

Società Assistenza Acuzie e PostAcuzie (S.A.A.P.A.) S.p.A.
Via S. Cristina, 3 – 10036 Settimo Torinese (TO)
Tel +39 011-30.21.400 – Fax +39 011-30.21.421
PEC: amministrazione@cert.ospedalesettimo.it
mail: segreteria.saapa@ospedalesettimo.it
www.ospedalesettimo.it

* § *

Allegato alla deliberazione dell'Amministratore unico n. 71 del 26/09/2019

SCHEMA DI CONTRATTO

Contratto n. 2 di Repertorio

Contratto per l'affidamento del servizio di ristorazione interno per degenti, dipendenti ed altri utenti autorizzati presso l'Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese" sito in via S. Cristina, 3
CIG 77384968E9

Importo presunto: 2.713.957,50, oltre IVA a norma di legge

L'anno 2019, il giorno 31 del mese di ottobre, dell'anno 2019 (31/10/2019) a Settimo Torinese (TO), in una sala dell'Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese",

tra

la società **S.A.A.P.A. S.p.A.** — Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese", con sede in Settimo Torinese via S. Cristina 3, (partita IVA 08507160011), PEC: amministrazione@cert.ospedalesettimo.it, legalmente rappresentata dall'Amministratore unico, Dott.ssa Gabriella Gianoglio nata a Torino il 31/07/1966 e domiciliata per la carica presso la sede di S.A.A.P.A.;

e

la società **EUTOURIST NEW SRL**, con sede in Orbassano, Strada Torino, 31, capitale sociale di euro 1.500.000,00 (interamente versato), codice fiscale e partita IVA 11303820010, numero di iscrizione del Registro delle Imprese di (Torino): R.E.A. (TO-1202634), PEC: eutouristnew@legalmail.it, in persona del suo Procuratore speciale e legale rappresentante, Sig. Francesco Gilocchi, nato a Narni (TR) il 15.10.84, domiciliato per la carica presso la sede della società Eutourist New Srl

premesso

- che con Delibera dell'Amministratore Unico n. 138 del 20/12/2018 la S.A.A.P.A. approvava il Patto d'integrità a valere nei contratti stipulati fra la medesima S.A.A.P.A. e operatori economici terzi;
- che la S.A.A.P.A. con delibera dell'Amministratore Unico n. 137 del 20/12/2018 approvava il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze D.U.V.R.I relativo al presente contratto;

- che con Delibera di autorizzazione a contrarre dell'Amministratore Unico n. 137 del 20/12/2018 la S.A.A.P.A. dava avvio al procedimento per l'affidamento del servizio di ristorazione interno per degenti, dipendenti ed altri utenti autorizzati presso l'Ospedale di Settimo Torinese sito in Settimo Torinese, Via Santa Cristina, 3 per il periodo di tre anni, avvalendosi della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs, 56/2016 e s.m.i. da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D. Lgs, 56/2016 e s.m.i.;

- che con la medesima Delibera si provvedeva anche ad approvare:
 - il bando di gara;
 - il disciplinare;
 - lo schema di contratto;
 - il capitolato speciale d'appalto e i relativi allegati

per un importo complessivo a base d'asta pari a € **2.713.957,50** (euro duemilionesettecentotredicimilanovecentocinquantesette/50) oltre IVA a norma di legge, determinato sul valore del prezzo unitario a base d'asta di €. 11,00 (euro undici/00) oltre IVA a norma di legge a giornata alimentare per degenti e di €. 5,25 (euro cinque/25) oltre IVA a norma di legge a pasto (pranzo e cena) per i dipendenti e gli esterni autorizzati ed euro 0,50 oltre IVA per la colazione ;

- che sempre con la medesima delibera veniva nominato Il Responsabile Unico del Procedimento relativo al presente appalto nella persona del dott. Aldo Corgiat Loia nato a Caselle Torinese il 6/07/59 e domiciliato a tale scopo in Settimo Torinese via Santa Cristina 3 C.F. CRGLDA59L06B960V indirizzo PEC: amministrazione@cert.ospedalesettimo.it;
- che il bando di gara veniva regolarmente pubblicato ai sensi delle norme in vigore;
- che, a conclusione della gara, il servizio di ristorazione di cui ai punti precedenti veniva aggiudicato alla società Eutourist New Srl al prezzo di euro 2.552.748,42 (iva esclusa), di cui euro 27.139,57 (iva esclusa) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso e quindi al prezzo di euro 10,35 a giornata alimentare per i degenti e per i dipendenti e gli utenti autorizzati, di cui euro 0,11 (iva esclusa) per oneri della sicurezza;
- che la società aggiudicataria, essendo scaduto il documento unico di regolarità contributiva in data 24/10/2019, ha provveduto a richiedere nuovo DURC in data 25/10/19 come da dichiarazione ns. prot. n. 478 del 31/10/19;


tutto ciò premesso e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente atto, i contraenti

convengono e stipulano

quanto segue:

Articolo 1 – Premesse ed allegati

1.1 Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente contratto.



