

Fondazione Istituto San Raffaele G. Giglio di Cefalù

GARA APERTA PER L'APPALTO DELLA GESTIONE DELLA CUCINA PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E RISTORAZIONE PER SOGGETTI TERZI.

CAPITOLATO SPECIALE

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art.1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione, da parte della Fondazione Istituto S. Raffaele – G. Giglio di Cefalù (nel seguito denominata "committente"), servizio di ristorazione degenti e ristorazione soggetti terzi che sarà assicurato presso il Presidio Ospedaliero di Cefalù utilizzando le cucine presenti nell'ospedale.

Art. 2- Sistema produttivo dei pasti

Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti in oggetto dovrà essere realizzato con modalità espressa.

Con modalità espressa le pietanze dovranno essere preparate il giorno stesso della distribuzione e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa.

L'Impresa dovrà indicare per ogni fase di processo, tempi, temperature, caratteristiche delle preparazioni, caratteristiche dei contenitori, dei vassoi, dei carrelli e caratteristiche delle attrezzature con le relative specifiche tecniche, i controlli, ed eventuali piani di emergenza.

Per i vari servizi (ristorazione degenti e ristorazione soggetti terzi) l'Impresa dovrà indicare le modalità di esecuzione del servizio con un piano dettagliato per ogni servizio.

Art.3 – Utilizzo delle aree, immobili ed attrezzature di proprietà della Committente

Ai fini della gestione del servizio, oggetto principale e perciò qualificante dell'appalto, la committente mette a disposizione dell'impresa appaltatrice per il periodo di effettiva durata del contratto i locali cucina ubicati presso il presidio Ospedaliero di Cefalù come pure tutte le attrezzature, gli impianti, le stoviglie, gli arredi esistenti in tali locali e descritti nell'allegato elenco. Alla scadenza del contratto, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, il vasellame, e quant'altro eventualmente acquistato dall'Impresa a completamento per la gestione del servizio accederà al patrimonio della Committente.

Art.4 - Durata del contratto

Il contratto avrà una durata di mesi 36 (trentasei) a partire dalla data di inizio effettivo. La Fondazione si riserva la facoltà della ripetizione del servizio per un ulteriore periodo di anni due agli stessi prezzi, patti e condizioni del rapporto che si va ad affidare.

Art5 - Prezzi del servizio

I prezzi offerti per il servizio di ristorazione degenti verranno corrisposti dal giorno di inizio della gestione. Il corrispettivo del servizio di ristorazione pazienti è dato dalla somma derivante dal numero di colazioni, pranzi e cene mensili per i rispettivi prezzi indicati in offerta. Detti prezzi, fissati al momento dell'aggiudicazione, resteranno fissi e invariati per tutta la durata del servizio. L'importo posto a base d'asta è di €. 13,00 (tredici/00) I.V.A. esclusa per giornata alimentare (distinto per colazione, pranzo e cena) non saranno ammesse

offerte uguali o superiori a tale importo. Il prezzo del pasto per i soggetti terzi è uguale al costo del pranzo dei degenti; all'interno del costo del pranzo completo per i soggetti terzi, la Ditta dettaglierà la suddivisione del prezzo per il primo piatto, per il 2° piatto, per il contorno, per frutta o dessert, acqua e pane. Non è prevista alcuna revisione prezzi anche nel caso di rinnovo annuale. La Fondazione si riserva la facoltà di stabilire menù personalizzati per i degenti in solvenza.

Art.6 – Modalità di fatturazione e pagamenti

Il pagamento relativo alla fornitura/servizio avverrà, in conformità e nei limiti della normativa vigente in merito e salvi i casi di contestazione per inadempienze contrattuali del fornitore e comunque dopo i relativi riscontri, presa in carico e relative attestazioni di avvenuta fornitura e di espletamento del servizio.

Il pagamento dei corrispettivi, dedotte le eventuali penalità in cui è incorsa l'Impresa, viene effettuato a 90 giorni fine mese data fattura, intestata a Fondazione "Istituto San Raffaele-G.Giglio di Cefalù" – C.da Pietrapollastra – Pisciotto - 90015 Cefalù la quale verrà emessa dalla ditta con cadenza mensile per ristorazione degenti e riportante il numero dei pasti distinti per tipologia (colazioni, pranzi o cene) effettivamente erogati nel mese di competenza, con indicazione dei relativi prezzi.

La ditta appaltatrice indicherà, in ciascuna fattura, il riferimento delle relative bolle di consegna, che alla fattura allegnerà.

Le fatture dovranno essere corredate da un'attestazione di avvenuta regolare esecuzione del servizio sottoscritta dal Responsabile di ciascuna unità operativa o da personale da questi delegato. In mancanza la fattura non sarà liquidata.

