



COMUNE DI SARSINA

Provincia di Forlì-Cesena
Settore Casa Protetta "F. Barocci"

808

allegato A)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA DELLA CASA RESIDENZA PER ANZIANI "F. BAROCCI"

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa della Casa Residenza Anziani "F. Barocci" in favore degli anziani ospiti : n. 50 posti residenziali (di cui attualmente 2 sono alimentati con sondino naso gastrico); n. 5 posti di Centro Diurno (attualmente i posti occupati sono n. 2) e di alcuni anziani residenti nel Comune di Sarsina che ne facciano richiesta per un massimo di n. 10 utenti, (la media dell'anno 2014 è stata di n. 4 richieste) .

Nello specifico i servizi oggetto dell'appalto sono:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e la gestione della dispensa, favorendo i fornitori locali;
- la preparazione di colazione, pranzo, merenda e cena per un massimo di 50 ospiti della Casa residenza Anziani e n. 5 posti di centro diurno;
- il lavaggio delle stoviglie e dei carrelli di trasporto ai piani;
- la pulizia ed il riordino della cucine ad eccezione delle pulizie straordinarie che verranno effettuate da altra cooperativa;
- l'aggiornamento e la corretta tenuta del registro HACCP;
- l'approvvigionamento di tutti i prodotti per l'igiene della cucina e per la detersione delle stoviglie;
- la massima disponibilità alla preparazione di menù dietetici o personalizzati per ospiti che lo necessitano;
- la preparazione di pasti anche per anziani del territorio che ne facciano richiesta per un massimo di n. 10;
- la preparazione o l'approvvigionamento di dolci e torte per le occasioni speciali quali feste in genere e festa mensile dei compleanni;
- la preparazione di un pranzo a cui saranno invitati anche i parenti degli ospiti (generalmente 130 persone compresi tutti)

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Dal 1° Settembre 2015 al 31/08/2016.

ART. 3 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Prezzo complessivo a base d'asta per un anno di servizio: €160.000,00 Iva compresa

Il numero dei pasti indicato ha valore presuntivo, ma non impegnativo ai fini del contratto.

ART. 4 – SEDE DEL SERVIZIO

La sede del servizio è la cucina della Casa Residenza Anziani "F. Barocci" in via linea gotica n. 2, Sarsina (FC) .

I pasti preparati presso la suddetta cucina devono venire trasportati con i carrelli termici, già in dotazione, alle due sale da pranzo della struttura ubicate una al piano terra ed una al terzo piano.

Essendo i numeri sopra indicati riferiti al numero di utenti attualmente clienti , il numero dei pasti/giorno potrà senz'altro variare in relazione alle assenze degli anziani e alle nuove richieste da parte di anziani residenti nel Comune di Sarsina che ne facciano richiesta in corso d'anno, fino ad un massimo di 10 unità.

ART. 5 – COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà attenersi al menù in vigore allegato al presente capitolato (allegato 1) per farne parte integrante e sostanziale. E' possibile concordare variazioni del menù con la Coordinatrice della Casa Residenza Anziani. E' indispensabile la massima disponibilità ad effettuare menù personalizzati per ospiti che abbiano particolari necessità o prescrizioni mediche personalizzate.

Il pasto fornito alla Casa Residenza dovrà comprendere:

- colazione mattutina;
- idratazione di metà mattina;
- pranzo, comprensivo anche di acqua minerale naturale e gassata vino bianco e rosso e caffè;
- merenda pomeridiana;
- cena.

Nel caso in cui parte degli anziani ospiti partecipino a gite per l'intera giornata, e siano impossibilitati al consumo del pasto presso la struttura, la Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire il pasto previsto con un cesto pic-nic individuale che sarà di volta in volta concordato con la Coordinatrice.

Una volta all'anno viene organizzato un pranzo speciale a cui sono invitati al massimo due familiari per ciascun ospite e la Ditta sarà tenuta all'organizzazione e preparazione dello stesso prevedendo un menù più elaborato per tutti i partecipanti.