Articolo 2 – Oggetto

2.1 La Società Assistenza Acuzie e PostAcuzie (S.A.A.P.A.) S.p.A., (d'ora innanzi S.A.) rappresentata dal suo Amministratore Unico, affida alla Ditta Eutourist New Srl corrente in Orbassano (TO), Strada Torino, 31, che accetta senza riserva alcuna, la gestione globale del servizio di ristorazione interno per degenti, dipendenti ed altri utenti autorizzati presso l'Ospedale di Settimo Torinese sito in Via Santa Cristina, 3 nei rispetto dei seguenti patti e condizioni.

Articolo 3 - Norme regolatrici dell'appalto

3.1 L'appalto viene concesso ed accettato e dovrà essere eseguito con l'osservanza dei patti, oneri e condizioni previsti:

- dal presente atto;
- dal Capitolato speciale d'appalto, che le parti dichiarano di conoscere e accettare integralmente e che, sottoscritto dalle parti, viene allegato al presente contratto sotto la lettera "A" per formarne parte integrante e sostanziale;
- dalle disposizioni contenute nella vigente normativa in materia di appalti pubblici di servizi (D.Lgs. 50/2016) ove applicabili;
- e, per quanto non regolato dalle disposizioni degli atti sopra richiamati, dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia fiscale e di contratti di diritto privato.

Articolo 4 - Notifiche e comunicazioni

4.1 Agli effetti di quest'atto, le parti eleggono domicilio:

- la società S.A.A.P.A. S.p.A. - Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese" - presso la propria sede in Via Santa Cristina, numero 3;
- la società Eutourist New Srl presso la propria sede in Orbassano (TO), Strada Torino, 31.

4.2 Le notifiche e le comunicazioni fra le parti, relative agli adempimenti contrattuali ed a qualsiasi altro elemento o circostanza cui è necessario dare data certa, vanno effettuate a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento indirizzata agli indirizzi di cui al comma precedente oppure tramite comunicazione di Posta Elettronica Certificata (PEC) agli indirizzi indicati in epigrafe.

4.3 E' onere di ciascuna delle parti comunicare formalmente all'altra parte eventuali cambi di indirizzo o di indirizzo PEC.

4.4 In difetto di formale comunicazione dei cambiamenti le comunicazioni si intenderanno validamente eseguite agli indirizzi risultanti da questo contratto.

Articolo 5 – Durata

5.1 Il servizio di ristorazione indicato in oggetto avrà durata di trentasei mesi dalla stipula del presente contratto; periodo prorogabile, ai sensi dell'art. 3 del Capitolato, per un periodo massimo di 8 (otto) mesi in relazione all'esigenza tecnica della Stazione appaltante di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

Articolo 6 - Corrispettivo — Pagamenti - Tracciabilità dei flussi finanziari – Revisione prezzi

6.1 Il corrispettivo dovuto all'Appaltatore è convenuto in:

euro **10,35** (euro dieci, trentacinque) oltre IVA, di cui euro 0,11 oltre IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, a giornata alimentare per i degenti.

6.2 Le parti danno atto che tale importo è così suddiviso:

Colazione: €. 0,47 di cui Euro 0,005 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

Pranzo: €. 4,94 di cui Euro 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

Cena: €. 4,94 di cui Euro 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

e che il prezzo di euro **4,94** (euro quattro, novantaquattro) oltre IVA, di cui Euro 0,05 oltre IVA per oneri della sicurezza, indicato per il pranzo dei degenti sarà applicato anche al pranzo dei dipendenti di S.A.A.P.A., dei dipendenti degli Enti convenzionati e degli altri utenti autorizzati.

6.3 L'importo complessivo presunto di euro 2.552.748,42 (euro duemilonicinquecentocinquantaquattremilasettecentoquarantotto, quarantadue) oltre IVA, di cui Euro 27.139,57 per oneri della sicurezza, viene determinato, sulla base dell'offerta formulata dall'Impresa appaltatrice, senza alcun obbligo del committente in merito al numero effettivo delle giornate alimentari e dei pasti, regolarmente ordinati e serviti, sui quali si applicheranno i predetti corrispettivi unitari.

