o dal personale della cooperativa affidataria del servizio assistenziale in servizio presso l'ASP “Del Campana Guazzesi”.

Con le stesse modalità (Latte, caffè ....) viene preparata, alla sera, la cena per gli anziani che lo richiedono. In considerazione di ciò le cene con i piatti del menù sono fornite in numero ridotto.

La ditta deve effettuare la fornitura dei generi sopra descritti per la colazione e direttamente nelle 3 dispense che si trovano ai piani:

–1, 1° e 2° di Casa Pancole, collocandoli ordinatamente e con criterio nelle apposite scaffalature. Inoltre deve controllare che i materiali non manchino mai e che le riserve siano sempre sufficienti. L'accesso è consentito agli incaricati della ditta che ha la necessaria preparazione, che, per entrare, si deve qualificare al personale della struttura in servizio.

La ditta è responsabile della corretta ed adeguata conservazione degli alimenti approvvigionati, dovrà, al riguardo, provvedere all'adozione del documento formale di gestione delle procedure di sicurezza igienico-sanitaria in ambito alimentare (piano o manuale di autocontrollo), comprensivo dei diagrammi di flusso (lay-out e flow-sheet) e della valutazione dei rischi igienici (punti critici). Qualora vengano a mancare le scorte alimentari minime, la ditta dovrà immediatamente reintegrare le quantità e le tipologie alimentari mancanti, subendo, nel contempo, l'applicazione di una penale.

#### **Servizio pasti**

La ditta aggiudicataria deve produrre i pasti in idonei locali, debitamente autorizzati ed in regola con le disposizioni vigenti. A tale riguardo dovrà fornire, pertanto, la planimetria dettagliata dei locali, con l'indicazione funzionale di attrezzature ed arredi, copia delle autorizzazioni sanitarie e del piano di autocontrollo (redatto secondo il sistema HACCP, comprensivo dei diagrammi di flusso (lay-out e flow-sheet) e delle valutazioni dei rischi igienici (gestione e controllo dei punti critici). Per garantire la fornitura dei pasti di qualità il centro di produzione (cottura e preparazione) deve essere situato ad una distanza massima di 15/20 chilometri di distanza dalla sede dell'ASP ed il tempo medio impiegato per il trasporto deve essere non superiore ai 20 minuti.

La preparazione dei pasti deve avvenire in orario congruo atto a garantire la qualità delle vivande che vengono consegnate.

Controlli sulle disposizioni sopra richiamate potranno essere eseguiti, senza preavviso, dalla stazione appaltante.

I pasti devono essere trasportati con mezzo idoneo, conforme alle normative vigenti.

I pasti devono giungere alla struttura poco prima delle ore 12,00 per il pranzo ed delle ore 19,00 per la cena, devono essere consegnati, suddivisi in appositi contenitori isotermitici agli operatori in servizio

al piano -1, al piano primo ed al piano secondo di Casa Pancole, secondo le ordinazioni effettuate. Sarà cura esclusiva della ditta assicurare la consegna dei pasti direttamente presso le postazioni indicate. I pasti, confezionati in multiporzione ed in bacinelle gastronomiche in acciaio, dovranno essere inseriti in carrelli termici attivi su ruote per facilitare la movimentazione degli stessi all'interno della struttura. Tali carrelli dovranno essere divisi in due scomparti, uno per le pietanze calde ed uno per quelle fredde.

I cibi (caldi/freddi) devono rispettare in tutto le disposizioni relative ai limiti termici previsti per legge ed essere consegnati agli orari previsti. Devono essere preparati anche le diete particolari richieste.

Difficoltà a quanto indicato saranno imputate alla ditta aggiudicataria, con conseguente applicazioni di penali e responsabilità connesse.

In fase di accettazione dei cibi, l'ASP, avvalendosi di personale in servizio presso la struttura e consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sui prodotti alimentari consegnati che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto,
- temperature degli automezzi (per i prodotti deperibili),
- temperatura a prodotto a campione (per i prodotti deperibili)
- conformità dell'etichetta,
- integrità delle confezioni,
- data di scadenza o TMC,
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia,
- corrispondenza al capitolato di fornitura,
- assenza di parti congelate/surgelate.

