

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AREA VASTA 5 (EX ZONE TERRITORIALI N. 12 SAN BENEDETTO DEL TRONTO E N. 13 ASCOLI PICENO)

CIG 58018459F2

Eventuali modifiche e/o integrazioni al presente capitolato verranno rese pubbliche **ESCLUSIVAMENTE** mediante la pubblicazione sul sito internet www.asurzona12.marche.it e www.asurzona13.marche.it fino a cinque giorni prima della data fissata per la scadenza per la presentazione delle offerte. L'ASUR declina ogni responsabilità per la mancata conoscenza delle stesse da parte dei concorrenti.

TITOLO 1 DISCIPLINARE DI GARA

INTRODUZIONE

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio **(lotto unico)** di ristorazione per l'Area Vasta 5 come meglio specificato al successivo art. 1.

DURATA E VALORE DEL CONTRATTO: n. 5 (cinque) anni consecutivi dalla data di effettivo inizio del servizio con riserva di rinnovo per n. 1 anno

VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO: € 15.101.447,10 + IVA, comprensivi di oneri di sicurezza (pari all'1% non soggetti a ribasso) e del periodo di rinnovo

BASE D'ASTA quinquennale al netto degli oneri di sicurezza: € 12.458.693,85 + IVA

BASE D'ASTA quinquennale comprensiva degli oneri di sicurezza: € 12.584.539,25 + IVA

BASE D'ASTA annua al netto degli oneri di sicurezza: € 2.491.738,77 + IVA

BASE D'ASTA annua comprensiva degli oneri di sicurezza: € 2.516.907,85 + IVA

L'aggiudicazione avverrà con il criterio stabilito alla lettera b) dell'art. 83 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

- QUALITA': PUNTI 65
- PREZZO: PUNTI 35

Categoria del servizio n. 17.

Luoghi di erogazione del servizio: Area Vasta 5

Modalità di formulazione e di presentazione dell'offerta

L'impresa che intende partecipare dovrà presentare un plico chiuso in maniera che venga garantita l'inalterabilità del plico stesso, firmato sui lembi di chiusura e recante all'esterno la denominazione della ditta mittente e la dicitura "GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AREA VASTA 5". Il plico deve pervenire al seguente indirizzo: ASUR – AREA VASTA 5 - Ufficio Protocollo, via Manara 7, 63074 S. Benedetto del Tronto, entro e non oltre le ore 13,00 del giorno _____

Detto plico dovrà contenere TRE distinte buste.

BUSTA N. 1 – OFFERTA ECONOMICA -

La busta n. 1 dovrà essere, su tutti i lembi di chiusura, sigillata con apposizione di firma del legale rappresentante della ditta offerente e timbro della ditta stessa in maniera che chiusura e sigilli confermino l'autenticità della chiusura originaria, e recare la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"**- dovrà contenere:

1. Offerta economica redatta sull'allegato D, in bollo
2. esatta denominazione dell'impresa con l'indicazione della ragione sociale, della sede legale, codice fiscale e partita IVA;
3. la firma per esteso e ben leggibile del titolare o del legale rappresentante dell'impresa offerente, in caso di partecipazione in RTI dei legali rappresentanti di tutte le ditte raggruppate.
4. fotocopia del documento di identità del sottoscrittore dell'offerta.

Non saranno accettate le offerte economiche pari o superiori ai prezzi a base d'asta.

Saranno considerate, ai fini dell'assegnazione del punteggio, solo le prime due cifre decimali senza alcun arrotondamento.

Nella formulazione dell'offerta economica l'impresa dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri ed obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sulla fornitura e quindi sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dalla stessa impresa remunerativo. La presentazione dell'offerta economica comporta l'accettazione di tutte le condizioni del presente capitolato da parte delle ditte concorrenti.

Nel caso di offerta presentata dai soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del codice (RTI, consorzio ordinario), se non ancora costituiti, l'offerta dovrà:

- essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il RTI o il consorzio ordinario;
- contenere l'indicazione delle parti del servizio o della fornitura che sarà eseguita dalle singole imprese riunite o consorziate (art. 37, comma 4);
- contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, sarà conferito mandato collettivo speciale di rappresentanza ad una di esse, indicata come mandataria (art. 37, comma 8).

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza da interferenza, la Stazione appaltante ha ritenuto di valutare in zero euro l'incidenza degli stessi sul costo orario e pertanto detti oneri non sono stati inclusi nell'importo posto a base di gara. Tale documento potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario in fase di stipulazione del contratto e sottoposta ad attenta valutazione da parte dell'Amministrazione appaltante.

BUSTA N. 2 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Chiusa in maniera che venga garantita l'inalterabilità della busta e debitamente firmata sui lembi recante la scritta "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" dovrà contenere i seguenti documenti:

1. Dichiarazione ai sensi del DPR n. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante della società, con allegata copia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante:
 - che la proposta è irrevocabile per un periodo non inferiore a gg. 240
 - che la ditta ha valutato tutte le condizioni incidenti sulle prestazioni oggetto della presente procedura di gara che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali, di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, considerando il prezzo, nel suo complesso, congruo e remunerativo
 - la piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni contenute nel capitolato di gara e nei relativi allegati (n. 1 - Schede merceologiche /n. 2 – Dietetico Ospedaliero /n.2/a – Dietetico RSA,RP,SRR, Centro Diurno e Hospice /n. 2/b - Menù dipendenti per complessive n. 7 pagine
2. Dichiarazione ai sensi del DPR n. 445/2000, (come da fac-simile allegato A) sottoscritta dal legale rappresentante della società, con allegata copia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante la sussistenza ed il possesso degli stati e fatti, qualità e requisiti alla data di presentazione dell'offerta, successivamente verificabili ai sensi dell'art. 38, art. 46 comma 1 e art. 71 commi 1 e 2 del DPR n. 445/2000
3. Dichiarazione ai sensi del DPR n. 445/2000, (come da fac-simile allegato B) sottoscritta da i seguenti soggetti:
 - **per le imprese individuali:** il titolare o il direttore tecnico
 - **per le s.n.c** i soci o il direttore tecnico
 - **per le s.a.s.** i soci accomandatari o il direttore tecnico
 - **per altro tipo di società:** amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci
4. Copia del capitolato e di eventuali precisazioni pubblicate sul sito, timbrate e debitamente firmate dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni in esso contenute. Nel caso di raggruppamenti d'impresa, ciascuna impresa dovrà produrre copia del capitolato e di tutti gli allegati, debitamente firmati così come susepostato.
5. Dichiarazione di almeno n. 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385;
6. Cauzione provvisoria costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa pari al 2% dell'importo quinquennale della fornitura, IVA esclusa, pari ad € 251.690,79
Tale cauzione deve prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
 - l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
 - l'impegno del garante a rinnovare la garanzia per la durata indicata nel bando (gg. 240) (nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione) su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura.

La cauzione dovrà avere validità per almeno 240 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

7. Impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 75, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006, a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto.
8. Ricevuta in originale del versamento (ovvero fotocopia delle stesse corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità del dichiarante) o copia stampata dell'e-mail di conferma (per pagamento on-line) quale contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza di cui alla deliberazione del 10.01.2007

La documentazione amministrativa richiesta dovrà riportare ben visibile il numero di riferimento sopra indicato

BUSTA N. 3 - DOCUMENTAZIONE TECNICA

Chiusa in maniera che venga garantita l'inalterabilità della busta e debitamente firmata sui lembi recante la scritta **"DOCUMENTAZIONE TECNICA"** dovrà contenere la seguente documentazione riportante le informazioni richieste, pena la non attribuzione del punteggio di qualità:

1) per quanto concerne: Organizzazione e gestione del servizio

- a. Modalità organizzative e gestionali del processo di produzione ed indicazione di un turno-tipo su base settimanale con indicazione analitica delle figure professionali come da seguente fac-simile:

	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato		Domenica	
	M	P	M	P	M	P	M	P	M	P	M	P	M	P
Figura prof 1														
Figura prof 2														
...														