In occasioni di particolari eventi o manifestazioni come ad esempio ultimo giorno di carnevale, Pasqua, Natale, festa mensile di compleanno ed altre festività potranno essere richieste alla Ditta aggiudicataria forniture aggiuntive di prodotti da forno o torte farcite con panna oltre che a preparazioni più elaborate.

ART. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La qualità del pasto confezionato nell'ambito della Casa residenza dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "ottima qualità" e conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

La Ditta appaltatrice deve provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari e alla gestione della dispensa, avvalendosi possibilmente dei fornitori locali;

In sede di valutazione del progetto tecnico, costituirà maggior pregio l'offerta che preveda l'utilizzo di alcuni prodotti con l'**Etichetta trasparente Pianesiana**: un modello di etichettatura per la tutela dell'Ambiente e dei consumatori che è stata presentata al Senato della Repubblica nel 2003 ed al Parlamento Europeo nel 2008 e nel 2014.

Oltre alle informazioni previste dalla normativa vigente, l'Etichetta trasparente Pianesiana riporta tutte le informazioni sull'**origine** e le **caratteristiche** di ogni prodotto (origine e caratteristiche degli ingredienti o delle materie prime, metodo di coltivazione, trasformazione, o lavorazione, etc.) e le più importanti informazioni sul suo **impatto** ambientale (la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, etc.) descrivendone, inoltre, tutti i passaggi della **filiera** di produzione (dal produttore al consumatore).

La ditta, deve inviare al competente Ufficio Casa Residenza del Comune di Sarsina entro 30 giorni dalla stipula del contratto l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari e dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e "tracciabilità" delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti.

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato è fatto divieto assoluto, alla Ditta aggiudicataria, di fare uso di alimenti geneticamente modificati.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla normativa vigente
- etichette con indicazioni esaurienti sulle caratteristiche del prodotto, secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ogni classe merceologica
- termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici ecc.)
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore

L'acquisto degli alimenti sotto specificati dovrà essere effettuata da fornitori in grado di garantire il consumo di prodotti freschi e di ottima qualità:

- Pane e prodotti da forno
- Carni fresche
- Frutta e verdura fresca

ART. 7 – FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La fornitura dei pasti ha inizio il 1° settembre 2015.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni.

Il ricevimento e la distribuzione dei pasti viene di norma effettuato in collaborazione con il personale infermieristico ed assistenziale in servizio durante l'ora dei pasti che è fissata attualmente nei seguenti orari:

- colazione ore 8.30;
- idratazione di metà mattina ore 10.00;
- pranzo ore 11.30;
- merenda ore 14.30;
- cena ore 17.30 per anziani del terzo piano;
- cena ore 18.00 per anziani piano terra.

Entro il giorno cinque del mese successivo il personale della Cooperativa Sociale deve comunicare alla Coordinatrice della Casa Protetta il numero dei pasti erogati agli anziani esterni.

ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio nei locali all'uopo destinati presso la casa residenza come specificato all'art.3 del presente dispositivo, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Le cucine ed i locali annessi (magazzini di stoccaggio-servizi igienici per il personale ecc.), le attrezzature e le stoviglie esistenti sono concessi alla Ditta appaltatrice in uso gratuito.

Le attrezzature e le stoviglie consegnate saranno descritte in apposito verbale da redigersi all'inizio della gestione del servizio in contraddittorio tra le parti.

La Ditta si impegna a conservare con la cura necessaria i beni avuti in consegna, di farne buon uso e restituirli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza ,salvo il deterioramento d'uso.

Il materiale di integrazione eventualmente necessario ed acquistato dalla Ditta appaltatrice rimane di proprietà dell'Ente locale al termine dell'appalto.

La Ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, prende in uso i locali e le attrezzature necessarie alla conduzione dello stesso, l'appaltatore si impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione.

ART. 9 – SISTEMA HACCP

La Ditta appaltatrice, deve effettuare a propria cura e spese il servizio di autocontrollo della qualità, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs.155/97.La Ditta appaltatrice dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del Piano di autocontrollo.