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti alla sola veicolazione di derrate alimentari, escludendone trasporti misti e devono essere puliti, muniti di cassone a chiusura.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annoverati. Le sostanze usate per la costituzione degli imballaggi devono essere conformi alla normativa in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n° 441 del 05/08/1981 e n° 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi, relativi ai materiali a contatto. Gli autoveicoli utilizzati per il trasporto devono essere idonei e adibiti al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/1980, art. 43.

## ART. 5

### Menù fornito

Il menù deve essere elaborato nel rispetto delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale", approvate con delibera GRT n° 35 del 24 gennaio 2012 e prevedere quanto di seguito indicato:

- a) MENU'. Deve essere basato sulla stagionalità. Deve alternarsi su 4 settimane autunno/inverno e 4 settimane primavera/estate. Il menù autunno/inverno inizia, di norma, in ottobre e termina a maggio, quello estivo inizia, di norma, a giugno e termina a settembre
- b) PER IL PRANZO Ogni giorno dovranno essere previsti: 2 alternative per il primo piatto, 2 alternative per il secondo ed un contorno cotto. Inoltre devono essere previste le seguenti minime ulteriori alternative per il primo: Minestrina in brodo di carne, Semolino in brodo vegetale, Pasta all'olio, Pasta al pomodoro, Riso all'olio; per il secondo: Stracchino o ricotta, Pollo lesso(coscio, Cordon Bleu, Tonno, Prosciutto cotto, Omogeneizzato di carne in vasetto; per i contorni: Purè di patate, Patate lesse, insalata verde.
- c) PER LA CENA Ogni giorno dovranno essere previsti: 1 primo caldo, 2 alternative per il secondo (di cui 1 caldo) ed un contorno cotto. Inoltre devono essere previste le seguenti ulteriori alternative per il primo: Minestrina in brodo di carne, Semolino in brodo vegetale, Pasta al pomodoro, per il secondo: Stracchino o ricotta, Fettina di tacchino, Pesce lesso, Prosciutto cotto, Omogeneizzato di carne in vasetto, Tonno; per i contorni: Purè di patate, Patate lesse, carote all'olio.
- d) DIETE Per quanto riguarda le diete speciali la definizione e la composizione dovrà essere

preventivamente determinata autorizzata, in relazione alle necessità legate alla natura delle patologie. Le diete speciali richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere approntate sulla base di quanto indicato dal medico; oppure con semplice richiesta per vegetariani o per motivi etico-religiosi. La dietista, presente nel centro cottura, elaborerà le diete personalizzate. Possono essere previste diete per celiaci, disfagici .... Il confezionamento delle diete speciali dovrà avvenire in contenitori monoporzione termosaldati e contrassegnando, dette preparazioni con modalità univoche per il riconoscimento delle medesime da parte degli operatori della struttura. Ogni dieta speciale personalizzata dovrà per questo essere mantenuta separata, riportando il nome del destinatario da parte della ditta fornitrice nel rispetto della normativa sulla privacy.

- e) FESTIVITA'. La domenica dovrà essere fornito il dolce, tipo crostata alla crema o altro.

-Dovranno essere forniti menù festivi speciali in occasione di particolari ricorrenze religiose e civili quali: Capodanno, Epifania, S. Pasqua, Pasquetta, 16 agosto (San Rocco), 6 dicembre (San Nicola, patrono della struttura), Natale, Santo Stefano. In tali occasioni l'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con la Direzione dell'ASP "Del Campana Guazzesi", comprensivo del dolce fresco e di altre portate supplementari come l'antipasto.

- f) Le quantità dei piatti forniti dovranno rispettare le tabelle nutrizionali e le grammature. La ditta dovrà presentarla prima dell'avvio dell'appalto. Tali grammature si intendono riferite alla porzione alimentare edibile, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali differenze di peso dovute a scongelamento.

- g) Il menù attuato per il servizio deve rispettare gli indirizzi previsti dalla Regione Toscana per la ristorazione assistenziale, tenere conto delle specifiche di cui al presente capitolato. Inoltre il menù deve essere approvato dallo specifico servizio dell'ASL, prima di essere messo in atto. La ditta dovrà fornire le specifiche tecniche, le tabelle alimentari e nutrizionali, e tutto quanto necessario a garantire il rispetto delle normative. Le variazioni rispetto al menù proposto in gara devono essere concordate dalla Direzione dell'APSP.