- b. Organizzazione della veicolazione dei pasti nelle strutture da servire con riguardo ai tempi e ai mezzi di trasporto utilizzati.
- c. Descrizione delle materie prime impiegate per la preparazione ed eventuali attestazioni di approvvigionamento da aziende agricole regionali;
- d. Elenco dei menù proposti per la mensa dipendente comprensivo di tutte le alternative offerte per ogni giornata.
- e. Piano formativo del personale
- f. Relazione circa il sistema di prenotazione, personalizzazione dei pasti e rilevazione pasti offerti (tipologia, quantità delle attrezzature hardware e software proposte)

2) per quanto concerne: Attrezzature ed impianti

- a. Progetto tecnico migliorativo concernente eventuali opere edili ed impiantistiche per rendere più funzionali i locali destinati al servizio per la cucina dell'Ospedale di S. Benedetto. Il progetto dovrà contenere una relazione tecnica-illustrativa ed elaborati grafici da cui possano essere desunte tutte le opere edili ed impiantistiche che si intendono realizzare, i materiali impiegati, le attrezzature ed arredi fissi e mobili con relative schede tecniche;
- b. Progetto tecnico definitivo di ristrutturazione concernente le opere edili ed impiantistiche nonché le attrezzature fisse e mobili da installare per rendere a norma e pienamente funzionale la cucina ed il locale mensa dell'Ospedale "Mazzoni"; il progetto dovrà contenere una relazione tecnica-illustrativa ed elaborati grafici da cui possano essere desunte tutte le opere edili ed impiantistiche che si intendono realizzare, i materiali impiegati, le attrezzature ed arredi fissi e mobili con relative schede tecniche. Ogni aspetto di maggior dettaglio è descritto nel documento allegato "Specifiche tecniche per la realizzazione dei lavori di adeguamento della cucina e del locale mensa dell'Ospedale Mazzoni";
- c. Descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro, con indicazione delle frequenze, dei prodotti utilizzati con relative schede tecniche e di sicurezza.
- d. Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti tecnologici, delle attrezzature e delle strutture edili

3) per quanto concerne: Sistemi di controllo

- a. Descrizione del sistema di controllo della qualità del servizio modalità di effettuazione dei controlli di qualità sulle materie prime, sulle fasi del processo produttivo e sui prodotti finiti;
- b. Modalità e frequenza della rilevazione del gradimento del pasto servito (degenti/dipendenti) e reportistica;

4) Migliorie

- a. Proposte di contenimento dei consumi energetici (gas, elettricità) che non comportino spese aggiuntive

La documentazione tecnica richiesta dovrà riportare ben visibile il numero di riferimento sopra indicato ed essere contenuta in numero massimo di 150 fogli formato A4 (no fronte-retro), carattere 12, font Arial/New Times Roman, interlinea 1

La documentazione tecnica dovrà essere presentata anche su supporto informatico in duplice copia. Le schede tecniche e depliant dovranno essere presentati esclusivamente su supporto informatico

In caso di discordanza tra il contenuto su formato cartaceo e su supporto informatico, prevarrà il contenuto su formato cartaceo.

Si precisa che nell'offerta tecnica non devono essere riportati elementi economici.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente ovvero, in caso di RTI, dai legali rappresentanti delle singole ditte partecipanti al raggruppamento, oppure da persone munite di procura speciale abilitate ad impegnare la/e ditta/e.

La ditta dovrà altresì indicare le eventuali parti dell'offerta tecnica che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione, segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 13 comma 5 lett. a) del D. Lgs n. 163/2006.

Sopralluogo

Le ditte interessate potranno effettuare, al fine di verificare lo stato dei locali, la funzionalità e la effettiva consistenza degli impianti e delle attrezzature, il sopralluogo delle cucine con i referenti sotto indicati:

Per la ex Zona Territoriale n. 12 Servizio Tecnico Via Manara, 7:

- geom. Marco Filipponi tel. 0735 793264 – fax 0735.793271

Per la ex Zona Territoriale n. 13 Servizio Tecnico - Via degli Iris

- geom. Valentino Fantuzzi tel 0736 358304 Fax 0736358297

La ditta dovrà fare richiesta di sopralluoghi via fax ai numeri sopra riportati indicando almeno n. 2 date utili. I referenti daranno conferma entro 24 ore.

I rappresentanti delle ditte dovranno essere muniti di delega della ditta che intende partecipare alla gara e di documento di riconoscimento.

Al termine del sopralluogo verrà compilato e sottoscritto il modello "allegato C"

Requisiti dell'offerta

I prezzi offerti si intendono comprensivo di tutti gli oneri derivanti dall'osservanza del capitolato di gara, degli oneri di sicurezza, al netto dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

Ciascuna impresa non potrà presentare più di una offerta. Non è ammessa la partecipazione di una impresa contemporaneamente a titolo individuale e quale componente di un raggruppamento.

Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione verrà effettuata ai sensi dell'art 83 del D.Lgs 163/06 alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ai seguenti elementi:

- qualità massimo punti 65
- prezzo massimo punti 35

Punteggio prezzo.

Il punteggio massimo di 35 punti sarà attribuito alla ditta che avrà formulato l'offerta economica più bassa:

- *costo annuo complessivo (sommatoria colonna I + sommatoria colonna Q) indicato nell'allegato D.*

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio inversamente proporzionale, secondo la seguente formula:

offerta più bassa
----- x35
offerta in esame

Punteggio qualità

Il punteggio relativo alla qualità sarà attribuito, da un'apposita Commissione Giudicatrice nominata dopo la scadenza per la presentazione delle offerte, prima dell'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, secondo i criteri di seguito enunciati

1) Lavori, impianti ed attrezzature: max punti 33 di cui:

- a. Progetto tecnico di ristrutturazione concernente le opere edili ed impiantistiche nonché le attrezzature fisse e mobili da installare per rendere a norma e pienamente funzionale la cucina ed il locale mensa dell'Ospedale "Mazzoni" max punti 18 di cui:
 - a.1 completezza e grado di approfondimento del progetto tecnico (opere edili, impianto idraulico, elettrico, antincendio ecc.) : max punti 6
 - a.2 scelta progettuale distributiva/logistica: razionale collocazione delle attrezzature di cucina, percorsi, filiera delle lavorazioni, ecc.: max punti 6
 - a.3 qualità dei materiali impiegati riguardo alle opere di finitura edili, componenti impiantistiche ecc.: max punti 6
- b. Progetto tecnico migliorativo concernente eventuali opere edili ed impiantistiche per rendere più funzionali i locali destinati al servizio per le cucine dell'Ospedale di S. Benedetto max punti 9 di cui:
 - b.1 valutazione delle scelte progettuali adottate max punti 6
 - b.2 completezza e grado di approfondimento del progetto tecnico (opere edili, impianto idraulico, elettrico, antincendio ecc.) : max punti 3
- c. Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti tecnologici, delle strutture edilizie e delle attrezzature max punti 3
- d. Descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro. max punti 3

2) Organizzazione e gestione del servizio: max punti 21 di cui:

- a. Qualità delle materie prime impiegate: prodotti a denominazione protetta e biologici, max punti 8
- b. Modalità organizzative e operative dei processi di produzione che si intendono adottare nell'esecuzione del servizio ed organizzazione della veicolazione dei pasti nelle strutture da servire con riguardo ai tempi e ai mezzi di trasporto utilizzati. max punti 5
- c. Utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale (legge regionale n. 16/2009) per esigenze di natura strettamente ambientale max punti 3
- d. Sistema informatizzato per la rilevazione, personalizzazione e prenotazione dei pasti: semplicità di utilizzo e sistema di report max punti 3
- e. Formazione ed aggiornamento del personale max punti 2

3) Sistemi di controllo: max punti 9 di cui:

- a. Descrizione del sistema di controllo della qualità del servizio, modalità di effettuazione dei controlli di qualità sulle materie prime, sulle fasi del processo produttivo (HACCP), sui prodotti finiti max punti 6
- b. Sistema di rilevazione del gradimento del servizio max punti 3

4) Migliorie: max punti 2

- a. Proposte di contenimento dei consumi energetici (gas, elettricità) che non comportino spese aggiuntive max punti 2

La valutazione delle qualità tecniche del servizio sarà effettuata in base alla documentazione presentata, secondo i criteri e sub-criteri sopra indicati.

Per l'attribuzione dei punteggi ci si atterrà alle indicazioni previste dall'allegato P punto II) lettera a) punto 1 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163, approvato con

D.P.R. 207 del 05.10.2010, mediante "confronto a coppie" seguendo le linee guida riportate nell'allegato G del citato Regolamento.

La somma aritmetica del punteggio tecnico e del punteggio economico produrrà il punteggio complessivo che individuerà l'offerta economicamente più conveniente.

Non saranno ammesse all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche le ditte che, in sede di valutazione tecnica, non raggiungeranno almeno 33 punti.

Il giudizio della Commissione Giudicatrice è insindacabile.

Nel caso di offerte che abbiano ottenuto lo stesso punteggio, verrà data la preferenza a quella che avrà ottenuto un punteggio qualità maggiore; nel caso in cui qualità e prezzo risulteranno uguali, le stesse ditte saranno invitate a presentare un'offerta migliorativa del prezzo. In caso di esito negativo, l'aggiudicazione avverrà per sorteggio.

Svolgimento della gara

L'apertura delle buste contenenti le offerte avverrà in data xx/xx/2014 alle ore 10,00 presso la sede della UOC Acquisti e Logistica, via Manara 7, 63074 San Benedetto del Tronto.

Possono assistere all'apertura delle offerte, i legali rappresentanti o i rappresentanti delle imprese interessate muniti di delega specifica a svolgere le attività inerenti alla procedura di gara in nome e per conto della ditta partecipante.