Il Dirigente Sanitario responsabile della struttura, dopo aver verificato che il servizio è stato reso in conformità al Capitolato, inoltrerà il documento fiscale all'Ufficio Contabilità il quale curerà la relativa liquidazione.

Art.7- Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- Degenti;
- Dipendenti e Collaboratori della Fondazione;
- Familiari e/o Accompagnatori degenti;
- Persone autorizzate dalla Fondazione;

Art.8- Modalità di esecuzione del servizio

Devono ritenersi ricompresi nel servizio:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di quanto attinente il servizio;
- la preparazione, il confezionamento e la consegna, in vassoi termici personalizzati, dei pasti per i degenti al personale della Fondazione che provvederà al ritiro presso le cucine;
- lo sbarazzo ed il lavaggio dei carrelli e dei vassoi riconsegnati dal personale della Fondazione, (la riconsegna dovrà avvenire entro tre ore dalla consegna);
- la fornitura di adeguati sistemi informatizzati a tutti i reparti ospedalieri, che consentano le prenotazioni personalizzate con elaborazione automatizzata, con stampa per visualizzazione immediata delle scelte digitate da parte del personale della Committente (Capo sala, personale infermieristico o altro personale preposto) a tale compito dedicato, di menù ordinari su scelta plurima nonché di menù su diete speciali a scelta plurima;
- l'erogazione dei pasti ai dipendenti e riordino dei tavoli per il loro immediato riutilizzo;
- il riordino della sala mensa a fine servizio.

L'impresa dovrà assicurare la continuità nell'erogazione dei pasti ai degenti anche in caso di interruzione temporanea per qualsiasi causa del servizio cucina, a mezzo pasti preconfezionati preparati nel centro pasti che sarà indicato nel progetto offerto od a mezzo pasti surgelati e/o

refrigerati.

L'Impresa si farà carico di osservare le disposizioni previste dal D. Lgs. 155/97 e precisamente dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sull'Impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche del settore alimentare (Legge 283/62, DPR 327/80 e successive, D. Lgs. 626/94).

Art.9- Dimensione presumibile di giornate alimentari degenti

La dimensione presumibile dell'utenza è di seguito indicata:

- n. 250 posti letto;

Poiché il presente appalto ha ad oggetto un servizio da effettuarsi presso una struttura sanitaria è possibile che durante il periodo di esecuzione si verifichino variazioni in aumento o diminuzione dei dati statistici sopra forniti e quindi della quantità di pasti, tipologia di utenti, dimensionamento della struttura sanitaria e amministrativa, che potranno determinare una variazione del valore del servizio reso oltre il limite contrattuale; ciò a causa di fattori assolutamente imprevedibili e non valutabili nell'impostazione del presente appalto, legati al tasso di incidenza delle patologie, al numero di pazienti ricoverati, alla durata del loro ricovero, ecc.

Pertanto, qualora nel corso dell'esecuzione del servizio, si verificasse un incremento o una diminuzione della quantità richiesta, fino a più o meno 30% annuo la ditta fin d'ora si impegna a svolgere il servizio di ristorazione alle stesse condizioni economiche di aggiudicazione e con le stesse modalità tecnico/organizzative descritte nel progetto offerto, senza causare disservizio alcuno alla committente, o pretendere per questo altre indennità o compensi aggiuntivi di sorta.

Art.10- Orari di erogazione del servizio

L'Impresa si impegna a fornire il servizio nelle seguenti fasce orarie:

Servizio ristorazione degenti

- Colazione ore 7.30 / 8.30
- Pranzo ore 12.50 / 13.20
- Cena ore 19.00 / 19.30

Ristorazione soggetti terzi (Tenuto conto che la sala mensa può ospitare 60 posti ai tavoli)

- Pranzo ore 13.00 / 15.00
- Cena ore 19.00 / 21.00

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dell'orario definito.

Il Committente si riserva di apportare modificazioni agli orari di svolgimento del servizio in considerazione di proprie esigenze senza che l'Impresa possa sollevare eccezione alcuna o pretendere compenso alcuno.

Art.11 - Giornate di erogazione del servizio

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno. In occasione di particolari ricorrenze quali il S.S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S. Stefano, Festa del S. Patrono e Festa del Malato, l'Impresa deve garantire, senza oneri aggiuntivi per la Committente, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con i servizi dietetici e/o i responsabili di ogni struttura.