6.4 La liquidazione del corrispettivo avverrà conformemente all'articolo 10 del capitolato speciale d'appalto.

6.5 Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge 13/08/2010 n. 136: "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", l'impresa appaltatrice si impegna a osservare la normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

6.6 Tutte le transazioni relative al presente contratto devono essere eseguite avvalendosi di Istituti di credito o della società Poste Italiane SPA.

6.7 I pagamenti saranno disposti a seguito dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale ed assicurativa dell'Impresa.

6.8 Il corrispettivo contrattuale sarà sottoposto a revisione ai sensi dell'art. Art. 9 – Revisione del prezzo del Capitolato a partire dal secondo anno di gestione e previa esplicita richiesta scritta e motivata da parte della ditta.

Articolo 7 – Corrispettivo per l'utilizzo dei locali di ristorazione

7.1 L'Appaltatore, dato atto che tutti gli utenti del servizio, ad esclusione dei degenti, dovranno consumare il pasto nei locali di ristorazione messi a disposizione dalla S.A., si impegna a riconoscere alla S.A.A.P.A. per tutta la durata dell'appalto, un corrispettivo, relativo all'utilizzo di detti locali, di Euro 28.224,00 annui (96 euro circa a mq annuo) oltre ai rimborsi di cui agli artt. 4.12 e 6.1, lett. v) e w) del Capitolato.

7.2 Le modalità di fatturazione e pagamento di detto corrispettivo saranno oggetto di apposito atto aggiuntivo al presente contratto e che il prezzo di euro **4,94** (euro quattro, novantaquattro) oltre IVA, di cui Euro 0,05 oltre IVA per oneri della sicurezza, indicato per il pranzo dei degenti sarà applicato anche al pranzo dei dipendenti di S.A.A.P.A., dei dipendenti degli Enti convenzionati e degli altri utenti autorizzati.

Articolo 8 - Cauzione definitiva e assicurazioni

8.1 L'Appaltatore, in ottemperanza a quanto previsto nell'art. 21 del Capitolato e nell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, ha costituito a garanzia degli obblighi contrattuali la cauzione definitiva di euro 102.109,94 mediante: polizza fideiussoria n. 1533128 emessa in data 18/10/2019 dalla Compagnia Elba Assicurazioni Spa

8.2 L'Appaltatore ha altresì presentato alla S.A., che l'ha ritenuta idonea, la Polizza RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) stipulata ai sensi dell'art. 22 del Capitolato e in particolare:

- polizza di assicurazione di responsabilità civile RCT/RCO n. 1/2513/61/155861936 emessa in data 27/12/2018 con scadenza annuale, dalla UNIPOL ASSICURAZIONI SPA di € 10.000.000,00



Articolo 9 – Personale

9.1 L'Appaltatore si impegna ad osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, sicurezza e prevenzioni degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti leggi, regolamenti, decreti nonché dal contratto collettivo di lavoro nazionale, regionale, provinciale ed aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali previste da tali normative,

9.2 Si richiamano espressamente i seguenti articoli del Capitolato, relativi agli obblighi dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori **Art. 14 – Comportamenti e obblighi del personale e responsabilità dell'Appaltatore, Art. 15 – Rapporti personale dipendente dell'Appaltatore e la Stazione Appaltante, Art. 16 – Requisiti del personale, Art. 17 – Sicurezza sul lavoro, Art. 18 – Trattamento dei lavoratori, Art. 19 – Elenco del personale – Stabilità occupazionale e Art. 20 - Sciopero del personale**

9.3 A conferma di quanto previsto nell'**Art. 19 – Elenco del personale – Stabilità occupazionale** al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016 garantendo l'applicazione dei CCNL di settore come definiti dall'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Articolo 10 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze

10.1 Il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze relativo al presente contratto, sottoscritto dalle parti, viene allegato al presente contratto sotto la lettera "B" per formarne parte integrante e sostanziale.

10.2 Copia del D.U.V.R.I. rimarrà depositata presso la sede della S.A. e l'Appaltatore si impegna a rispettarne i contenuti e le disposizioni.

Articolo 11 - Controlli e sanzioni sul servizio

11.1 La S.A. si riserva la facoltà di verificare, tramite proprio personale appositamente designato, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore la regolarità dell'espletamento del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dal Capitolato, nonché di procedere in ogni momento al controllo dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate dall'Appaltatore per l'erogazione del servizio.