La commissione di gara in seduta pubblica:

- procederà preliminarmente all' esame dei plichi presentati dalle imprese partecipanti ed all'ammissione alla gara solo di quelli pervenuti con le modalità ed i tempi di cui al presente capitolato; si procederà, quindi, all' apertura dei plichi delle ditte ammesse e si accerterà la regolarità della documentazione amministrativa mediante apertura della BUSTA N. 2 contenente la documentazione amministrativa;
- accertata la regolarità di detta documentazione, procederà all'apertura della BUSTA N. 3 contenente la documentazione tecnica;
- procederà infine, all'apertura della BUSTA N. 1 relativa all'offerta economica dopo la presentazione della relazione tecnica sul punteggio qualitativo predisposto dalla Commissione Giudicatrice.

Le fasi sopra descritte si svolgeranno in tempi successivi rispetto alla data fissata per l'apertura dei plichi. In tal caso le imprese saranno contestualmente informate delle date in cui si svolgeranno le operazioni, cui potranno presenziare.

Aggiudicazione

L'aggiudicazione della fornitura sarà effettuata con determina del Direttore Generale dell'ASUR. La stazione appaltante si riserva la facoltà di:

- aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta idonea dal punto di vista tecnico ed economicamente congrua.
- non aggiudicare il servizio, a proprio insindacabile giudizio, qualora il servizio offerto non risulti all'esame tecnico rispondenti alle esigenze dell'Ente, ovvero, qualora le condizioni economiche proposte dalle ditte offerenti non siano ritenute convenienti.
- di revocare, modificare, annullare la presente procedura, conformemente alle proprie esigenze, con provvedimento motivato senza che le ditte partecipanti possano avanzare istanza di risarcimento o altro.

L' Area Vasta 5 si impegna ad assicurare la completa tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dalla presente concessione ed all'osservanza di quanto previsto all'art. 3 della Legge n. 136/2010

I dati raccolti saranno trattati, ex art.10 L. 675/1996, esclusivamente nell'ambito della presente procedura e nel rispetto della suddetta normativa. Gli interessati potranno esercitare i diritti di cui all'art.13 L.675/1996.

Eventuali informazione possono essere richieste in forma scritta al Responsabile del Procedimento, dott. Pietrino Maurizi all'indirizzo di posta elettronica pietrino.maurizi@sanita.marche.it, entro il giorno

Data di spedizione del bando alla G.U.U.E. _____

TITOLO II DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio **(lotto unico)*** di ristorazione per l'Area Vasta 5 comprendente:

a) servizio di ristorazione – ex Zona Territoriale n. 12 di San Benedetto del Tronto:

- degenti Ospedale Civile (*posti letto n. 252 ex DG/ASUR n. 641 del 06/08/2012*)
- Mensa Dipendenti
- RSA di Montefiore dell'Aso;
- RSA di Ripatransone;
- Centro Diurno di San Benedetto del Tronto.

b) servizio di ristorazione - ex Zona Territoriale n. 13 di Ascoli Piceno:

- degenti ospedale "Mazzoni"; ** (*posti letto n. 322 ex DG/ASUR n. 641 del 06/08/2012*)
- personale dipendente* e convenzionato
- studenti della facoltà di Scienze Infermieristiche **
- RSA – SRR – Centro Diurno - RP Ascoli Piceno
- Centro Diurno di Comunanza;
- RSA – HOSPICE (di futura apertura) - RP di Offida
- RSA - RP di Acquasanta

** La scelta del lotto unico è motivata sia dall'intento di ottenere offerte economicamente vantaggiose usufruendo di economie di scala non egualmente ottenibili in caso di frazionamento del servizio sia dalla necessità di rivolgersi ad operatori economici di una certa solidità tecnico-economica tenuto conto degli investimenti da realizzare presso i locali cucina e mensa dell'ospedale di Ascoli Piceno.*

*** Tale servizio si attiverà al termine dei lavori di completa ristrutturazione della cucina e dei locali mensa presso l'ospedale "Mazzoni" (da realizzare secondo quanto indicato nell'allegato documento "Specifiche tecniche per la realizzazione dei lavori di adeguamento della cucina e del locale mensa dell'Ospedale "Mazzoni").*

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli del capitolato speciale di gara e degli allegati, tenendo conto ed adeguandosi a tutta la normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza, tutela ambientale, nonché degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalla ditta aggiudicataria del servizio e ad ogni disposizione normativa che dovesse sopravvenire nel corso della durata dell'appalto e di eventuale proroghe dello stesso.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, secondo le modalità indicate nel presente capitolato speciale, diete comuni, diete speciali per i degenti e per la mensa dei dipendenti.

Il contratto d'appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

ART. 2 – NUMERO PASTI

I quantitativi annui indicativi sono riportati nell'allegato D – offerta economica – .

ART. 3 - STRUTTURE IMPIEGATE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO rif. a)

L'erogazione del servizio di ristorazione dovrà avvenire attraverso l'uso delle seguenti cucine:

Per la ex Zona Territoriale n. 12:

- Cucina Ubicata presso l'Ospedale "Madonna del Soccorso"
- Numero degli addetti attualmente impiegati nel servizio:

Qualifica	Liv.	Luogo di lavoro	H SETT
RESP.LE UPS	2	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	40,00
CUOCA	4	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	30,00
CUOCO	3	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	40,00
AIUTO CUCINA	5	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	32,00
SOTTO CAPOCUOCO	3	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	30,00
SOTTO CAPOCUOCO	3	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	40,00
MAGAZZINIERE	3	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	40,00
ADD.SERVIZI	7	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	18,00

ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	18,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	32,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	21,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	21,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	24,50
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	25,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	18,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	24,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	21,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	24,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	21,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	22,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	21,00
ADD.SERVIZI	6S	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	24,00

ART. 3 – bis DATI INERENTI IL SERVIZIO di cui al rif. b)

Per la ex Zona Territoriale n. 13:

- Nelle more di ristrutturazione della cucina dell'ospedale "Mazzoni", tutti i pasti dei degenti ospedalieri, del personale dipendente e degli studenti della scuola infermieri dovranno essere preparati in una "**cucina di appoggio**", ubicata a non oltre 40 km (distanza stradale) dal presidio ospedaliero Mazzoni di Ascoli Piceno, che la ditta concorrente sarà tenuta ad indicare e a descrivere dettagliatamente nell'offerta tecnica;
- A ristrutturazione ultimata, tutti i pasti dovranno essere preparati presso la cucina dell'Ospedale "Mazzoni";
- Numero degli addetti attualmente impiegati nel servizio presso la cucina dell'ex ospedale "Luciani" che provvede alla preparazione dei pasti per RSA – SRR – Centro Diurno - RP Ascoli Piceno, Centro Diurno di Comunanza, - RSA – HOSPICE (di futura apertura) - RP di Offida - RP di Acquasanta:

Qualifica	Liv.	Luogo di lavoro	H SETT
CUOCO CAPO	3	Ex Luciani	40,00
AIUTO CUOCO	5	Ex Luciani	38,00
AIUTO CUOCO	5	Ex Luciani	33,00
OP. GENERICO	6S	Ex Luciani	24,00
OP. GENERICO	6	Ex Luciani	16,50
CUOCA	4	Ex Luciani	10,00
DIETOLOGA	3A	Ex Luciani	16,00
TRASPORTATORE	6	Acquasanta RSA	18,00
TRASPORTATORE	6	Acquasanta RSA	3,00
TRASPORTATORE	6	Comunanza	9,00
OP. GENERICO	7	OFFIDA	21,00
OP. GENERICO	7	OFFIDA	21,00
OP. GENERICO	7	ACQUASANTA RSA	25,00
OP. GENERICO	7	ACQUASANTA RSA	10,00

Si precisa altresì che presso la cucina dello stabilimento ospedaliero di Ascoli Piceno sono altresì impiegate n. 2 unità della Cooperativa Iside, addette al lavaggio delle stoviglie.

La cucina e il locale mensa dello stabilimento ospedaliero "Mazzoni" di Ascoli Piceno necessitano di lavori di ristrutturazione e di messa a norma, nonché dell'adeguamento/sostituzione degli impianti e delle attrezzature ivi insistenti e funzionali al servizio di ristorazione ed in particolare per la preparazione del

"vassoio personalizzato" ai degenti. Le ditte partecipanti alla gara dovranno effettuare apposito sopralluogo al fine di quantificare l'entità dei lavori e delle acquisizioni di beni da effettuare.

Le spese relative alle opere di cui sopra sono state stimate in € 704.760,00 + IVA e saranno valorizzate con la previsione di un importo aggiuntivo di € 0,80 + IVA sui pranzi e le cene dei degenti dello stabilimento ospedaliero "Mazzoni", calcolati in n. 176.190/anno (con esclusione delle colazioni, mensa dipendenti ed allievi e U.O. Emodialisi ed Oncologia).

Tale importo aggiuntivo sarà corrisposto per n. 5 anni a titolo di remunerazione alla ditta fornitrice dei costi sostenuti. Al termine dei cinque anni (durante il periodo di rinnovo) il corrispettivo dovuto per ciascun pasto sarà riallineato a quelli praticati per i pasti dei degenti dell'Ospedale di San Benedetto Tr.