Art.12 - Inizio della fornitura del servizio

L'Impresa si impegna ad iniziare il servizio senza soluzione di continuità con il servizio reso dall'attuale ditta.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dalla Fondazione non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

TITOLO II: ONERI A CARICO DELL' IMPRESA

Art.13 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, compresi i reintegri delle stoviglie, vassoi termici - carrelli la pulizia, la sanificazione e disinfestazione dei locali, lo smaltimento dei rifiuti, la fornitura e il lavaggio delle divise al personale ecc. sono interamente a carico dell'Impresa; la Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, TARSU compresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa il canone ed altre spese di telefonia, luce, acqua e gas in misura pari a quanto dal fornitore contabilizzato alla Fondazione; in proposito verranno installati appositi misuratori ove non sia possibile la stipula di relativi contratti di fornitura intestati direttamente alla ditta. Per quanto attiene il consumo acqua sarà addebitato con il criterio €/mq. assegnato. Per quanto attiene il consumo di energia elettrica in base al consumo registrato dal contatore a scarico già installato.

Art.14 - Spese accessorie

Le eventuali spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Impresa.

Art.15 - Assicurazioni

L'Impresa si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti, intossicazioni e tossinfezioni e qualunque ulteriore danno alla salute conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, avariati, adulterati e comunque in condizioni di insalubrità tali da determinare conseguenze sulla salute del consumatore, forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Fondazione o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa dovrà stipulare una polizza di assicurazione presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento della Committente, che copra:

- tutti i rischi di danno per incendio, scoppio allagamenti, o altri eventi calamitosi con un massimale pari a € 5.000.000,00.
- i rischi R.C.T. compresi eventuali rischi di avvelenamento intossicazioni e tossinfezione alimentare e qualunque ulteriore danno alla salute per gli utenti del servizio nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo evento.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Fondazione entro la data di inizio del servizio.

La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale diretto dall'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art.16 - Autorizzazioni e licenze

La Fondazione consegnerà all'Impresa aggiudicataria i locali cucine e le attrezzature con autorizzazione sanitaria per l'uso a cui sono destinati. E' a carico della ditta aggiudicataria l'onere dell'acquisizione di ogni altra necessaria autorizzazione per l'esercizio ristorazione degenti e mensa. A titolo esemplificativo e non esaustivo: autorizzazione sanitaria per l'attività, autorizzazioni allo scarico, convenzioni per smaltimento rifiuti speciali etc

Art.17 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

L'impresa nella conduzione dei locali e delle attrezzature, al fine dell'espletamento del servizio, userà la normale diligenza.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie e relative, alle strutture, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi dati in consegna dalla Committente sotto il controllo dell'Ufficio Tecnico della Fondazione.

L'Impresa dovrà presentare in offerta il Piano di manutenzione ordinaria per i locali, gli impianti e le attrezzature presenti presso la cucina e sala mensa dell'Ospedale.

Le manutenzioni devono essere eseguite con le scadenze previste nel calendario delle manutenzioni, annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

La Fondazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

Ogni eventuale intervento straordinario alle strutture o agli impianti per adeguamenti o aggiornamenti necessari all'espletamento del servizio appaltato deve essere concordato dall'Impresa con l'Ufficio Tecnico della Fondazione e riportare l'autorizzazione della Fondazione stessa, ove questa non provveda direttamente.

Resta a carico della ditta, per ogni tipo di intervento, la redazione del relativo DUVRI e l'osservanza di tutti gli adempimenti di cui all'art. 26 D.lgs 81/2008 relativi all'obbligo di informazione reciproca tra datori di lavoro.

Art.18 - Cauzione

L'Impresa resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata di una cauzione provvisoria e dell'impegno di un fideiussore per il rilascio della cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 75 del Dlgs 163/2006. I contratti fidejussori ed assicurativi devono essere conformi allo schema di polizza tipo approvato dal Ministero delle Attività Produttive con Decreto 12/03/2004, n. 123; la cauzione definitiva dovrà essere prestata ai sensi e nei termini dell'art. 113 del Dlgs 163/2006.

Art.19 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa interrompesse illegittimamente il rapporto prima della scadenza convenuta, la Fondazione acquisirà immediatamente la piena disponibilità dell'immobile e delle attrezzature fisse e mobili.

La ditta non avrà diritto ad ottenere il pagamento del valore delle opere eventualmente eseguite, degli impianti installati e dei beni forniti. Essa sarà tenuta a rimborsare il maggior onere che dovesse derivare alla Committente dalla instaurazione di un nuovo contratto di appalto ed al risarcimento dei danni conseguenti al recesso.

Art.20 - Divieto di cessione o sub appalto

Salvo quanto previsto nel presente capitolato, non è consentito all'Impresa il subappalto o la cessione, nemmeno parziale, del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello al quale sono espressamente adibiti, previsto nel presente capitolato.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. La Committente in questo caso adopererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art.21 - Obblighi normativi

L'Impresa dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali agli obblighi previdenziali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art.22 - Applicazioni contrattuali

Il personale tutto dell'impresa, nessun escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa, la quale dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Quanto sopra dovrà essere applicato anche ai soci delle cooperative.