11.2 Si richiamano espressamente gli articoli del Capitolato, **Art. 24 – Controlli da parte della Stazione appaltante, Art. 25 – Contestazione a seguito di controlli e Art. 26 – Sanzioni**

Articolo 12 – Recesso – Risoluzione e procedure concorsuali a carico dell'appaltatore – Clausola risolutiva espressa

12.1 In tema di recesso, di risoluzione e di procedure concorsuali a carico dell'Appaltatore le parti richiamano espressamente il contenuto dei seguenti articoli del Capitolato: **Art. 27 – Recesso dal contratto, Art. 28 - Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa, Art. 29 – Fallimento e altre procedure concorsuali a carico dell'Appaltatore.**

Articolo 13 – Subappalto

13.1 Il Subappalto è ammesso nei limiti di cui all'art. 8 del Capitolato

Articolo 14 – Cessione del contratto e cessione dei crediti

14.1 E' vietata la cessione del contratto e la cessione del credito.

Articolo 15 – Patto di integrità

15.1 L'Appaltatore si impegna a rispettare il Patto di integrità approvato dalla S.A. con delibera dell'Amministratore Unico n. 138 del 20/12/2018 che, sottoscritto dalle parti, viene allegato al presente contratto per formarne parte integrante e sostanziale sotto la C.

Articolo 16 – Riservatezza e tutela dati personali

16.1 L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso nell'esecuzione del presente contratto e si impegna a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e a non utilizzarli a qualsiasi titolo ed in qualsiasi modo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

16.2 La S.A e l'Appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine di dare esecuzione alle rispettive obbligazioni contrattuali con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

16.3 L'Appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal Regolamento (UE) 679/2016 in materia di trattamento dei dati personali, del D.Lgs. 196/2003 come novellato dal D.Lgs. 101/2018 e dai provvedimenti generali a esso correlati e si obbliga a rispettarli per tutta la durata del contratto, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento



16.4 Si richiamano espressamente gli artt. 11 e 12 del Capitolato.

Articolo 17 – Spese contrattuali

17.1 Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, precedenti, seguenti e nessuna esclusa, compresa quella di registrazione, bolli, diritti, sono a carico dell'Appaltatore che dichiara di accettarle, mentre resta a carico della S.A. l'I.V.A

Articolo 18 – Foro competente

18.1 La decisione di qualsiasi controversia che dovesse derivare dall'applicazione, dall'interpretazione e dall'esecuzione del presente contratto sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Torino. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

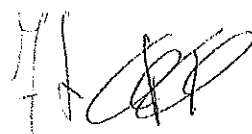
Allegati

Vengono allegati al presente contratto i seguenti documenti, sottoscritti ed accettati integralmente dalle parti:

All. A – Capitolato speciale d'appalto

All. B – D.U.V.R.I.

All. C – Patto d'integrità



Ai sensi degli artt. 1341-1342 del cod. civ. si approvano espressamente le clausole contrattuali di cui agli articoli:

- Articolo 4) Notifiche e comunicazioni
- Articolo 5) Durata
- Articolo 6) Corrispettivo — Pagamenti - Tracciabilità dei flussi finanziari
- Articolo 9) Personale
- Articolo 11) Controlli e sanzioni sul servizio
- Articolo 12) Recesso — Risoluzione e procedure concorsuali a carico dell'appaltatore - Clausola risolutiva espressa
- Articolo 13) Subappalto
- Articolo 14) Cessione del contratto e cessione dei crediti
- Articolo 15) Patto di integrità
- Articolo 18) Foro competente

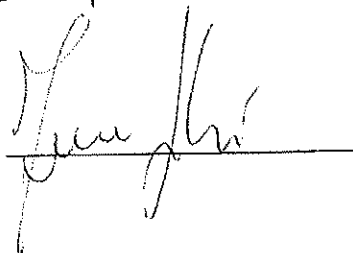
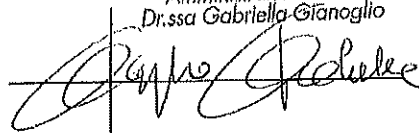
nonché tutte le clausole del Capitolato in essi espressamente richiamate ed in particolare le seguenti norme del Capitolato che qui si intendono trascritte:

- Articolo 3) Durata dell'appalto — Eventuale proroga tecnica
- Articolo 5) Locali cucina e attrezzature — Locale mensa
- Articolo 6) Prestazioni oggetto dell'appalto
- Articolo 8) Cessione del contratto — Subappalto
- Articolo 10) Fatturazione e pagamenti — Rendicontazione
- Articolo 11) Obblighi di riservatezza
- Articolo 12) Trattamento dei dati personali
- Articolo 17) Sicurezza sul lavoro
- Articolo 19) Elenco del personale — Stabilità occupazionale
- Articolo 22) Responsabilità civile e penale - Coperture assicurative
- Articolo 24) Controlli da parte della Stazione Appaltante
- Articolo 25) Contestazione a seguito di controllo
- Articolo 26) Sanzioni
- Articolo 27) Recesso dal contratto
- Articolo 28) Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa
- Articolo 37) Autocontrollo, igiene ambientale e formazione del personale
- Articolo 41) Controversie e Foro competente