Si precisa che ove il suddetto numero dei pranzi e delle cene dei degenti dell'Ospedale Mazzoni, sia inferiore a 176.190 annui, la ditta, a fine contratto, non potrà richiedere un importo aggiuntivo fino alla concorrenza dell'importo complessivo quinquennale di Euro 704.760,00 + IVA, costituendo tale aspetto una delle componenti del rischio d'impresa. Ove, al contrario, il numero di 880.950 pasti e conseguentemente l'importo di € 704.760,00 + IVA si raggiunga prima dei cinque anni di vigenza contrattuali, il riallineamento del costo dei pasti avverrà in tale data.

Al fine di mantenere un livello qualitativo costante del servizio, valorizzando personale di comprovata esperienza e professionalità, la ditta aggiudicataria dovrà necessariamente avvalersi delle seguenti unità di personale dipendente dell'Amministrazione attualmente in servizio presso la cucina ospedaliera e la mensa ospedale "Mazzoni":

- | | |
|-----------------------------------|------|
| • Operatore tecnico specializzato | n. 3 |
| • Operatore tecnico | n. 9 |
| • Ausiliario di cucina | n. 7 |

Detto personale sarà temporaneamente distaccato presso la ditta aggiudicataria senza che con ciò si producano modificazioni soggettive del rapporto di lavoro.

Con apposito provvedimento deliberativo - nel quale si darà atto delle attività di informativa e di concertazione che saranno poste in essere nei confronti delle organizzazioni sindacali e si disporrà il recepimento degli accordi con tali organizzazioni sindacali, da stipulare secondo quanto previsto dalla vigente normativa - saranno definiti tutti gli aspetti inerenti allo status giuridico ed economico dei dipendenti interessati dal distacco presso la ditta affidataria della gestione del servizio.

Il numero di dette unità di personale potrebbe essere soggetto a diminuzione per cessazioni dal servizio o destinazione ad altro incarico. Detto personale si intenderà alle dipendenze funzionali della ditta, fermo restando la dipendenza organica presso la stazione appaltante.

Al termine di ogni anno l'Amministrazione provvederà all'emissione di apposita fattura attiva di importo corrispondente al totale degli emolumenti corrisposti al personale di cui sopra.

ART. 4 - TIPOLOGIA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio, che dovrà essere assicurato tutti i giorni dell'anno, **festività incluse**, comprende:

- Acquisto, stoccaggio delle derrate alimentari e loro conservazione nei modi e nei limiti previsti dalla normativa vigente e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio;
- Preparazione delle prime colazioni con carrelli e dispenser idonei, ritiro degli stessi e delle stoviglie utilizzate
- Preparazione, cottura, e distribuzione pasti (pranzo e cena) e diete speciali per degenti;
- Allestimento e consegna al letto dei degenti ospedalieri dei vassoi personalizzati a mezzo carrelli termici (forniti dalla ditta aggiudicataria) che dovranno garantire la corretta conservazione dei cibi caldi e freddi in ottemperanza alla normativa specifica, alla presenza del personale preposto dall'Amministrazione ed il conseguente ritiro, nella massima condizione di sicurezza, nel pieno rispetto delle normative igieniche vigenti e senza creare disservizi all'attività di reparto;
- Preparazione, confezionamento e consegna all'U.O. Nefrologia degli spuntini agli utenti in dialisi ed oncologici. Lo spuntino (Alleg.n.2) dovrà essere confezionato singolarmente per ogni utente e trasportato in contenitori ad uso alimentare adatti al trasporto e nel rispetto delle normative vigenti in materia. L'Amministrazione concorderà con la ditta le modalità e i tempi di consegna.
- Preparazione dei contenitori termici multiporzione per le strutture sanitarie extraospedaliere, i quali dovranno garantire la corretta conservazione dei cibi caldi e freddi in ottemperanza alla normativa specifica e la consegna, nella massima condizione di sicurezza e nel pieno rispetto delle normative igieniche vigenti, dei contenitori (e conseguente ritiro) al personale incaricato della distribuzione del vitto fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi (generi di conforto) nel corso della giornata;
- preparazione, cottura e distribuzione dei pasti per le mense dipendenti;

- lavaggio e stivaggio del materiale strumentale oltre a quello di cucina utilizzato per la preparazione;
- pulizia, sanificazione e riordino dei locali e delle dipendenze ove avviene l'approntamento del servizio stesso (ad eccezione del locale mensa dipendenti di San Benedetto del Tr.)
- integrazione ed installazione delle attrezzature esistenti con tutte quelle ritenute necessarie per il corretto espletamento del servizio ed in conformità con il progetto tecnico presentato dalla ditta offerente per la gestione del servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (di proprietà della ditta e di proprietà dell'Area Vasta 5), degli impianti tecnologici e dei locali ove avviene l'approntamento del servizio, tale da mantenere gli stessi a norma;
- fornitura di tutto il materiale necessario al fine di assicurare l'espletamento del servizio secondo le norme previste dal presente capitolato speciale;
- applicazione della normativa HACCP;
- deposito negli appositi cassonetti di tutti i rifiuti prodotti durante le sopra citate fasi di lavoro avendo cura di effettuare la raccolta differenziata.

ART. 5 - ACQUISTO DELLE DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE PER IL SERVIZIO

All'impresa aggiudicataria compete l'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie ad approntare il servizio.

Essa ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, purché venga garantito il rispetto della normativa vigente in materia.

Nell'allegato n.1, che costituisce parte integrante del presente capitolato, vengono indicate le caratteristiche qualitative, quantitative, legali, commerciali o d'uso delle derrate di maggiore significatività per il servizio di cui trattasi.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59, punto 4, della legge 23.12.1999 n. 488 la ditta aggiudicataria dovrà prevedere, nelle diete giornaliere, l'utilizzazione dei prodotti biologici, tipici, tradizionali, locali nonché di prodotti a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

E' assolutamente vietato somministrare alimenti contenenti organismi geneticamente modificati ai sensi della L.R. n. 9 del 23/02/2009.

Nel corso dell'appalto l'Impresa è tenuta ad integrare, sulla base delle esigenze espresse dall'Amministrazione con sette giorni di preavviso, il novero delle tipologie e delle varietà merceologiche. L'inserimento di nuove voci e le specifiche di livello quantitativo saranno concordate tra le parti.

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurarne la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che disciplinano la materia. La corretta conservazione delle derrate è onere dell'Impresa che verrà ritenuta responsabile di ogni avaria. La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento dei pasti. Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alla prescrizioni di legge fa carico direttamente alla ditta aggiudicataria.

L'amministrazione si riserva il diritto di procedere, nel corso del contratto, per mezzo di proprio personale, ad un costante e rigoroso controllo qualitativo delle derrate giacenti o in entrata.

ART. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI.

Il servizio comporta la preparazione dei pasti di tipo speciale, ordinario, spuntini per dializzati e quant'altro indicato negli allegati n. 2 per tutte le strutture indicate nel presente capitolato, nonché la consegna dei pasti, su richiesta, ai familiari dei degenti, che sarà oggetto di fatturazione a parte.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni dietologiche e dieto-terapiche contenute, quantificate e qualificate nel dietetico.

ART. 7 - MENU'

La ditta aggiudicataria dovrà garantire giornalmente la possibilità di scelta fra il menu fisso e le relative sostituzioni, sia nell'ambito del regime ordinario che dietetico.

In modo particolare il menù ordinario prevede la possibilità di scelta con le eventuali sostituzioni sulla base di quanto indicato nell'allegato n. 2. Il menù ordinario dovrà essere programmato prevedendo una rotazione bisettimanale e tenendo conto dei prodotti di stagione. E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di ricorrere all'uso di cibi precotti. Il gestore dovrà garantire, per tutte le diete preparate, i termini elementari di composizione bromatologica in relazione alle indicazioni previste nell'allegato n. 2. Tale allegato costituisce parte integrante del capitolato. Il menù per il pasto del personale dipendente dovrà prevedere (Alleg.n.2) ogni giorno a scelta: primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua minerale.

Il menù dovrà essere programmato prevedendo una rotazione bisettimanale e tenendo conto dei prodotti di stagione. L'Area Vasta 5 potrà disporre in qualsiasi momento controlli di conformità per mezzo di proprio personale.

In occasioni di particolari ricorrenze, come da allegato 2, la ditta deve garantire la preparazione di un pranzo speciale, diversificato rispetto al menù previsto, da concordare con il personale preposto della Direzione Medica di Presidio e di Distretto, sentiti il Servizio di Dietetica di Ascoli Piceno e le dietiste di San Benedetto del Tronto, indicando la composizione dello stesso nel progetto tecnico.

ART. 8 - GIORNATA ALIMENTARE

La giornata alimentare dei degenti ricoverati e assistiti nelle strutture sanitarie dovrà risultare, indicativamente, composta come segue:

- prima colazione (latte e/o caffè e/o the, fette biscottate o biscotti, una razione di burro, una razione di marmellata, zucchero);
- pranzo (primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua minerale ½ l.)
- cena (primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua minerale ½ l.)