In particolare l'Impresa dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di che trattasi.

Art.23 – Utenze

Le utenze relative a :

- gas
- energia elettrica
- acqua
- telefono

sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

TITOLO III: RESPONSABILITA' A CARICO DELLA FONDAZIONE

Art.24 - Cause di forza maggiore

Restano a carico della Committente tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse e disordini civili.

TITOLO IV: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art.25 - Personale

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Il piano di formazione sarà parte integrante dell'offerta, e dovrà esserne documentata regolarmente l'effettiva attuazione.

Art.26 - Organico

L'organico deve essere quello previsto in fase d'offerta dall'Impresa sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte-ore. Deve essere assicurata comunque la presenza costante dell'organico minimo giornaliero di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. A tale proposito nell'offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente. La Committente si riserva, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la committente.

Per lo svolgimento del servizio, la ditta si avvarrà di proprio personale (che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità), adeguato per numero e qualifica professionale.

Dei dipendenti della ditta operanti all'interno dell'Ospedale dovrà essere fornito, prima dell'inizio del servizio, un elenco nominativo da tenere costantemente aggiornato, corredato delle fotografie dei dipendenti stessi. Detto personale dovrà indossare, durante l'orario di servizio, appositi abiti da lavoro e dovrà recare un cartellino ben visibile riportante l'indicazione della ditta di appartenenza, il nome, il cognome e la fotografia.

La Fondazione si riserva il diritto di chiedere alla ditta l'immediato allontanamento del personale che a suo insindacabile giudizio, ritenga non possedere i requisiti tecnici e morali necessari per l'espletamento del servizio.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti ed eventualmente soci, se cooperativa, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, al momento della stipula e per tutta la vigenza del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei citati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario, ancorché non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla sua natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, ivi compresa la forma cooperativa. L'aggiudicatario è inoltre tenuto al rispetto ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti di dipendenti e soci.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

La ditta e il suo personale dovranno inoltre uniformarsi a tutte le norme e disposizioni di servizio emanate dalla Fondazione e dovranno osservare le norme regolamentari in vigore presso la Fondazione.

Art.27- Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un giorno provvedere alla sostituzione del personale mancante.

Art.28 - Variazioni del personale

Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte della Committente, la variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

Art.29 - Direzione del servizio

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dalla Committente.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dalla Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Committente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie – malattia - etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro di gradimento della Committente.

Art.30 - Formazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente ad un comprovato apprendimento, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. L'Impresa dovrà farsi carico di formare il personale della Committente preposto al servizio di prenotazione pasti, di distribuzione, oltre che sul servizio in generale anche sull'utilizzo appropriato delle tecnologie informatiche in dotazione.

Art.31 - Informazione al personale addetto circa le norme contrattuali.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto d'appalto in oggetto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo parteciperà anche la Committente attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà la Committente circa il giorno e il luogo dove si terrà il seminario.

Art.32 - Vestiario

L'Impresa fornirà a tutto il personale addetto al servizio di ristorazione, gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti (camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura), nonché mascherine e guanti monouso e calzature a norma.

La disponibilità di tale materiale dovrà garantirne il ricambio, se necessario, anche nel corso di un turno lavorativo.

Per i Dispositivi di Protezione individuale, ove prescritti si rimanda alle indicazioni successive.

Art.33 - Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

A tale scopo, i lavelli del personale dovranno essere dotati di idonei detergenti e spazzolini per le unghie.

Art.34 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, compreso quello messo a disposizione dalla Committente, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo la legge vigente. Tutte le spese inerenti il rilascio e il rinnovo di tali documenti sono a carico dell'Impresa.

Art.35 - Controlli sulla salute degli addetti.

La Committente si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

TITOLO V : CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art.36 - Tabelle Merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche redatte dal Committente e allegate al presente capitolato a formarne parte integrante sostanziale.

Art.37 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti: Decreto Legislativo del 27/01/1992, n. 109 e D. Lgs. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni e D. Lgs. 111/92.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.38 - Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori, e rendere disponibili alla Committente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari di cui alle Tabelle Merceologiche. La Fondazione si riserva il diritto di effettuare controlli, anche con cadenza giornaliera, sulla qualità del servizio inteso nella sua globalità (alimenti, sistemi di cottura, metodi di conservazione e distribuzione, pulizie etc..). Il responsabile di tali controlli è il Direttore Sanitario che potrà incaricare un suo delegato.