LA S.A.A.P.A. S.p.A.
(timbro e firma)

LA SOCIETA' APPALTATRICE
(timbro e firma)

S.A.A.P.A. S.p.A.
Ospedale Civico "Città di Sallustiana Torinese"
Amministratore Unico
Dr.ssa Gabriella Gianoglio

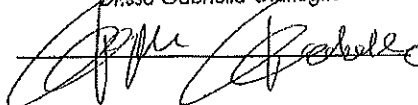


APPENDICE CONTRATTUALE

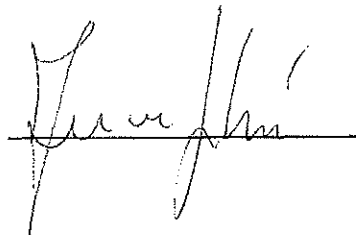
1. Si stabilisce, ai sensi della Del. Amministratore Unico n. 71 del 26/09/19, che l'aggiudicataria ETOURIST NEW s.r.l. dovrà iniziare a realizzare gli interventi strutturali, le migliorie e gli investimenti di cui all'offerta presentata in gara dopo un primo periodo di rodaggio del servizio e così entro il termine perentorio del 30 aprile 2020;
2. I canoni di affitto, di cui al punto 7.1. dovranno essere corrisposti mensilmente in via anticipata, possibilmente tramite rimessa diretta sul conto corrente.

LA S.A.A.P.A. S.p.A.
(timbro e firma)

S.A.A.P.A. S.p.A.
Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese"
Amministratore Unico
Dr.ssa Gabriella Gianoglio



LA SOCIETA' APPALTATRICE
(timbro e firma)



**Appendice contrattuale all'accordo stipulato
in data 31/10/2019
tra**

S.A.A.P.A. S.p.A., con sede in Settimo Torinese (TO), Via S. Cristina n. 3, P. IVA 08507160011, legalmente rappresentata dal Dott. Alessandro Rossi, nato a Torino il 27/12/1982, nella sua qualità di Liquidatore della Società e che agisce per conto del Collegio dei Liquidatori

E

la società ETOURIST NEW SPA, con sede in Orbassano (TO), Strada Torino, 31, P. IVA 11303820010, legalmente rappresentato da Massimo Piacenti nato a Terni (TR) il 30/12/1961, nella sua qualità di Legale Rappresentante

PREMESSO

- che, con delibera n. 71 del 26/09/2019, si autorizzava la sottoscrizione del contratto fra S.A.A.P.A s.p.a. e ETOURIST NEW s.r.l. con conseguente avvio del servizio di fornitura di pasti per degenti, dipendenti e altri utenti autorizzati per un periodo di n. 36 mesi;
- che, con delibera del Collegio dei Liquidatori di S.A.A.P.A. in liquidazione, n. 8 dell'11/10/2022, si riconosceva a ETOURIST NEW s.r.l. l'autorizzazione alla proroga del contratto in corso per ulteriori n. 14 mesi di contratto per la somministrazione di pasti presso la struttura ospedaliera;

Tutto ciò premesso, tra le parti, come in epigrafe rappresentate e domiciliate,

SI CONVIENE E SI STIPULA DI APPROVARE LE MODIFICHE AGLI ARTICOLI SOTTO RIPORTATI,
CONCORDANDO CHE COSTITUISCONO PARTE INTEGRANTE E SOSTANZIALE
DEL PREDETTO CONTRATTO:

Art. 1 – Allegati - MODIFICHE

Costituiscono parte integrante e sostanziale del Contratto, ancorché non allegati, i seguenti documenti:

- Delibera n. 71 del 26/09/2019 di S.A.A.P.A. S.p.A.;
- Delibera del Collegio dei Liquidatori n. 8 di S.A.A.P.A. S.p.A. in liquidazione.

dell'11/10/2022;