I regimi dietetici speciali, articolati secondo le esigenze singolarmente definite, dovranno essere preparati nei modi e secondo le indicazioni date dall'Amministrazione, che tramite addette (dietiste) ne potrà sorvegliare la preparazione. In alcune strutture sono previsti il dolce ogni domenica o festivo e giornalmente la merenda (all. n.2).

ART. 9 - PRENOTAZIONI E ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Il gestore provvederà a produrre i pasti normali e le diete speciali nel numero richiesto dalle varie unità operative del/i presidio/i ospedaliero/i e e dalle strutture extraospedaliere.

Le singole UU.OO. faranno conoscere al gestore:

- a) **il numero delle prime colazioni e la loro specifica entro e non oltre le ore 18.00 del giorno precedente la prestazione;**
- b) **la comunicazione del numero dei pranzi e delle cene e la loro specifica entro le ore 10.00 del giorno precedente.**

Le eventuali disdette e variazioni dei vitti prenotati devono avvenire entro le ore 10.00 del giorno a cui si riferiscono salvo casi di forza maggiore.

Le richieste, di cui alle lettere precedenti, saranno redatte, a cura del personale responsabile preposto dall'Amministrazione, esclusivamente con un sistema informatizzato, proposto e fornito dalla ditta aggiudicataria, con il quale poter rilevare la domanda di pasti e la rendicontazione mensile delle diverse prestazioni erogate. La ditta partecipante alla gara deve individuare nel progetto tecnico un sistema di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prenotazioni erogate, prevedendo a proprio carico gli oneri afferenti alla predisposizione ed installazione delle attrezzature hardware e software occorrenti

Per i ricoverati dopo le ore 10.00 le Unità Operative potranno richiedere "pasti freddi" comprendenti le varietà alimentari indicate nell'Allegato 1

Le fasce orarie di distribuzione dei pasti per i degenti ricoverati ed assistiti sono le seguenti:

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| - prima colazione | dalle ore 7.30 alle ore 8.30 |
| - pranzo | dalle ore 12,00 alle ore 13,00 |
| - cena | dalle ore 19,00 alle ore 20,00 |

Il gestore si impegna, in accordo con l'Amministrazione, ad erogare alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dal personale preposto, in orari diversi da quelli sopra indicati.

L'Area Vasta 5 avrà la facoltà di modificare l'orario dei pasti, secondo le esigenze di servizio, senza che la ditta possa opporre obiezione alcuna.

ART. 10 - GIORNATE DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà erogare il servizio di ristorazione sette giorni alla settimana senza interruzioni per quanto riguarda i Presidi Ospedalieri, le RRSSAA, SRR, RP e Hospice.

Il servizio di ristorazione dei degenti e degli assistiti, costituisce "**servizio pubblico essenziale**", pertanto il gestore si impegna ad assicurare il suo regolare svolgimento in qualsiasi situazione.

Per i Centri Diurni il servizio (solo pranzo) verrà svolto 6 giorni alla settimana.

Per il servizio mensa del personale dipendente, gli orari di distribuzione del pranzo vengono fissati dalle ore 13.00 alle ore 14.45 ed il servizio verrà effettuato dal lunedì al sabato.

ART. 11 - FORNITURA GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO (solo per ospedale di San Benedetto e strutture dell'ex Zona Territoriale n. 12)

A fronte di specifiche esigenze, anche al di fuori dei normali orari, o in più soluzioni nell'arco della giornata, su richiesta dell'Amministrazione, in aggiunta alla razione prevista per il pasto, la ditta è tenuta a fornire generi alimentari di conforto quali yogurt, formaggini, latte, camomilla, thè, ecc.. La ditta aggiudicataria, con cadenza mensile, provvederà alla fatturazione separata relativa alle spese degli alimenti forniti, sulla base dei prezzi unitari indicati nell'offerta economica. A tale fattura dovrà essere allegato un prospetto riepilogativo dei generi e quantità fornite, distinto per UU.OO. ospedaliere e territoriali.

Nell'allegato D - offerta economica - sono indicati le tipologie ed i quantitativi annui indicativi. Eventuali prodotti aggiuntivi saranno oggetto di specifico preventivo di spesa.

ART. 12 - MATERIALE DI CONSUMO

La ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di tutto il materiale di consumo necessario per lo svolgimento del servizio richiesto dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, nell'erogazione del servizio e a proprie spese, alla fornitura e distribuzione di tutti gli elementi ed accessori adeguati e completi per un consumo il più possibile confortevole del pasto, anche ad integrazione dell'esistente dotazione (piatti in ceramica, bicchieri e posate monouso): tovaglioli, tazze, vassoi, tovagliette copri vassoio, piatti, posate e bicchieri in plastica e quant'altro necessario, nonché alla consegna del vitto con materiale monouso biodegradabile in particolari situazioni, su richiesta della Direzione Medica di Presidio e/o Direzione di Distretto.

In particolare, dovrà intendersi compreso nel costo dei pasti, tutto il materiale monouso (piatti, bicchieri, tovaglioli e posate) per le strutture extra-ospedaliere.

ART. 13 - TRASPORTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria deve provvedere alla veicolazione interna ed esterna del vitto, dal luogo di produzione ai luoghi di distribuzione, utilizzando mezzi di trasporto che devono essere idonei, igienicamente conformi al tipo di servizio ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e s.m. e i. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto.

ART. 14 - RITIRO DEI CARRELLI PRESSO I REPARTI DI DEGENZA

Il ritiro dei carrelli, dei vassoi e delle stoviglie usate per la consegna dei pasti (colazioni, pranzi, cene) a tutti i reparti e servizi è a cura della ditta aggiudicataria. Tale ritiro dovrà avvenire a seguito della consumazione dei pasti da parte dei degenti, senza arrecare alcun disturbo allo svolgimento delle attività di reparto, non prima di un'ora dopo la fine della consegna dei pasti.

ART. 15 - LAVAGGIO DELLE ATTREZZATURE/PULIZIA E RIORDINO DEI LOCALI MENSA E CUCINA

L'impresa risponde del rispetto delle norme igienico sanitarie.

Al gestore compete giornalmente il riordino dopo la prestazione del servizio.

Tale attività riguarda il ripristino delle condizioni di igienicità di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione e distribuzione dei pasti (carrelli, vassoi, stoviglie, pentolame) e degli ambienti adibiti alla conservazione delle derrate alimentari, alla preparazione, al confezionamento dei pasti, secondo sistemi di intervento razionali e programmati.

Le modalità e le frequenze dovranno essere indicate dalla ditta nel progetto tecnico.

ART. 16 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, la ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare un monitoraggio costante delle infestazioni nei locali adibiti a stoccaggio e conservazione degli alimenti e nei locali di produzione dei pasti, provvedendo ad effettuare, tramite ricorso ad aziende accreditate, con cadenza regolare (almeno trimestrale) e, comunque ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia la necessità, interventi di disinfestazione e derattizzazione nei luoghi di cui sopra. Le spese derivanti saranno a totale carico della ditta.

L'Amministrazione si riserva il diritto di conoscere preventivamente l'identità degli operatori dei quali l'Impresa intende avvalersi.

ART. 17 - DETERGENTI - SANIFICANTI - DISINFESTANTI

L'approvvigionamento dei prodotti necessari per la manutenzione e pulizia è a carico della ditta aggiudicataria che ha la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi.

Tutte le operazioni di lavaggio e sanificazione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti chimici conformi a specifiche esigenze e alle norme vigenti in materia. A salvaguardia della salute pubblica e del rispetto ambientale i prodotti dei quali la ditta prevede l'uso, non dovranno recare danno a persone o cose, agli impianti ed ai locali in cui verranno impiegati.; la ditta dovrà utilizzare, dove possibile, prodotti a ridotto impatto ambientale

I detersivi e gli altri prodotti per la sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura dei cibi.

In caso di controllo da parte degli organi previsti dall'amministrazione o di organi istituzionali, l'accertata presenza di materiali non conformi a quanto previsto nel comma precedente, darà adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento possa essere in qualche modo ritenuto "contaminato" e conseguentemente non destinabile al consumo: tali preparazioni non potranno essere conseguentemente fatturate.

ART. 18 - RIFIUTI

I rifiuti, sia liquidi che solidi urbani e/o assimilabili agli urbani dovranno essere raccolti a cura del personale della ditta. La ditta aggiudicataria dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e procedere al deposito degli stessi negli appositi cassonetti.

ART. 19 - SERVIZI ACCESSORI

Alla ditta aggiudicataria potranno essere richiesti l'allestimento e la distribuzione di colazioni di lavoro, rinfreschi, coffe-break da concordare di volta in volta con l'Amministrazione.

ART. 20 - LOCALI ATTREZZATURE E IMPIANTI

Le cucine, i locali mensa, il magazzino, i servizi ed altri spazi comuni compresi quelli riservati al personale adibito al servizio, verranno messi a disposizione dall'Area Vasta 5 in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria, che nell'osservanza di tutte le disposizioni previste da norme di legge e regolamenti vigenti in materia, le userà per l'assolvimento delle prestazioni contrattuali.