Le modalità di produzione dovranno tenere conto anche delle difficoltà di masticazione degli anziani e della necessità di alcuni di essere assistiti nel corso della somministrazione. Per la preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà scegliere merceologie alimentari di qualità e, in base a quanto richiesto, provvedere allo sminuzzamento, triturazione ed omogeneizzazione per paste, carni e verdure.

Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, giustificate e dovute nei seguenti casi imprevisti:

-guasto di una o più attrezzature da utilizzare nella realizzazione delle preparazioni previste.

-interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete e di acqua condotta.

-mancato funzionamento delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili (frigoriferi, congelatori, celle).

Il menù potrà essere rivisto periodicamente, su indicazione della Direzione dell'ASP, per poter offrire sempre nuove pietanze, dando preferenza a piatti graditi agli anziani e a menù tradizionali locali, preparati con generi alimentari preferibilmente prodotti in zona. Potrà essere variato solo su approvazione esplicita della Direzione.

Nel corso dell'appalto la ditta appaltatrice potrà introdurre nuovi piatti solo se autorizzata dal committente. I nuovi piatti, per i quali è richiesta l'introduzione, devono comunque possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

## ART. 6

### **Prenotazione pasti**

Gli utenti, compatibilmente con il loro stato di salute, possono selezionare le scelte alimentari ricomprese nel menù. Gli operatori della struttura riportano le scelte degli anziani su apposito modulo, che sarà consegnato, uno per piano, al personale della ditta incaricata, entro il giorno precedente il servizio.

Anche le diete saranno indicate nella prenotazione. A tale proposito l'appaltatore deve rispettare i vincoli di riservatezza previsti dalle disposizioni sulla privacy.

L'appaltatore è tenuto a rispettare puntualmente le prenotazioni del committente e deve suddividere i pasti nelle quantità prenotate e nella tipologia scelta inserendoli negli idonei contenitori da consegnare ai piani: -1, primo e secondo di Casa Pancole.

I cibi forniti devono essere di qualità e cucinati in modo adeguato e nelle quantità necessarie ai bisogni degli anziani. Eventuali lamentele ed osservazioni mosse dagli utenti saranno segnalate alla ditta che dovrà rispondere nel merito, confrontandosi con la direzione. Qualora continui l'insoddisfazione dei clienti la ditta dovrà rendersi disponibile ad approfondire le problematiche segnalate, attivando tutte le iniziative necessarie per la risoluzione delle criticità emerse.

## ART. 7

### **Frutta, bevande e condimenti per i pasti**

Oltre al menù, di cui all'articolo precedente, fa carico alla ditta la fornitura dei seguenti generi:

- Frutta fresca, che dovrà alternarsi, in base alla stagionalità, come specificato dal calendario (VEDI ALLEGATO A Calendario frutta), da fornire ad ogni pasto o a merenda,
- Pane toscano bianco, sia tagliato a fette sia in panini, che deve essere fornito quotidianamente,
- Vino da tavola bianco e rosso (gradi alcolimetrici = 10/11), per gli anziani che lo richiedono,
- Acqua minerale, naturale o gassata, in bottiglie di PET,
- Formaggio parmigiano reggiano grattugiato, per i condimenti dei primi piatti,
- Olio extra vergine d'oliva per il condimento delle verdure cotte e crude ed i cibi diversi (vedi la circolare del Ministero della Sanità n° 1 dell'11.1.1991),
- Aceto di vino bianco e rosso,
- Sale marino iodato e pepe macinato nero a disposizione degli anziani
- Materiale per fare il caffè per fine pasto.

La fornitura di generi di cui sopra deve essere concordata con la direzione.

La fornitura deve essere effettuata per ognuno dei 3 punti di distribuzione vitto. La ditta è responsabile di detto approvvigionamento e deve curare che vi siano le adeguate forniture o scorte, garantendo che i generi di cui sopra non manchino mai agli anziani e che ci siano le scorte minime adeguate.

## ART. 8

### **Merenda: generi da fornire**

La merenda verrà fornita con le stesse modalità della colazione, di cui al precedente articolo, Il personale preparerà la merenda, mentre i generi alimentari necessari saranno forniti dalla ditta aggiudicatrice:

- Orzo tostato solubile
- Tè (filtro/foglia integra
- Fette biscottate
- Pane toscano comune
- Biscotti secchi del tipo "novellini", "frollini" e "marie"
- Biscotti dietetici speciali Plasmon"
- Biscotti dietetici: privi di zucchero, per anziani diabetici, e privi di farine glutinate per anziani celiaci
- Gelati in, coppetta
- Succhi di frutta
- Bevande analcoliche gassate e non gassate.
- Altro secondo l'offerta della ditta di cui al punto B5.