TITOLO VI : MENU'

Art.39 - Menù

L'Impresa dovrà presentare in offerta i menù che intende erogare alle utenze oggetto dell'appalto.

Le pietanze devono essere fornite nelle quantità e negli ingredienti, secondo le caratteristiche merceologiche e modalità di preparazione indicate nelle tabelle citate.

Dietetico speciale per degenti del P.O. e menù per la ristorazione a terzi.

Tutti i menù dovranno essere articolati in menù estivo e menù invernale.

Per la realizzazione dei menù dovranno essere utilizzate le derrate contemplate nelle Tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

L'Impresa inoltre dovrà indicare in offerta la soluzione dietetica gestionale per garantire il pasto ai ricoverati d'urgenza in Pronto Soccorso.

Art.40 - Struttura di tutti i menù DEGENTI

Colazione

Caffè, thè, latte, caffè d'orzo, zucchero
marmellata in monoconfezione, pane o fette biscottate, yogurt, biscotti.
Acqua 1,5 litri minerale naturale (giornaliera)

Pranzo

Un primo a scelta fra cinque: 1 pasta bianca, 1 riso bianco, 1 pasta pomodoro, 1 riso pomodoro, 1 primo del giorno;
Un secondo a scelta fra quattro: 1 pollo lesso, 1 prosciutto cotto/crudo, 1 formaggio, 1 secondo del giorno;
Un contorno a scelta fra cinque, di cui almeno uno crudo, 1 carote lesse, 1 patate lesse, 1 verdura cotta, 1 insalata;
Frutta fresca o cotta o budino o altro dolce al cucchiaino;
Pane.

Cena - come il pranzo

Art.41 - Variazione del menù

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto della Committente.
Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Committente.

Art.42 - Diete Speciali

Le diete speciali devono essere approntate a cura dell'Impresa fermo restando che dovranno rispettare le indicazioni riportate nel dietetico redatto dal Committente.

TITOLO VII : TABELLE DIETETICHE

Art.43 - Quantità delle vivande

Le quantità da somministrare, relative a tutti i menù giornalieri, saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche redatte dal Committente e presentate in offerta per ogni pietanza dei menù proposti: tali grammature dovranno essere indicate al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art.44 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'Impresa, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà far richiesta scritta alla Committente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore economico del piatto sostituito.

TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.45 - Norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e al D. L.gs. 155/97, più le integrazioni di seguito riportate ed eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

Art.46 - Limiti di Contaminazione Microbica

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati nel progetto offerta come Limiti di Contaminazione Microbica.

Art.47 – Standard qualitativi igienici della produzione.

Gli standard qualitativi igienici della produzione saranno quelli indicati in offerta dall'Impresa, come Standard qualitativi del servizio.

TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 48 – Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti

L'impresa dovrà indicare dettagliatamente in sede di offerta i criteri di sicurezza relativi alla manipolazione degli alimenti nell'ambito del progetto presentato, come Standard qualitativi del servizio.

I criteri così esposti saranno valutati singolarmente sia in sede di gara che nella valutazione della gestione del servizio.

TITOLO X: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Art.49 - Prenotazione pasti

Per tutti i pasti destinati ai degenti del P.O., la prenotazione dei pasti viene rispettivamente effettuata dal Capo Sala o loro delegati e comunicata al direttore del servizio incaricato dall'Impresa. La prenotazione dei pasti viene gestita mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dall'Impresa e dettagliatamente descritto in offerta.

Art.50 - Modalità di confezionamento vassoi personalizzati

I pasti per i degenti dell'Ospedale, verranno confezionati in vassoi termici personalizzati in conformità con quanto prenotato o quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche. Ogni vassoio dovrà contenere un cartoncino stampato con la chiara indicazione del luogo di destinazione (esempio reparto, sezioni uomini/donne, n° camera degenza nominativo persona cui è destinato, regime dietetico in relazione alle scelte effettuate).

Il vassoio personalizzato per i degenti fornito dalla Fondazione, ove carente in quantità sarà integrato dalla ditta aggiudicataria.

Le colazioni verranno servite in tazze di porcellana o altro materiale di analoghe caratteristiche ed idoneo a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Le pietanze dovranno essere idoneamente protette durante il trasporto al reparto.

I vassoi saranno particolarmente curati nella loro preparazione complessiva evitando sovrapposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

I pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi e stoviglie monouso nel caso di degenti con patologie infettive.

Art.51 - Modalità di consegna e distribuzione dei pasti veicolati

La veicolazione ai reparti dei pasti confezionati in vassoi termici personalizzati deve avvenire per mezzo personale della Fondazione che provvederà al ritiro dei carrelli e dei vassoi ed alla relativa riconsegna presso i locali cucina

I pasti devono essere consegnati entro dieci minuti dal confezionamento. Tale confezionamento deve garantire il mantenimento, nelle pietanze calde, di una temperatura non inferiore a + 60°C al cuore del prodotto, fino alla consegna. Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire fredde.