Art. 5 – Oggetto del contratto – MODIFICHE

Articolo 5 – Durata

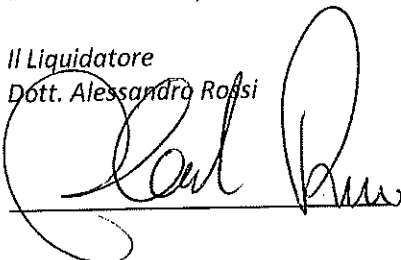
5.1 Il servizio di ristorazione indicato in oggetto avrà durata di trentasei mesi dalla stipula del presente contratto; periodo prorogabile, ai sensi dell'art. 3 del Capitolato, per un periodo massimo di 8 (otto) mesi in relazione all'esigenza tecnica della Stazione appaltante di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

Oltre ai trentasei mesi decorsi dalla stipula contrattuale, vengono riconosciuti ulteriori quattordici mesi complessivi di vigenza complessiva prorogando, pertanto, la scadenza al 31/12/2023. Il periodo di proroga è dato da otto mesi di proroga contrattuale, già previsti dal capitolato e ulteriori sei mesi riconosciuti per mancato fatturato e necessari a raggiungere la capienza contrattuale prevista al momento della stipula. Gli ulteriori sei mesi vengono riconosciuti per la presenza di condizioni impreviste e imprevedibili, ai sensi dell'art. 106 del Codice dei Contratti pubblici, nella fattispecie, la diminuita somministrazione durante il periodo di occupazione della struttura ospedaliera da parte di pazienti Covid-19.

Settimo Torinese, 14/10/2022

Per conto del Collegio dei Liquidatori
di S.A.A.P.A. in liquidazione

Il Liquidatore
Dott. Alessandro Rossi

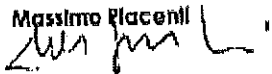


Per Etourist New Spa

L'Amministratore Delegato

Massimo Piacenti

EUTOURIST NEW SPA
soc. unipersonale
L'Amministratore Delegato
Massimo Piacenti



S.A.A.P.A. S.p.A. Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese",

PATTO DI INTEGRITÀ

tra

la società S.A.A.P.A. S.p.A. — Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese", con sede in Settimo Torinese via S. Cristina, 3, (partita IVA 08507160011) in persona dell'Amministratore Unico, legale rappresentante, dott. SSA GIABRIELLA CIANKOGLIO nata a TORINO 31/07/66 C.F. GINGARLOM 712195, domiciliato per la carica presso la sede della S.A.A.P.A.

(di seguito per brevità denominata S.A.A.P.A.),

e

la Ditta EUCOURIST NEW SRL con sede legale in ORBASSANO (TO)
via S.DA TORINO n. 31, Codice Fiscale/P.IVA M303820010
in persona di FRANCESCO GILOCCHI nato/a a NARNI (TR) il 15/10/84
C.F. GILFNC84R15F841K in qualità di LEGALE RAPPRESENTANTE
(di seguito per brevità denominata Ditta),

Con riferimento alla procedura di affidamento del:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE INTERNO PER DEGENTI, DIPENDENTI ED ALTRI UTENTI AUTORIZZATI PRESSO L'OSPEDALE CIVICO "CITTÀ DI SETTIMO TORINESE" SITO IN SETTIMO TORINESE VIA S. CRISTINA, 3 CIG 77384968E9

Le parti,

premesso che

- il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto;
- la mancata consegna del presente documento debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione automatica dalla gara.

VISTI

- la legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione"; - i Piani Nazionale Anticorruzione del 2013 (aggiornato nel 2015) e del 2016 (aggiornato nel 2017) emanati



dall'Autorità Nazionale Anticorruzione;

- il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) ~~2019-2021~~ approvato dalla S.A.A.P.A.
in data 30/01/18

CONVENGONO

quanto segue

Articolo 1

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
- a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare che non si trova in situazioni di controllo o di collegamento con altri concorrenti;
- ad assicurare che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per eliminare o eludere la concorrenza;
- ad informare puntualmente tutto il personale a qualsiasi titolo coinvolto nella preparazione della gara e nell'esecuzione dell'appalto del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i propri collaboratori a qualsiasi titolo e da tutti i propri dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

Articolo 2



Il personale, i collaboratori ed i consulenti di S.A.A.P.A. coinvolti nell'espletamento della gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto, condividendo il presente patto d'integrità, risultano edotti delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto delle statuzioni ivi previste.

Articolo 3

La ditta, sin d'ora, si impegna a rendere noti, su richiesta dell'ente, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatogli a seguito della gara in oggetto compresi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti.