Le attrezzature fisse e mobili, attualmente in dotazione e di proprietà dell'Area Vasta 5, comprese le suppellettili (pentole, stoviglie, posate e quant'altro presente in cucina) verranno messe a disposizione anch'esse in comodato d'uso gratuito.

Al momento della stipula del contratto verrà redatto, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, un verbale di consegna dei locali, degli impianti, dei macchinari e delle suppellettili, nel quale la ditta aggiudicataria ne dichiara la piena cognizione e ne accetta lo stato di fatto. Tale verbale costituirà parte integrante dei documenti contrattuali.

In appositi allegati (all.F/F.1) al presente capitolato è riportato l'elenco delle attrezzature di proprietà delle ditte fornitrici del servizio attualmente in essere e dalle stesse utilizzate che saranno ritirate al termine del contratto in essere. Per cui il costo dei pasti dovrà essere comprensivo di tutte le attrezzature necessarie di cui la ditta aggiudicataria riterrà di doversi dotare per assicurare la perfetta esecuzione del servizio e che non sono in dotazione alle cucine.

Sui locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione, la ditta aggiudicataria non potrà vantare alcun diritto che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni

ART. 21 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA ED EVENTI PARTICOLARI

L'impresa ha l'obbligo di provvedere, sotto la propria responsabilità e a proprie cura e spese, ai necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali inerenti l'attività in appalto (cucina, magazzini, locali accessori, spogliatoi, mensa) intesi sotto il profilo edilizio (pavimenti, rivestimenti, intonaci, infissi esterni ed interni) e degli impianti tecnologici (impianto idro-termo-sanitario, impianto elettrico, impianto di ventilazione, impianto antincendio ecc) inerenti l'attività in appalto, nonché al potenziamento degli stessi ed eventuale rinnovo di attrezzature, unità complementari e accessori occorrenti all'espletamento del servizio ivi compreso il generatore di vapore collocato presso la centrale termica del P.O. di San Benedetto del Tronto che alimenta alcune delle pentole in dotazione alla cucina. L'impresa, sempre a sue spese, provvederà alla consegna e installazione (se necessario collaudo) di tutte le attrezzature che riterrà necessario secondo la normativa vigente.

Durante il corso dell'appalto l'Impresa ha il compito di rilevare e segnalare tempestivamente all'Amministrazione tutte quelle circostanze riguardanti gli impianti di cucina che comportassero eventuali interventi di manutenzione straordinaria, provvedendo a proprie cura e spese ai lavori e alle forniture che si rendessero necessari solo dopo autorizzazione del Servizio Tecnico e con la supervisione dello stesso.

La manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e delle strutture edilizie deve essere programmata ed effettuata a scadenze cicliche in rapporto alle necessità, all'utilizzo e all'usura previsti per gli stessi, secondo un piano delle manutenzioni oggetto di valutazione.

La ditta aggiudicataria non è obbligata all'utilizzo delle attrezzature concesse in comodato d'uso dall'Area Vasta 5. Nel caso in cui il gestore deciderà di non utilizzare quanto messo a disposizione dall'Area Vasta 5, sin dall'inizio dovrà dotarsi, a proprie cure e spese, di tutto quanto necessario per la migliore erogazione del servizio.

Il mancato funzionamento degli impianti, delle attrezzature e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio, o la loro mancanza, non può giustificare l'irregolare fornitura dei pasti.

Qualora eventuali circostanze particolari e/o straordinarie determinassero l'indisponibilità delle cucine per il regolare svolgimento del servizio in oggetto, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a sue cura e spese, a mettere a disposizione un altro centro di preparazione pasti, in possesso delle necessarie autorizzazioni.

L'amministrazione appaltante s'intende sollevata da qualsiasi onere e spesa inerente la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli impianti, nonché da eventuali sostituzioni e/o reintegri di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura anche pregressa, danneggiamenti, furti o altro per tutta la durata del periodo contrattuale.

L'impresa aggiudicataria dovrà rilasciare "dichiarazione di conformità" delle attrezzature di sua proprietà utilizzate nell'Area Vasta con riferimento alle vigenti normative, fornendo certificati e le documentazioni previste.

ART. 22 – UTENZE

Sono a carico della Area Vasta 5:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura di gas;
- la fornitura di vapore;
- la fornitura di acqua calda e fredda;
- il riscaldamento dei locali;
- il canone dei rifiuti urbani;

I consumi saranno oggetto di monitoraggio e gli scostamenti dalle medie dei periodi precedenti dovranno essere motivati

ART. 23 - VARIAZIONI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare l'impostazione organizzativa, i menù, le tabelle dietetiche, i metodi di distribuzione, l'orario dei pasti, secondo le esigenze di servizio.

Ogni variazione verrà concordata con l'Impresa, tenuto conto esclusivamente del potenziale tecnologico della struttura sanitaria e dell'Impresa medesima.

ART. 24 - RICONSEGNA DEI BENI

Alla scadenza del contratto o nel caso di risoluzione anticipata del medesimo, l'Impresa dovrà riconsegnare i beni messi a disposizione dall'Amministrazione nello stato in cui erano al momento della consegna, salvo la normale usura.

Eventuali difformità o mancanze rispetto alle risultanze dei verbali di consegna saranno oggetto di stima economica e di conseguente risarcimento.

ART. 25 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento a tutta la normativa vigente e nello specifico all'osservanza del D.Lgs. n. 193/2007 (Regolamento CE 852/2004) riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, adottando il manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio e qualsiasi pietanza già passata anella fase di distribuzione

ART. 26 - ACCESSI E CONTROLLI DI QUALITA'

Le Direzioni Mediche di Presidio e le Direzioni di Distretto potranno effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito

dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alla normativa vigente in materia. La vigilanza ed i controlli saranno effettuati dal personale della stazione appaltante che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, impianti, alimenti e persone.

I controlli dovranno essere effettuati alla presenza del Rappresentante della ditta o suo delegato; al termine, verrà sottoscritto un apposito verbale a firma congiunta in esito alla verifica; entro gg. 10 dovranno essere comunicate, a cura della ditta, le misure correttive da apportare.

Nel caso di mancata sottoscrizione congiunta del verbale di cui al precedente capoverso, l'Amministrazione farà pervenire, per iscritto alla ditta aggiudicataria, formale contestazione in ordine alle anomalie rilevate in esito al controllo ed entro 10 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, la ditta sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato.

I controlli potranno essere altresì sia a vista, sui tempi e modi di erogazione di tutto il servizio di ristorazione, che analitici con l'effettuazione di prelievi di campioni alimentari e non. Per ciascuna tipologia di cibo servito, la ditta deve giornalmente prelevare gr. 100 di ogni prodotto somministrato, congelarlo in apposito contenitore ed etichettarlo come "campionatura a disposizione delle autorità competenti". Il predetto campione dovrà essere conservato per 72 ore.

Per garantire l'accesso in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro), una copia delle chiavi dei locali messi a disposizione dal gestore, dovrà essere consegnata al personale addetto alla vigilanza.

TITOLO III

RESPONSABILITA' ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 27 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 348 del CCNL – settore Turismo - dovrà provvedere all'assunzione di tutto il personale attualmente addetto al servizio di ristorazione delle due ex Zone Territoriali, compresi i dipendenti delle cooperative sociali addetti al lavaggio delle stoviglie, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provvetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Il personale impiegato dalla ditta non avrà alcun vincolo di dipendenza gerarchica dal personale della Area Vasta, dovrà garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente capitolato, nonché di quelle derivanti dal DUVRI. Dovrà diligentemente economizzare nell'uso dell'energia elettrica e dei consumi in genere.

L'appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato. La ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti dell'Area Vasta, per colpe imputabili a propri dipendenti.

Nello svolgimento del servizio la ditta aggiudicataria dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi, con l'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria ed il suo personale dovranno altresì mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione ed alle attività dell'Area Vasta, che ai pazienti.

Tutto il personale della ditta addetta al servizio dovrà vestire una divisa e tenere in evidenza la tessera di riconoscimento. E' onere del gestore dotare tutto il personale dipendente del vestiario da lavoro completo di foggia e colore concordato con l'amministrazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro, così come stabilito dalle norme vigenti ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

In particolare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria il rispetto della normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, in particolare si ricorda il D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.. Inoltre la ditta aggiudicataria è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione contenute nel DUVRI prodotto dall'Area Vasta ed allegato al presente capitolato unitamente al Documento di Prima Informazione.

La ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, provvedendo a definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.

Le ditte concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle disposizioni vigenti in materia di sicurezza presso i rispettivi Servizi di Prevenzione e Protezione Aziendale dell'Area Vasta 5, i quali forniranno indicazioni sui rischi specifici presenti nelle strutture e si faranno promotori del coordinamento necessario per

abbattere i rischi presenti in relazione ai servizi svolti. La ditta aggiudicataria si impegna ad accertare in ogni tempo l'applicazione delle norme antinfortunistiche, fermo restando la responsabilità diretta ed esclusiva della stessa per quanto riguarda l'inosservanza delle medesime.