ART. 10 – PERSONALE

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale un'elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in maniera ottimale, la Ditta si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato, tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato, in relazione al numero dei pasti da preparare.

Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della ristorazione, maturata anche attraverso prestazione di servizio in strutture con anziani.

La Ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo ed il recapito del Responsabile del servizio, referente in caso di urgenze o disservizi.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni sugli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Il personale addetto dovrà mantenere un comportamento corretto e dignitoso nell'esecuzione del servizio e nel rapporto con gli utenti, mantenendo un atteggiamento disponibile e collaborativo con il personale della Casa Residenza, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio mensa.

Le parti contraenti, concordano momenti di confronto e verifica relativamente agli aspetti connessi alla gestione ed all'organizzazione del servizio, nell'intento di valutare ogni possibile intervento atto a migliorarne l'efficacia e l'efficienza.

L'Amministrazione Comunale in caso di gravi inadempienze, trascuratezza o ripetuti comportamenti riprovevoli da parte di unità di personale addetto che possano compromettere l'efficienza del servizio, può richiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione delle figure professionali interessate.

ART. 11 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti, al lavaggio delle vettovaglie e dei contenitori termici, alla pulizia delle attrezzature ed al riordino e pulizia delle cucine e locali annessi, compresi i frigoriferi.

Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:

le spese relative al trattamento economico dovuto al personale impiegato,alle condizioni retributive, normative ed assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;

le spese relative ai piani di autocontrollo (HACCP) di cui al D.L.155/97 delle cucine – locali stoccaggio derrate – locali lavaggio stoviglie e dispensa;

le spese relative alla fornitura del vestiario alle cuoche ed al personale addetto al servizio di aiuto cuoca;

le spese relative all'acquisto di stoviglie ad integrazione di quelle consegnate (piatti, teglie , caraffe, utensili da cucina,

pentolame ecc.);

le spese relative all'acquisto di prodotti di pulizia ed igienizzanti occorrenti per il lavaggio delle stoviglie e per la pulizia delle cucine e locali annessi (detersivi, strofinacci, scope, sacchi immondizia, guanti ecc.);

le spese relative alla fornitura delle tovaglie cerate per i tavoli dei refettori, da sostituire almeno due volte l'anno e comunque quando presentino un'usura tale da compromettere l'igienicità del servizio, nonché quelle relative all'acquisto di articoli complementari monouso, atossici, necessari al servizio di merende varie (bicchieri di plastica, tovaglioli di carta ecc);

ART. 12 – ONERIA CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- l'acquisto degli arredi, e delle attrezzature (ad esclusione delle stoviglie) occorrenti per le cucine e per i refettori;
- la manutenzione dei locali, degli impianti, e degli arredi delle cucine e dei refettori , nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature delle cucine;
- il pagamento di tutte le utenze (gas, energia elettrica, acqua ecc.)
- la disinfestazione periodica dei locali adibiti al servizio di mensa, così come previsto dalla normativa vigente
- la predisposizione delle sale da pranzo e la somministrazione dei pasti, la distribuzione, lo sporzionamento dei pasti.

ART. 13 – PREZZO DEL PASTO E MERENDA - PAGAMENTI

Con riferimento e ad integrazione dell'allegato menù settimanale – ALLEGATO 1) parte integrante e sostanziale del presente dispositivo, il prezzo pasto si intende comprensivo di ogni voce relativa ai costi sostenuti dalla Ditta aggiudicataria per l'acquisto delle derrate alimentari (comprensive di acqua minerale naturale, vino ed acqua minerale naturale e gassata, al personale ed alla gestione del servizio della mensa della casa protetta –Iva inclusa.

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Al termine di ogni mese la Ditta appaltatrice inoltra all'Amministrazione Comunale la relativa fattura.

Le fatture saranno liquidate a mezzo bonifico bancario, entro 30 giorni dalla data del ricevimento.