La distribuzione nei reparti, dei pasti in vassoi confezionati dall'Impresa, è a carico della Fondazione che provvede al ritiro ed alla riconsegna dei carrelli, forniti dalla Fondazione stessa e che devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei contenitori anch'essi forniti dalla Fondazione.

TITOLO XI: PULIZIA E IGIENE

Art.52 – Piano degli interventi

L'Impresa predisporrà un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione, e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione. Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- 1) Elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative, distinti per ogni singolo ambiente.
- 2) Modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con eventuali riferimenti alla raccolta differenziata.
- 3) Piano di derattizzazione e deblatizzazione con particolare riferimento agli interventi, descritti per ogni ambiente, e con distinzione tra:
interventi di bonifica dei locali prima dell'inizio della gestione;
interventi ordinari e straordinari.

La verifica dei piani verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo, che tramite ispezioni da parte di personale addetto della Committente.

I piani saranno ispirati a principi di alta qualità igienica con indicazione delle frequenze e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni, nonché presentare nel progetto offerta le Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori e dei carrelli, dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

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

Art.53 - Interventi ordinari e straordinari

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti, all'inizio del servizio. Tale operazione dovrà essere ripetuta al bisogno ed almeno ad ogni semestre o a richiesta della Committente o dagli Uffici d'Igiene.

Art.54 - Operazioni di lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art.55 - Custodia dei detersivi

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

Art.56 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti dovranno essere riposti su un carrello apposito.

Art.57 - Detergenti - Sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Di tutti i prodotti, in fase di offerta, l'Impresa deve trasmettere alla Fondazione le schede tecniche di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art.58 - Pulizie esterne e vetrate

Le pulizie delle aree e delle vetrate esterne di pertinenza dei locali di produzione e mensa, sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Art.59 - Divieto di scarico

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art.60 - Limiti di igiene ambientale.

I limiti di Igiene Ambientale, riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi alle tabelle dei limiti di igiene ambientale indicati nel progetto offerta.

Art.61 - Rifiuti

Circa la produzione dei rifiuti assimilabili agli urbani, la ditta assume a suo carico tutte le responsabilità previste a carico del produttore, in merito alla corretta gestione interna ed identificazione del luogo di provenienza dei contenitori utilizzati per lo smaltimento.

I rifiuti solidi urbani prodotti durante le fasi di allestimento delle vivande dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente con appositi sacchi e convogliati nei contenitori per la raccolta.

Gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico della ditta, ai sensi del D.Lgs. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Tale ditta, in quanto gestrice dell'impianto, assume tutti gli oneri derivanti dal D.Lgs. citato, previsti in carico al produttore, esonerando la Committente da tali responsabilità.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti diversi dagli urbani, sono a carico dell'Impresa. L'Impresa dovrà rispettare ed adeguarsi ai Regolamenti comunali in materia di rifiuti solidi urbani o assimilati.

Art.62 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alle cucine, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio

scomparto. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere e /o asciugamani elettrici.

TITOLO XII : NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art.63 - Norme in materia di sicurezza e prevenzione

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dal Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, nonché alle "Schede di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti".

L'impresa aggiudicataria deve redigere e consegnare alla Fondazione il P.O.S. (Piano Operativo di Sicurezza), che si integrerà con il documento di valutazione dei rischi della Fondazione.

Art.64 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art.65 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. del 8/06/1982, n. 524), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art.66 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

Art.67 - Piano di evacuazione

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Copia di detto piano dovrà essere trasmesso al Servizio di Prevenzione e Protezione di questa Fondazione.

Art.68 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro uso è consigliato nelle schede tecniche di sicurezza.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

Art.69 - Pulizia attrezzature e impianti

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art.70 - Diritto di controllo della Committente

E' facoltà della Fondazione effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia e la rispondenza tra il sistema operativo di autocontrollo e la procedura documentale di autocontrollo realizzata dalla Impresa e presentata al Committente.

Art.71 - Organismi preposti al controllo di qualità

Gli organismi preposti al controllo sono oltre le Autorità Istituzionali previste dalle normative vigenti i seguenti organi interni: la Direzione Sanitaria della Fondazione nonché eventuali altri organi interni ed esterni incaricati dalla Committente.

Art.72 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, messo a disposizione della ditta.

Art.73 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici degli organismi della committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- 1) Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall'Impresa in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
- 2) Verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle check list appositamente predisposte;
- 3) Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo così come presentato in offerta;
- 4) Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
- 5) Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale, e di quanto altro offerto.