Prima di iniziare il servizio oggetto dell'appalto, la ditta aggiudicataria dovrà sottoporre al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Area Vasta 5 e riceverne esplicita approvazione, il Piano di Sicurezza Operativo previsto nello svolgimento delle mansioni, concordato con le Direzioni Mediche e con le Direzioni Distrettuali dell'Area Vasta 5. Dovrà essere elaborato, pertanto, tra il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Area Vasta 5 e il Servizio Prevenzione e Protezione della Ditta aggiudicataria, un documento congiunto di Valutazione dei Rischi finalizzato a promuovere la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs n. 81/2008.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad esibire, a richiesta dell'Amministrazione, la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi previsti.

L'Impresa ed il personale da essa dipendente devono uniformarsi altresì a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall'Amministrazione e rese note attraverso comunicazioni scritte.

ART. 28 - OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria è obbligata altresì ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

All'Amministrazione resta comunque la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

L'Amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla ditta aggiudicataria delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro si riserva il diritto di sospendere l'emissione di mandati di pagamento sino ad apposita comunicazione da parte degli Enti preposti per legge.

Il materiale fornito, il personale e gli automezzi impiegati per il trasporto, devono essere in regola con la normativa vigente, sollevando l'Amministrazione da ogni danno e responsabilità derivante sia dalla loro inosservanza sia da eventuali danni subiti o arrecati durante il servizio.

Il personale della Ditta aggiudicataria incaricato dell'espletamento del servizio dovrà essere:

- sottoposto alle visite mediche, esami e vaccinazioni previste per la specifica categoria di lavoratori;
- mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli assistiti

Il gestore dovrà fornire all'Amministrazione un elenco nominativo del personale dipendente operante nelle cucine, completo della qualifica professionale e del livello di inquadramento di ogni addetto secondo il contratto nazionale di settore.

L'Impresa dovrà inoltre assicurare, al fine di garantire la qualità del servizio:

- a) un organico complessivo adeguato all'espletamento del servizio
- b) la presenza, durante ciascun turno di lavoro, di un cuoco diplomato, individuabile nella lista di cui al precedente articolo, quale responsabile e titolare della funzione di organizzazione della produzione;
- c) la presenza di un proprio responsabile con potere di rappresentanza;

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dagli organi preposti dall'Amministrazione al controllo saranno segnalate per iscritto al gestore che dovrà provvedere ad integrazioni e/o sostituzioni.

ART. 29 - AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni, i permessi e le concessioni occorrenti per l'esecuzione del servizio; qualora in corso d'appalto si verificasse la scadenza di autorizzazioni, permessi e concessioni, la Ditta aggiudicataria deve provvedere al loro rinnovo in tempo utile e tempestivamente produrre copia autentica della nuova documentazione all'Amministrazione.

ART. 30 - RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

L'impresa aggiudicataria assumerà a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e/o vertenze del suo personale promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

Ogni responsabilità per danni conseguenti all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivanti all'Area Vasta 5 a terzi, a cose o a persone, sarà interamente a carico dell'Impresa, senza riserve ed eccezioni.

La ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, mantenendola per tutta la durata del contratto d'appalto, una polizza RCT/RCO che dovrà prevedere:

- a) l'espressa inclusione della Stazione appaltante nel novero dei terzi a tutti gli effetti;
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio, nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta aggiudicataria.

Il predetto contratto assicurativo dovrà includere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

La copertura assicurativa, totalmente esente da franchigia, dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimali non inferiori ad € 10.000.000,00 (euro diecimilioni/oo) in favore dell'Area Vasta 5.

Copia delle polizze dovrà essere trasmessa rispettivamente alle Zone Territoriali, contestualmente all'avvio del servizio.

Per gli automezzi adibiti al trasporto di approvvigionamenti e di pasti già confezionati, la ditta dovrà provvedere, per tutta la durata dell'appalto alla stipula della relativa assicurazione RCA.

L'amministrazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere durante l'esecuzione del servizio, al personale dipendente della ditta aggiudicataria, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 31 - RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

L'impresa partecipante, prima di iniziare il servizio, dovrà comunicare all'Amministrazione, il nominativo, il recapito telefonico, e-mail e la qualifica della persona cui fare capo, in qualità di Rappresentante dell'impresa stessa, per tutte le incombenze di ordine gestionale. L'impresa dovrà inoltre segnalare il nominativo di un'eventuale altra persona che sarà possibile contattare in assenza del rappresentante dell'impresa.

Il rappresentante dell'impresa ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate. Pertanto tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Rappresentante dell'impresa dovranno intendersi come fatte direttamente all'impresa stessa.

ART. 32 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L'impresa dovrà assicurare ai propri dipendenti una adeguata e scrupolosa formazione ed un aggiornamento professionale periodico, almeno annuale, con particolare riferimento al sistema HACCP.

TITOLO IV DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

ART. 33 – INIZIO DELL'ATTIVITA'

L'impresa aggiudicataria deve impegnarsi, mediante apposita dichiarazione, ad iniziare l'attività di preparazione dei pasti nel termine massimo di 45 gg. dalla firma del contratto.

Per la voce relativa al servizio di ristorazione per degenti ospedale "Mazzoni" di Ascoli Piceno, dipendenti e studenti della facoltà di Scienze Infermieristiche aventi diritto a fruire del servizio mensa, vale la tempistica indicata nell'allegato documento "Specifiche tecniche per la realizzazione dei lavori di adeguamento della cucina e del locale mensa dell'Ospedale "Mazzoni"o, se nell'offerta della ditta aggiudicataria, se ivi fosse indicato una termine più breve di fine lavori.

In caso di fallimento il contratto sarà risolto, salve le ragioni di indennizzo per la stazione appaltante, con privilegio sulla cauzione versata.

ART. 34 - PERIODO DI PROVA

La Ditta aggiudicataria dovrà superare un periodo di prova della durata di mesi 6 (sei). Durante il periodo di prova, in caso di inadempienza riscontrata a seguito di documentate segnalazioni trasmesse dalle Unità Operative destinatarie del servizio in oggetto, o comunque rilevate dalle Direzioni Mediche di Presidio e/o di Distretto, le stesse potranno assumere le determinazioni conseguenti, ivi compresa la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione. In tal caso il servizio potrà essere affidato alla seconda impresa migliore offerente e la ditta inadempiente avrà diritto al solo pagamento dei corrispettivi, sulla base dei prezzi definiti in sede di aggiudicazione, per le operazioni effettivamente eseguite ed accertate dagli uffici preposti durante il periodo di prova.

ART. 35 - FATTURAZIONE - PAGAMENTO - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La fatturazione del servizio dovrà avvenire mensilmente ed in via posticipata, per ciascuna ex Zona Territoriale, sulla base del numero dei pasti effettivamente somministrati, sulla base dei dati attestati dal sistema informatizzato nonché degli eventuali generi alimentari consegnati ai reparti, e del rispetto dei parametri qualitativi indicati nel presente capitolato ed attestati dalla direzione Medica di Presidio e dalle Direzioni di Distretto.

Il pagamento delle fatture verrà disposto nel termine di 60 giorni dal loro ricevimento.

Il direttore dell'esecuzione provvederà entro gg. 60 data ricevimento fattura, all'accertamento della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nel capitolato di gara e nel successivo contratto.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il ritardo nel pagamenti dei corrispettivi dovuti, potrà essere sospesa la prestazione dei servizi e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.

L'appaltatore si obbliga ad assicurare la completa tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dal presente appalto e all'osservanza di quanto specificamente previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 circa gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore è obbligato a registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari che devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ad eccezione dei pagamenti espressamente indicati dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, cui si fa espresso rinvio, che possono essere eseguiti con modalità diverse dal bonifico bancario o postale, fermo restando in ogni caso l'obbligo della documentazione della spesa e il divieto dell'impiego del contante, .

L'Appaltatore si obbliga, in caso di subappalto o subcontratto espressamente autorizzato, a far rispettare le prescrizioni sugli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla sopracitata legge al subappaltatore o subcontraente, informando immediatamente la Stazione Appaltante e la Prefettura-Ufficio territoriale del Governo territorialmente competente dell'eventuale inadempimento agli obblighi predetti. A tal fine nel relativo contratto di subappalto l'Appaltatore si obbliga a inserire un'apposita clausola, a pena di nullità, nella quale ciascuna delle parti si obbliga al rispetto degli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari e a trasmettere alla Stazione Appaltante il relativo contratto.

I pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante accredito su conto corrente bancario o postale, acceso presso una banca o presso la società Poste italiane Spa, dedicato, anche non in via esclusiva, alla commessa pubblica.

Il contratto si intende risolto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile in tutti i casi in cui le transazioni finanziarie ed i pagamenti di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136, connessi al presente appalto, sono eseguiti dall'appaltatore senza avvalersi della banca o della società Poste italiane Spa e non siano rispettate le modalità indicate dalla suddetta legge.

ART. 36 - REVISIONE DEL PREZZO

I prezzi di aggiudicazione sono soggetti a revisione dopo la seconda annualità, con valenza non retroattiva, ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs n. 163/2006, purché la relativa richiesta motivata e documentata, venga effettuata entro il termine perentorio e decadenziale di sei mesi, decorrenti dal 13°, 25°, 37° mese.