ART. 14 – VIGILANZA E CONTROLLO

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale ed al personale tecnico dell'Azienda U.S.L. di Cesena, per tutto il periodo di affidamento dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità.

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con proprio personale autorizzato e riconoscibile effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

ART. 15– DIVIETO DI SUB-APPALTO

E' assolutamente vietato, pena la immediata risoluzione del contratto per colpa del gestore e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione Comunale, il sub-appalto, anche parziale, della gestione del servizio.

ART. 16– PENALITA'

La Ditta aggiudicataria nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di Leggi e Regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla Ditta, applica sanzioni, per inottemperanze a quanto stabilito nel presente Capitolato, specificatamente riguardo a:

- penale di €600,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di €1.500,00 nel caso di alimenti contaminati parassitologicamente (piatti contaminati da parassiti);
- penale da € 500,00 a € 1.500,00 nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso di cinque porzioni casuali;
- penale da € 250,00 a € 1.500,00 per ogni caso di utilizzo di derrate alimentari non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche di cui all'art.6 del presente capitolato
- penale da €250,00 a €1.500,00 per mancato rispetto del menù giornaliero

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza prevista nel menù del giorno. La Ditta aggiudicataria può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna delle derrate alimentari o in seguito al verificarsi di situazioni contingenti e dimostrabili.

Le eventuali carenze o inadempienze saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria e si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti effettuata dall'Amministrazione Comunale mediante raccomandata A.R..

La Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento dalla lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta aggiudicataria.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

ART. 17 - RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso di infortunio o danni arrecati in dipendenza di manchevolezze o trascuratezza commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso L'Amministrazione Comunale, sia verso terzi, della qualità del servizio fornito.

La Ditta appaltatrice sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché di danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità conseguente.

ART. 18 – ASSICURAZIONE RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice è direttamente responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale e di terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio mensa della Casa Residenza Comunale.

E' pertanto da considerarsi ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

In particolare la Ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi contaminati o avariati e dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto polizza di assicurazione con massimale pari ad €1.000.000,00 - unico - per ogni sinistro e per anno assicurativo a copertura di qualsiasi rischio derivate dal presente appalto.

Copia della stipula della polizza assicurativa dovrà essere depositata presso l'Ufficio Ragioneria del Comune di Sarsina, prima dell'attivazione del servizio.

La Ditta inoltre garantisce per i prodotti alimentari forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle Leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

ART. 19 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia sorta in dipendenza della applicazione del presente appalto la competenza è del Tribunale di Forlì'.

ART. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 146 del C.C. le seguenti ipotesi:

- inosservanza della vigente normativa
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
- casi di gravi intossicazioni alimentari
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- interruzione non motivata della fornitura – servizio
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto fa sorgere, a favore dell'Amministrazione comunale, il diritto di affidare il servizio alla Ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra Ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale, oltre all'eventuale incameramento, debitamente motivato, della cauzione definitiva.

ART. 21 – DURATA DEL CONTRATTO

La presente convenzione ha decorrenza dal 1° settembre 2015 ed ha validità fino al 31 agosto 2016 salvo i casi di risoluzione di cui al precedente art. 20. Essa si intende prorogata per un massimo di 3 (tre) mesi alle medesime modalità e corrispettivi nell'esclusivo caso di attesa dell'espletamento delle procedure per una nuova gara.

Alla scadenza del periodo di validità della convenzione le parti sottopongono a verifica i risultati conseguiti.

ART. 22 – RECESSO

Nel caso in la cui la Ditta Aggiudicataria venga sottoposta a procedimento di liquidazione e/o a procedura fallimentare o cessi la propria attività nel ramo della ristorazione collettiva, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 del C.C.

ART. 23 – DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria, si considererà all'atto di assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni del locale e attrezzature con cui dovrà espletare il servizio specificato nel seguente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, notificherà alla Ditta aggiudicataria tutte le disposizioni ed i provvedimenti che comportino variazioni rispetto alla situazione iniziale.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.