Le verifiche potranno essere effettuate anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Committente, per le quantità di campioni prelevati.

Durante i controlli i tecnici incaricati dalla Committente effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa.

Art.74 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento.

La Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo.

All'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

In caso di esito positivo l'Impresa risponderà altresì per quanto riguarda gli obblighi e le sanzioni previste dalle norme del settore.

Art.75 - Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a riferire al referente dell'Impresa in merito ai rilievi effettuati.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla Committente.

Art.76 - Contestazioni

La Fondazione farà pervenire per iscritto all'Impresa, le osservazioni e le 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 otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti 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.77 - Autocontrollo di qualità da parte dell'Impresa

L'Impresa dovrà presentare in offerta il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP che metterà in atto durante la gestione del servizio.

Il piano di autocontrollo da presentare allegato all'offerta dovrà essere opportunamente circostanziato e dovrà riportare:

- la descrizione delle procedure adottate;
- i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
- i metodi di rilevazione scritta delle difformità, riscontrate in corso d'opera;
- le azioni correttive adottate.

Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal personale dell'Istituto incaricato del controllo.

TITOLO XIV : SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI - PENALI

Art.78 - Penali

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, la Fondazione si riserva all'esito dei controlli interni, di applicare una penale sui corrispettivi dovuti, fino ad un massimo di € 5.000 (cinquemila), per ogni caso di violazione ed inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato, non eliminati in seguito a diffida formale della Fondazione e più in particolare per:

- a) violazione di quanto previsto dai menù;
- b) violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
- c) in caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione a crudo;
- d) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- e) mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, e piano di autocontrollo;
- f) alterazione dei programmi giornalieri di lavoro, rispetto al progetto presentato in offerta;

- g) mancato rispetto delle configurazioni organizzative e gestionali previste nel prospetto tecnico presentato dall'impresa;
- h) analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto nei Limiti di contaminazione microbica;
- i) ritardo nella consegna oltre 10 minuti dall'orario previsto.

Art.79 - Penalità in caso di ritardato inizio del servizio

Per ogni giorno naturale successivo e consecutivo di ritardo, oltre il termine indicato nel presente capitolato per l'attivazione del servizio (20 giorni dalla consegna delle cucine) sarà applicata una penale di € 5.000 (cinquemila), salvo casi di forza maggiore.

TITOLO XV: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.80 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) fallimento o apertura di una procedura prevista dalla Legge fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) cessione dell'attività ad altri con conseguente mutamento del rapporto;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto non autorizzato ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- d) inosservanza grave o reiterata delle norme igienico-sanitarie comportanti l'applicazione di sanzioni amministrative e/o penali;
- e) casi di intossicazione alimentare imputabili a dolo o colpa del Gestore ;
- f) utilizzo per più di tre volte di derrate non previste dal contratto e non autorizzate;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi, dopo la terza contestazione;
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della Committente;
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- j) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni della Committente in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- k) interruzione non motivata del servizio;
- l) mancato inizio della gestione del servizio trascorsi venti giorni dalla consegna delle cucine.

L'Amministrazione Committente potrà rescindere in qualsiasi momento il contratto d'appalto, dando un preavviso di almeno 30 gg. con lettera raccomandata A.R., restando a carico dell'Impresa il risarcimento di eventuali danni ed il rimborso di eventuali spese derivanti al Committente a questo riguardo.

Art.80 bis

L'Amministrazione Committente si riserva la facoltà di rescindere il contratto a seguito della terza contestazione scritta per violazione degli obblighi imposti alla ditta che non ha provveduto ad eliminarli nel termine assegnato, applicando altresì una ulteriore penale di € 200.000,00.

TITOLO XVI:

Art. 81 - Richiamo alla Legge e altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

TITOLO XVII: IMMOBILI

Art.82- Struttura

La Fondazione ha eseguito i lavori di adeguamento impianti delle cucine e montaggio attrezzature e mette a disposizione dell'Impresa la struttura e gli impianti esistenti presso il P.O. per la gestione del servizio.

I locali e gli impianti presenti presso il P.O. saranno ceduti in uso all'Impresa per il periodo di contratto.

L'Impresa accetta struttura ed impianti nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti senza previa autorizzazione della Fondazione se non per adeguamenti a specifiche norme di legge o richieste a disposizioni degli organi di vigilanza in materia.

Gli interventi proposti dovranno essere coerenti con le indicazioni tecniche di massima fornite dalla Fondazione, e con quanto previsto dal presente capitolato.