La revisione sarà operata ai sensi dell'articolo citato o, in assenza dei dati di cui all'art. 7 comma 4, lett. c) e comma 5 del D. Lgs n. 163/2006, sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) pubblicato dall'ISTAT, prendendo a riferimento la variazione annua del mese di inizio del servizio indicato nel contratto. La variazione opererà dal mese successivo alla richiesta e fino alla scadenza del contratto.

ART. 37 - INADEMPIMENTI E PENALITA'

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni dell'appalto e del perfetto svolgimento del servizio.

In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comportino, per la sua gravità, l'immediata risoluzione del contratto, la stazione appaltante contesta formalmente mediante lettera raccomandata A.R. le inadempienze riscontrate ed assegna un termine non inferiore a gg. 10 per la presentazione di controdeduzioni e memorie scritte.

Trascorso tale termine senza idonee giustificazioni sarà facoltà della stazione appaltante applicare la penale nella misura sotto indicata, previa comunicazione per iscritto alla ditta.

La ditta dovrà emettere nota di accredito per l'importo della penale che sarà contabilizzata in sede di liquidazione delle fatture

1. In caso di ritardo di avvio del servizio, € 500,00 per ogni giorno naturale e consecutivo rispetto a quanto previsto dal contratto. Il periodo di colpevole ritardo non dovrà superare in ogni caso gg. 45 di calendario. In caso di superamento di tale limite la stazione appaltante ha la facoltà di:
 - risolvere il contratto salvo l'applicazione delle penalità stabilite e l'esecuzione in danno del servizio;
 - consentire una proroga dell'avvio del servizio applicando le penalità per l'intero periodo di proroga.
2. € 1.500,00 = per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
3. € 1.500,00 = per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche;
4. € 250,00 = per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione con una tolleranza del +/-5% e tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo;
5. € 1.500,00 = per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti conservazione, preparazione, trasporto e distribuzione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
6. € 500,00 = per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, disinfestazione
7. € 500,00 = per ogni mancato rispetto sulle norme relative al personale;
8. € 250,00 = per ogni 10 minuti di ritardo, rispetto all'orario previsto, nell'erogazione del servizio. Rispetto ai tempi indicati nel presente capitolato viene concessa una tolleranza di 10 minuti.

Oltre alle penali suddette, per ciascuna delle altre violazioni delle norme del presente capitolato, si applicherà una penale di € 400,00.

Tutti gli importi sopra indicati raddoppieranno in caso di applicazione della stessa penale per la 2° e triplicheranno per la 3° volta.

L'applicazione delle penali non esclude in ogni caso il risarcimento degli eventuali danni né qualsiasi altra azione legale che la stazione appaltante intende eventualmente intraprendere.

Nel caso di incameramento totale o parziale della cauzione la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare.

Dopo due successive contestazioni con applicazione della sanzione, la stazione appaltante avrà la facoltà di recedere dal contratto con preavviso di gg. 15 mediante lettera raccomandata A.R.

ART. 38 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento o di parziale o inesatto adempimento l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto previa diffida ad adempiere in un termine congruo non inferiore a 15 giorni, ai sensi dell'art. 1453 c.c. .

L'Amministrazione può procedere all'immediata risoluzione del contratto comunicando alla Ditta aggiudicataria la propria decisione senza, con ciò, rinunciare al diritto di chiedere il risarcimento dei danni eventualmente subiti e ad ogni altra azione che ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi, nei seguenti casi:

- uso di cibi precotti
- per grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- per cessione dell'Azienda, per cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del contraente;
- per cessione del contratto non autorizzato dall'Amministrazione;
- qualora il servizio fosse sospeso o interrotto per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- per motivi di pubblico interesse;

- mancato rispetto delle norme di sicurezza per la prevenzione degli infortuni sul lavoro ed in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
- mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro ed integrativi locali relativi al personale dipendente della ditta;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.
- Interruzione del servizio

In caso di risoluzione per inadempimento l'Amministrazione aggiudicatrice provvederà all'incameramento della cauzione definitiva versata dalla Ditta aggiudicataria, fatti salvi i maggiori danni diretti e indiretti che l'Amministrazione deve sopportare.

La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

Art.39 SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO – VARIAZIONE ASSETTO SOCIETARIO

In caso di subappalto, si applica quanto previsto dall'art.118 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.. Le Ditte, all'atto dell'offerta, devono indicare la parte del servizio che intendono eventualmente subappaltare a terzi, in misura non superiore al 30% del valore del contratto.

La Ditta aggiudicataria deve depositare il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno 20 giorni naturali e consecutivi prima della data di effettivo inizio del servizio e in tale sede deve altresì trasmettere la certificazione attestante il possesso, da parte del/i subappaltatore/i, di tutti i requisiti richiesti nel bando per essere ammessi alla gara.

Alla Ditta aggiudicataria è comunque proibito ricorrere, durante la validità del contratto, al subappalto parziale o totale del servizio aggiudicato senza il preventivo consenso scritto da parte della stazione appaltante. In ogni caso, la stazione appaltante rimane estranea al rapporto contrattuale tra appaltatore e subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dall'aggiudicatario stesso al subappaltatore o cottimista.

La Ditta aggiudicataria non potrà cedere, per nessun motivo, il contratto relativo, senza il consenso scritto dell'amministrazione. La cessione del contratto non autorizzata può costituire motivo di risoluzione del contratto e fa sorgere per l'Amministrazione il diritto ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggior danno.

Eventuali variazioni nell'assetto societario (cessioni rami d'azienda, fusioni, trasformazioni, etc.) nonché variazioni della ragione sociale dovranno essere comunicate per iscritto alla stazione appaltante.

ART. 40 - SPESE ACCESSORIE

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 41 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è tenuta, prima della stipula del contratto, a presentare un deposito cauzionale definitivo ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della richiesta che verrà formulata dalla stazione appaltante..

I suddetti depositi cauzionali dovranno presentarsi in uno dei seguenti modi:

1. Con fidejussione bancaria rilasciata da Aziende di Credito a ciò autorizzate ai sensi di legge;
2. Con polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

Qualora la cauzione sia presentata con fidejussione bancaria o polizza assicurativa, le stesse devono chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e devono altresì espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma.2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta da parte della stazione appaltante.

La cauzione definitiva, in qualunque forma presentata, deve coprire l'intero periodo di validità del contratto. Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata stabilita ed è svincolato e restituito al contraente soltanto alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Il deposito cauzionale è dato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime. E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

ART. 42 – TRATTAMENTO DATI

Ai sensi dell'art. 13 (informativa) e 23 (consenso) del D. Lgs n. 196/2003, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalla legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i.. In particolare il trattamento dei dati personali (registrazione, conservazione, organizzazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente, all'accertamento del possesso dei requisiti di idoneità ed all'inesistenza di cause ostative sia per la gestione della stipula e dell'esecuzione del contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo.

ART. 43 - RINUNCIA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinunciare all'aggiudicazione dell'appalto o di avviare una nuova procedura di gara, previa congrua ed espressa motivazione.

ART. 44 - DUVRI

Con riferimento ai rischi di interferenza, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di conformarsi alle prescrizioni ed alle cautele indicate dall'Amministrazione nel DUVRI e nel documento di prima informazione allegati al presente capitolato ovvero a quelle successivamente precisate in occasione della consegna dei locali. La violazione di tale obbligo importerà inadempimento contrattuale, sanzionabile a norma del presente capitolato. Successivamente alla comunicazione di aggiudicazione, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di contattare il Servizio Prevenzione e Protezione della Area Vasta 5 per il coordinamento e gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza, come precisato dal succitato DUVRI allegato.

ART. 45 - FORO COMPETENTE

Il foro competente per le controversie che dovessero insorgere tra l'Ente Appaltante e la ditta aggiudicataria sarà in ogni caso quello di Ancona

ALLEGATI: TOT. N. 323 PAGINE

- A – Dichiarazione sostitutiva per complessive n. 7 pagine
- B - Dichiarazione sostitutiva per n. 2 pagina
- C – Sopralluogo per n. 1 pagina
- D – Offerta Economica per complessive n. 4 pagine
- E - Specifiche tecniche ristrutturazione Ospedale "Mazzoni" per complessive n. 9 pagine
- F - Documento di Prima Informazione AP per complessive n. 11 pagine
- F.1 Documento di Prima Informazione SBT per complessive n. 12 pagine
- G – DUVRI preliminare per complessive n. 17 pagine
- n. 1 - Schede merceologiche per complessive n. 122 pagine
- n. 2 – Dietetico Ospedaliero per complessive n. 116 pagine
- n.2/a – Dietetico RSA, RP, SRR, Centro Diurno e Hospice per complessive n. 14 pagine
- n. 2/b - Menù dipendenti per complessive n. 8 pagine

IL COMITATO TECNICO

DR. REMO APPIGNANESI

DOTT.SSA PAOLA NANNI

GEOM. VALENTINO FANTUZI