Sarà inoltre fornita la camomilla (filtro/fiore intero) per il servizio notturno.

La ditta deve effettuare la fornitura dei generi per la merenda direttamente nelle 3 dispense ai piani -1,1 e 2 di Casa Pancole, collocandoli ordinatamente e con criterio nelle apposite scaffalature.

Inoltre deve controllare che i materiali non manchino mai e che le riserve siano sempre sufficienti. L'accesso è consentito al personale della ditta che ha la necessaria preparazione professionale, che si deve qualificare al personale presente nella struttura.

La ditta è responsabile della corretta tenuta dei generi alimentari ed assicura la completa attuazione del piano di autocontrollo.

Qualora vengano a mancare le scorte la ditta le dovrà immediatamente reintegrarle. Nella fattispecie considerata sarà applicata la penale.

## **ART. 9**

### **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. L'appaltatore dovrà usare materie prime di qualità. Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

Ai sensi della L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" l'appaltatore dovrà garantire la preparazione di alimenti senza glutine per celiaci, quando e se richiesto.

L'appaltatore dovrà inoltre attenersi a quanto previsto in materia di produzione confinata di pasti destinati a soggetti celiaci, dalla delibera Giunta Regionale 1036/2005 "Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale" ed alle successive integrazioni.

## **ART. 10**

### **Verifiche e controlli**

E' facoltà del committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sui locali, attrezzature e quant'altro esistente utilizzato per l'espletamento del servizio e del relativo stato di manutenzione e conservazione, con l'intesa che l'appaltatore sopprimerà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro.

Per l'attività ispettiva l'ASP potrà avvalersi di personale dipendente della struttura, o di consulenti tecnici all'uopo incaricati.

Il committente si riserva la possibilità di controllare anche l'autoveicolo impiegato per il trasporto dei pasti ed i contenitori usati, sia dal punto di vista igienico che relativamente alla conformità prevista dalle normative vigenti.

Possono essere effettuati, in ogni momento, controlli anche sui pasti forniti. Quotidianamente l'ASP, in base al proprio sistema di autocontrollo degli alimenti, avvierà le procedure interne di controllo delle temperature dei pasti forniti, inoltrando le relative non conformità all'appaltatore, che dovrà risolvere le criticità comunicate.

Con periodicità semestrale l'appaltatore, in base al piano di autocontrollo, dovrà effettuare a proprie spese campionature degli alimenti prodotti somministrati nella stessa giornata alimentare (pranzo e cena): primi piatti (2), primi piatti (2), secondi piatti (2), contorni (2); dette campionature saranno sottoposte ad analisi microbiologiche presso laboratori autorizzati; le risultanze saranno inviate, in copia, alla direzione dell'ASP. Le ricerche microbiologiche minime per ciascun campione saranno quelle di seguito specificate:

- Carica Batterica Totale,
- Muffe e Lieviti,
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes,
- Staphylococcus aureus,
- Escheria coli,
- Coliformi totali,

- Coliformi fecali,
- Clostridi.

Le analisi saranno eseguite presso un Laboratorio di Analisi degli Alimenti, già notificato ed autorizzato dal Ministero della Salute, che abbia adempiuto alle disposizioni contenute nella Legge Regionale Toscana n° 9/2006 e relativo regolamento di attuazione.

I risultati di tali analisi saranno trasmesse alla Direzione dell'APSP "Del Campana Guazzesi".

## GESTIONE DEL SERVIZIO

### ART. 11

#### **Garanzie per il servizio**

L'impresa appaltatrice dovrà garantire sempre e comunque la gestione dei servizi affidati in appalto.

L'attività espletata dalla Residenza per Anziani "Del Campana Guazzesi" è considerata un servizio pubblico essenziale per la natura delle prestazioni erogate agli anziani ospitati.

L'impresa è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della legge 12.06.90 n. 146, così come modificata dalla L. 83/2000, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione, così come delle eventuali modifiche, in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute e ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e dell'Azienda ai quali l'Impresa è tenuta a garantire preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole.

Il mancato rispetto di questo articolo comporterà l'applicazione delle penali previste dallo specifico articolo del capitolato.