L'esecuzione di tutte le eventuali opere di adeguamento autorizzate dalla Fondazione deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria, che viene individuata come "Responsabile dei Lavori" ai sensi e per gli effetti di cui alla L. 494/96.

I locali e le attrezzature sono visionabili dalle ditte ai fini della formulazione dell'offerta. Le attrezzature disponibili sono elencati nell'allegato

Art.83 - Consegna all'Impresa degli immobili, degli impianti e delle attrezzature.

La Fondazione provvederà a consegnare all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti, le attrezzature e gli arredi esistenti presso le cucine e la mensa.

L'Impresa, in sede di offerta, deve indicare gli impianti, le attrezzature e gli utensili di proprietà della Committente che intende utilizzare e quelli che intende installare ex novo.

Degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili di proprietà della Committente che l'Impresa intende utilizzare dovrà essere predisposto dettagliato elenco che dovrà essere allegato al progetto.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in perfetto stato, pertanto la Fondazione resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Art.84 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti della Cucina centralizzata

In qualunque momento, su richiesta della Fondazione ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto installato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Art.85- Riconsegna alla Fondazione degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Nel corso dell'ultimo anno di durata del contratto, l'Impresa provvederà in contraddittorio con la Committente, ad accertare i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria che si rendessero necessari per portare gli impianti allo stato di manutenzione ed efficienza tale da essere considerato idoneo per il normale funzionamento dei medesimi; le relative spese saranno ad esclusivo carico dell'Impresa.

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Fondazione, al più tardi entro 15 gg. dalla cessazione del rapporto o del contratto i locali con impianti e attrezzature annessi nel numero pari a quello che è stato presentato in fase di offerta ed installato, impianti ed attrezzature acquisite in uso gratuito o integrati che dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Art.86 - Attrezzature

L'Impresa si impegna ad installare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature integrate di cui al progetto presentato in sede di offerta.

In tale progetto dovrà essere chiaramente indicato il lay-out delle attrezzature da installare, sotto la piena responsabilità penale e civile dell'Impresa Aggiudicataria. L'Impresa dovrà garantire, per le attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi dai quali dovrà essere possibile evincerne le caratteristiche specifiche.

TITOLO XIX: NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Art.87 - Normativa di riferimento

La conduzione dei locali, tutti gli impianti, tutte le apparecchiature che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso dovranno rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge vigenti e in particolare quelle di seguito richiamate comprese loro eventuali integrazioni, aggiornamenti e modifiche:

- Legge n. 615/66 (ANTISMOG) e relativo regolamento di esecuzione;
- Normative del Ministero dell'Interno sulla sicurezza delle apparecchiature funzionanti a combustibili liquidi e/o gassosi;
- Norme UNI-GIG n.39; 5421; 7722; 7723; 8420; 8447;
- Disposizioni dei Vigili del Fuoco;
- Norme CEI per tutta la parte elettrica delle apparecchiature e legge n.791 del 18/10/1977;
- Norme previste dalla Direttiva macchine e marchio CE;
- Norme previste dal D.L. 626/94 in attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90.270.CEE, 90/394/CEE, 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- Norme previste dal DPR 524/82 in attuazione della direttiva CEE n. 77/576 relative

alle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e della direttiva CEE n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva citata;

- Norme e prescrizioni I.S.P.E.L.S.;
- Norme di cui al D.P.R. 303 del 19/3/1956 relativo alle norme generali per l'igiene del lavoro;
- Norme di cui al D.P.R. 547 del 27/4/1955 relativo alla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- Norme di cui alla Legge n. 46 del 5/03/1990 relativa alla sicurezza degli impianti;
- Norme di cui al D.P.R. n. 577 del 29/luglio 1982 concernente l'espletamento dei servizi di prevenzione e di vigilanza antincendio;
- Norme di cui al D.L. 475 del 4/12/1992 in attuazione della direttiva 89/686/CEE del Consiglio del 21.12/1989, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai dispositivi di protezione individuale;
- Legge n. 283 del 30/4/1962 e regolamento di attuazione D.P.R. n.327 del 26/3/1980 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Decreto Legislativo 155/97;
- Tutta la normativa vigente sui contratti di lavoro e sulle previdenze contributive;
- Norme di cui alla L.494/96.

Ogni altra norma vigente riguardante la preparazione, conservazione e trasporto degli alimento e bevande.

Art.88 – Controversie contrattuali e foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine alla interpretazione ed esecuzione del contratto, non risolubile in via amichevole, sarà competente il Tribunale di Termini Imerese –Sezione Distaccata di Cefalù..

Il Direttore Generale
Piergiorgio Pomi

Il Presidente
Dott. Stefano Cirillo

Il R.U.P.
Dott.ssa Leonarda Sausa