Articolo 4 La Ditta prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con questo patto di integrità comunque accertato dalla S.A.A.P.A., potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- o esclusione del concorrente dalla gara;
- o escussione della cauzione provvisoria;
- o risoluzione del contratto;
- o escussione della cauzione definitiva;
- o responsabilità per il danno arrecato alla S.A.A.P.A. nella misura che verrà accertata dall'Autorità Giudiziaria;
- o esclusione del concorrente dalle gare indette dalla S.A.A.P.A. per 10 anni.

Articolo 5

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

Articolo 6

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

Articolo 7

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione

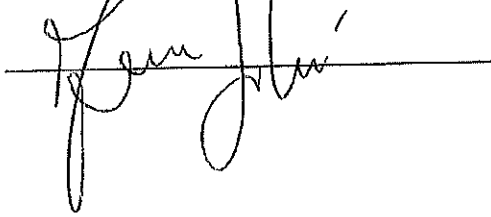


appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Torino.

Luogo e data

Per la S.A.A.P.A. spa (L'Amministratore Unico)
S.A.A.P.A. S.p.A.
Ospedale Civico "Città di Santino Torinese"
Amministratore Unico
D.ssa Gabriella Gianoglio

Per la ditta (Il legale rappresentante dell'operatore economico concorrente)



Società Assistenza Acuzie e PostAcuzie (S.A.A.P.A.) S.p.A.
Via S. Cristina, 3 – 10036 Settimo Torinese (TO)
Tel +39 011-30.21.400 – Fax +39 011-30.21.421
PEC: amministrazione@cert.ospedalesettimo.it
mail: segreteria.saapa@ospedalesettimo.it
www.ospedalesettimo.it

* § *

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE INTERNO
PER DEGENTI, DIPENDENTI ED ALTRI UTENTI AUTORIZZATI
NEL TRIENNIO 2019/2021
PRESSO L'OSPEDALE CIVICO "CITTA' DI SETTIMO TORINESE" SITO IN SETTIMO TORINESE,
VIA SANTA CRISTINA,3
Codice CIG: 77384968E9**

* § *

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

DISPOSIZIONI SUL CONTRATTO IN GENERALE

- Articolo 1) Oggetto dell'appalto
- Articolo 2) Referenti dell'appalto
- Articolo 3) Durata dell'appalto – Eventuale proroga tecnica
- Articolo 4) Importo presunto dell'appalto
- Articolo 5) Locali cucina e attrezzature – locale mensa
- Articolo 6) Oneri inerenti al servizio
- Articolo 7) Oneri a carico della stazione appaltante
- Articolo 8) Cessione del contratto – subappalto
- Articolo 9) Revisione del prezzo
- Articolo 10) Fatturazione e pagamenti
- Articolo 11) Obblighi di riservatezza
- Articolo 12) Trattamento dei dati personali

TITOLO II

PERSONALE

- Articolo 13) Direzione del servizio
- Articolo 14) Comportamenti e obblighi del personale e responsabilità dell'Appaltatore
- Articolo 15) Rapporti tra il personale dell'Appaltatore e la S.A
- Articolo 16) Requisiti del personale
- Articolo 17) Sicurezza sul lavoro
- Articolo 18) Trattamento dei lavoratori

- Articolo 19) Elenco del personale – Stabilità occupazionale
- Articolo 20) Sciopero del personale

TITOLO III

CAUZIONE E ASSICURAZIONI

- Articolo 21) Deposito cauzionale
- Articolo 22) Responsabilità civile e penale - Coperture assicurative

TITOLO IV

CONTROLLI E SANZIONI SUL SERVIZIO

- Articolo 23) Organi preposti al controllo
- Articolo 24) Controlli da parte della Stazione Appaltante
- Articolo 25) Sanzioni

TITOLO V

RECESSO – RISOLUZIONE E PROCEDURE CONCURSUALI

- Articolo 26) Recesso dal contratto
- Articolo 27) Risoluzione del contratto - Clausola risolutiva espressa
- Articolo 28) Fallimento e altre procedure concorsuali a carico dell'Appaltatore

TITOLO VI

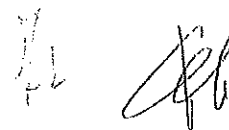
ESECUZIONE DELL'APPALTO

- Articolo 29) Rilevazione del grado di soddisfazione
- Articolo 30) Qualità, acquisto e conservazione delle derrate
- Articolo 31) Preparazione e consegna pasti
- Articolo 32) Prenotazione pasti, conteggio erogazione pasti e modulistica
- Articolo 33) Orario di fornitura dei pasti e del servizio di distribuzione
- Articolo 34) Modalità di preparazione dei pasti - Igiene della produzione - confezionamento e deposito
- Articolo 35) Modalità di espletamento del servizio.
- Articolo 36) Autocontrollo, igiene ambientale e formazione del personale
- Articolo 37) Pulizie e sanificazione
- Articolo 38) Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo
- Articolo 39) Determinazione dei menu