### ART. 12

#### **Compiti e responsabilità dell'Azienda appaltante**

Fermo restando l'autonomia dell'impresa l'Azienda esercita funzioni di indirizzo, di programmazione e di controllo sull'osservanza degli obblighi, sul livello qualitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfazione degli utenti.

L'Azienda e l'Impresa aggiudicataria si impegnano a promuovere incontri con cadenza almeno semestrale finalizzati al coordinamento organizzativo ed alla verifica globale dell'andamento del servizio svolto in ottemperanza del presente capitolato.

L'Azienda metterà a disposizione dell'Impresa aggiudicataria i seguenti documenti:

- Il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008
- Il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi di interferenza)
- Il Piano di emergenza
- Il manuale di autocontrollo (redatto secondo il sistema HACCP)
- Il Documento Programmatico per la Sicurezza (Normativa sulla privacy)
- I documenti che definiscono i principi e l'organizzazione dell'ASP

Per tutti gli altri aspetti si rinvia a quanto contenuto nell'esplicazione dei servizi da appaltare, di cui agli articoli del presente capitolato.

### ART. 13

#### **Obblighi dell'impresa appaltatrice**

La ditta appaltatrice dovrà rispettare integralmente le disposizioni vigenti in materia di confezionamento e trasporto dei pasti previsti dal presente capitolato. Il personale dovrà possedere i requisiti previsti.



L'appaltatore assumerà in proprio tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli anziani, di cibi contaminati o avariati forniti dallo stesso.

Dovrà fornire il proprio piano di autocontrollo relativo all'appalto, che dovrà rispettare interamente.

E' a totale carico della ditta appaltatrice la fornitura dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) ai propri dipendenti per l'espletamento del servizio appaltato e quelli previsti dal D. Lgs. 81/2008.

Tutti gli oneri per i generi alimentari, il confezionamento ed il trasporto sono interamente a carico della ditta affidataria.

L'impresa è responsabile esclusiva del proprio personale che, quando accede alla struttura per il trasporto di pasti e generi alimentari, deve essere dotato di cartellino di riconoscimento con fotografia, e di adeguato e decoroso vestiario.

L'Impresa, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo, nonché all'accantonamento per T.F.R. si impegna al rispetto, nei confronti del proprio personale, dei vigenti contratti nazionali di lavoro, sottoscritti dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, nonché all'applicazione degli accordi integrativi sottoscritti in sede territoriale. Non sono ammessi patti in deroga, anche se previsti da accordi interni dell'impresa.

A richiesta dell'Azienda, l'aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto prescritto.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente comma, l'Azienda provvederà ad informare i competenti Servizi ispettivi del lavoro e le Organizzazioni Sindacali e potrà recedere, a suo insindacabile giudizio ed in qualsiasi momento, dal contratto, senza che l'impresa possa pretendere alcun risarcimento. Tutti gli obblighi e gli oneri contributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale dipendente dell'Impresa, sono a carico della stessa che ne è la sola responsabile.

L'aggiudicataria si impegna, a sue spese, all'aggiornamento del proprio personale nella misura necessaria alla gestione adeguata dell'appalto. L'impresa deve indicare un proprio referente per l'appalto.

Su richiesta dell'Azienda la ditta dovrà inoltre fornire tutta la documentazione relativa al rapporto di lavoro dei soggetti impiegati.

Alla ditta aggiudicataria è fatto, altresì, obbligo della individuazione del RIA (=responsabile industria alimentare).

La ditta deve rispettare la L. 13.8.2010 n° 136 "Piano straordinario contro le mafie", sulla tracciabilità dei flussi finanziari, come modificata dal D.L. 12.11.2010 n° 187, comunicando i conti correnti dedicati per la gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto e le generalità dei soggetti autorizzati ad operare su tali conti.

La ditta deve impegnarsi a rispettare il Codice di comportamento dell'APSP Del Campana Guazzesi, approvato dal CdA con delibera n° 12 del 30.12.2012.

## **ART. 14**

### **Obblighi in materia di sicurezza**

Nello svolgimento del servizio l'Impresa si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. L'Azienda mette a disposizione della ditta aggiudicataria il documento di valutazione dei rischi (D.Lgs. 81/2008), e l'impresa è responsabile della corretta applicazione delle normative sulla sicurezza per i propri lavoratori.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio dell'attività, dovrà redigere, tenendo conto di quanto previsto nel DUVRI allegato al Disciplinare di Gara (ALLEGATO 4), e tenere aggiornato un documento di valutazione dei rischi specifici propri dell'attività oggetto di appalto, delle proprie misure di prevenzione e protezione e consegnarlo all'Azienda.

Dovrà essere indicato all'Azienda il nome del Datore di Lavoro, del Medico competente, nonché del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione oltre al nominativo del Rappresentante dei Lavoratori alla sicurezza.

Qualunque iniziativa concernente il miglioramento della sicurezza, o che abbia rilievo in tale ambito, dovrà essere comunicata all'Azienda che provvederà ad inoltrarla al Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione incaricato.

L'Azienda si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme antinfortunistiche e di salute e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente legislazione.

Tutta la documentazione comprovante l'attuazione della sicurezza sarà tenuta a disposizione sia dell'Azienda che delle autorità presso la sede della struttura.

L'Azienda e l'impresa dovranno potranno costituire un gruppo operativo per coordinare le azioni di intervento per la verifica della sicurezza per i lavoratori.

## ART. 15

### **Tutela dei dati personali**

L'Azienda tratterà i dati personali di cui è in possesso esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi (Regolamento UE 2016/679).

L'impresa aggiudicataria dovrà indicare le modalità di assolvimento degli obblighi derivanti dalla normativa sulla Privacy, nonché descrivere le procedure con cui sarà effettuato il trattamento dei dati personali in caso di aggiudicazione della gara.

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, o un suo delegato è nominato responsabile dei trattamenti gestiti in forza del presente contratto.

## ART. 16

### **Obblighi assicurativi**

L'Impresa dovrà provvedere ad assicurare se stessa ed il personale impegnato per la responsabilità civile verso terzi, per qualsiasi evento o danno che possa causarsi, esonerando totalmente ed espressamente l'Azienda da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti, anche in itinere, che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato. Nel novero dei terzi debbono essere compresi i dipendenti dell'Azienda e l'Azienda stessa, oltre agli anziani assistiti ed ai visitatori. Il massimale per sinistro non dovrà essere inferiore a Euro 1.500.000,00 come indennizzo massimo a persone e/o cose, di cui un minimo di Euro 500.000,00 per terzo danneggiato ed un minimo di Euro 500.000,00 per danni a cose specifiche.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per omissione o negligenza dei dipendenti nell'esecuzione del servizio.

In caso di danni a cose dell'Azienda, l'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio tra incaricato dell'Azienda ed il Responsabile dell'Impresa; in assenza di questi si procederà all'accertamento in presenza di due testimoni individuati discrezionalmente dall'incaricato dell'Azienda.

La ditta affidataria dovrà altresì assicurare il personale dipendente impiegato nell'esecuzione del servizio appaltato.

## ART. 17

### **Corrispettivo e modalità di pagamento**

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto avverrà in base al costo della giornata alimentare, stabilita in gara, per una media di 60 presenti. Potrà variare solo qualora si registri un aumento o una diminuzione dei pasti prodotti superiore al 10%. Potranno essere fatturati eventuali pasti supplementari ordinati dalla stazione appaltante.

La fatturazione elettronica dovrà essere fatta mensilmente sullo SDI (Sistema di interscambio elettronico) e le fatture dovranno pervenire agli uffici dell'Azienda correlate di idonea documentazione che consenta il controllo delle stesse in modo specifico.

Il pagamento, di norma avverrà nei 60 giorni seguenti la fatturazione.

La Direzione dell'Azienda, se riscontrerà delle anomalie nelle prestazioni del servizio e nella richiesta di pagamento, dovrà contestare tali fatti alla ditta, in forma scritta entro trenta giorni dalla presentazione della fattura.

Per potere effettuare il pagamento occorre quanto di seguito:

- la ditta dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità morale, capacità tecnico professionale ed economico-finanziaria, essere in regola con il D.U.R.C
- essere rispettata l'Tracciabilità dei Flussi Finanziari e Conto Corrente Dedicato in conformità agli adempimenti della legge 136/2010;
- rispettare lo SPLIT per l'IVA, in quanto l'art. 1 comma 629 della legge di stabilità 2015, ha disposto che a far data dal 01 Gennaio 2015 gli Enti Pubblici non devono più pagare l'IVA ai fornitori, ma sono obbligati a versarla direttamente all'Erario
- presentare la fatturazione elettronica, infatti in base al D.L. 66 del 24.04.14, dal 31 marzo 2015 è stato introdotto l'obbligo della Fatturazione Elettronica per gli Enti Pubblici,

Il Codice Univoco dell'APSP a cui indirizzare le fatture elettroniche è il seguente: UF39MX.

## ART. 18

### **Contestazioni e penali**

L'impresa è soggetta a penalità quando ponga in essere inadempimenti nella gestione del servizio e, in particolare, si renda colpevole di manchevolezze e deficienze nella qualità del servizio, assicuri una presenza di operatori inferiori a quella richiesta dal servizio (come numero e/o qualifica), non ottemperi alle prescrizioni del contratto in ordine alla documentazione da presentare, agli orari e ai tempi da osservare per il servizio prestato.

Vengono stabilite le seguenti penali:

- €. 300,00 per mancato rispetto delle tabelle merceologiche,
- €. 200,00 per confezionamento non conforme alla vigente normativa,
- €. 200,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati,
- €. 100,00 in caso di sbaglio delle quantità dei diversi cibi ordinati (per più di 2 volte in un mese),
- €. 300,00 per ogni mancato rispetto di diete particolari,
- €. 100,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione,
- €. 100,00 per ogni ritardo registrato (massimo tolleranza 2 al mese di 10')
- €. 200,00 per ogni ritardo ingiustificato superiore ai 10'
- €. 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti scaduti,
- €. 5.000,00 in caso di intossicazione alimentare,
- €. 200,00 in caso di non corretta conservazione delle derrate,
- €. 200,00 per inadeguata igiene delle attrezzature o del mezzo di trasporto,
- €. 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione,
- €. 200,00 per non conformità riscontrate per il piano di autocontrollo,
- €. 200,00 in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente,

-€. 200,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore,

-€. 200,00 per ogni inosservanza del capitolato

-€. 200,00 per il mancato approvvigionamento di scorte per colazione e merenda.

Qualora ci sia la reiterazione delle non conformità le cifre indicate sopra come penali potranno essere raddoppiate e triplicate.

Qualunque reclamo rilevato dall'Azienda o dai clienti, addebitabile alla ditta appaltatrice, sarà ad essa contestata per scritto. L'affidatario dovrà rispondere per scritto, entro 10 giorni, adducendo le dovute giustificazioni, se queste non saranno ritenute sufficienti dall'ASP, verrà applicata una penale oscillante da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 2.500,00. E' fatta salva la possibilità di risoluzione del contratto nei casi elencati di seguito.

Dopo l'applicazione di 5 penali gli importi delle penali di cui sopra, per le ulteriori penali successive, saranno raddoppiati.

Le penalità sono portate in deduzione

- sui crediti vantati verso la stazione appaltante da parte dell'impresa aggiudicataria,
- o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% dell'importo annuale dell'appalto, è facoltà dell'Azienda di richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato e non conforme servizio.

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento a tutte le norme riguardanti la materia.

## ART. 19

### **Risoluzione del contratto**

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa consentirà alla Direzione dell'Azienda di risolvere il contratto oltre per quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, per i seguenti motivi di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile,

- interruzione non motivata del servizio;
- fallimento dell'Impresa o sottoposizione della stessa alle procedure derivanti da insolvenza;
- subappalto non autorizzato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi locali;
- perdita requisiti previsti dalla normativa per l'affidamento del servizio;
- cessione del contratto non autorizzata per iscritto dall'Azienda (salvo il caso di cessione di ramo d'azienda, fusione o scissione e fatta salva l'applicazione dell'art 2558, 2° comma, del Codice Civile);
- reiterate applicazioni di penalità, Con la risoluzione del contratto sorge il diritto dell'Azienda di affidare a terzi il servizio in danno dell'Appaltatore inadempiente. A questo ultimo saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Tali maggiori spese saranno prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, 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.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda potrà scorrere progressivamente la graduatoria formatasi in sede di gara.

ART. 20

**Recesso del contratto da parte dell'impresa**

Qualora l'Impresa recedesse 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. 21

**Oneri fiscali e spese**

Tutte le spese del contratto e sue consequenziali, nessuna esclusa né eccettuata, sono a totale carico dell'Impresa che accetta di sostenerle. La ditta aggiudicataria dovrà rimborsare le spese sostenute per la pubblicazione della gara.

ART. 22

**Allegati al capitolato**

Allegato A Calendario frutta.