TITOLO VII

DISPOSIZIONI FINALI

- Articolo 40) Controversie e Foro competente
- Articolo 41) Spese contrattuali
- Articolo 42) Rinvio ad altre norme



TITOLO I
DISPOSIZIONI SUL CONTRATTO IN GENERALE

Articolo 1) Oggetto dell'appalto

1.1 L'appalto ha per oggetto la gestione globale del servizio di ristorazione interno per degenti, dipendenti ed altri utenti autorizzati occorrente alla Società S.A.A.P.A. S.p.a. (di seguito Stazione Appaltante) presso l'Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese", sito in Settimo T.se, via Santa Cristina, 3.

1.2 Utenti autorizzati all'uso del servizio di ristorazione interno sono, oltre ai degenti:

- il personale dipendente della Stazione Appaltante;
- il personale di eventuali altri Enti Convenzionati con la Stazione Appaltante;
- le persone autorizzate dalla Stazione Appaltante ovvero gli ospiti occasionali.

1.3 Per tutti questi soggetti, ad esclusione dei degenti, il pasto deve essere consumato presso i locali di ristorazione messi a disposizione dell'appaltatore a titolo oneroso e per tutta la durata dell'appalto per un corrispettivo di Euro 28.224,00 annui (96 euro circa a mq annuo).

1.4 Il prezzo del pasto per i dipendenti e gli altri utenti autorizzati, che dovrà avere le stesse caratteristiche qualitative stabilite nel presente Capitolato e che verrà corrisposto all'Appaltatore dalla Stazione Appaltante sarà pari a quello determinato in sede di gara per la componente "PRANZO" della giornata alimentare dei degenti.

1.5 Con apposito atto aggiuntivo stipulato fra le parti a latere del contratto d'appalto le parti stabiliranno:
- le modalità di registrazione delle generalità e della qualifica delle persone autorizzate, ai sensi del comma 1.2, al consumo del pasto convenzionato presso i locali di ristorazione interna;

- le modalità di certificazione, rendicontazione e fatturazione di tale servizio nonché
- le modalità di fatturazione e pagamento del corrispettivo dovuto dall'Appaltatore ai sensi del comma 1.3).

1.6 Per la produzione dei pasti necessari la S.A.A.P.A. mette a disposizione dell'Appaltatore la propria cucina e altri locali di servizio come previsto nel successivo articolo 5.

1.7 L'Appaltatore potrà richiedere alla Stazione Appaltante l'autorizzazione all'utilizzo dei locali e delle strutture della cucina per servizi destinati a terzi sia per la produzione di pasti da fornirsi all'esterno che per la produzione di pasti da consumarsi presso i locali adibiti a ristorazione interna. In tal caso sarà stipulato apposito accordo relativo al rimborso spese che la Società aggiudicatrice dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante a ristoro di tutti i costi aggiuntivi sostenuti ed eventualmente fissato il compenso (royalty) su ogni pasto aggiuntivo. Il servizio dovrà comunque svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto, tenendo conto inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza vigenti in materia, delle Linee Guida "Proposte Operative per la Ristorazione Ospedaliera" elaborate dalla Regione Piemonte nel 2007 (www.regione.piemonte.it/sanita/index.htm), nonché degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dall'Impresa Appaltatore.

1.8 In conformità a quanto stabilito dall'art. 34 del d.lgs. 50/2016 il servizio deve rispondere ai criteri ambientali minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (così detto PANGPP) ed in particolare quelli contenuti nell'allegato relativo al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, che si intendono qui richiamati. Tali standard sono da considerarsi minimi. L'Appaltatore si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

Articolo 2) Referenti dell'appalto



2.1 L'esecuzione del contratto è diretta dal **Responsabile Unico del Procedimento** che controlla i livelli di qualità delle prestazioni e verifica il perfetto svolgimento del servizio garantendo la massima rispondenza dell'appalto alle esigenze di qualità e di buona gestione della Stazione Appaltante

2.2 Il R.U.P. si fa dunque carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'Appaltatore dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche ed in particolare:

- per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari, la Direzione Sanitaria;
- per quanto riguarda le problematiche specifiche di erogazione del servizio e per la qualità, l'Amministratore Unico e la Direzione della Stazione Appaltante;
- per quanto riguarda le problematiche concernenti la prevenzione e sicurezza sul lavoro, il Servizio di Prevenzione e Protezione.

2.3 L'Appaltatore dovrà nominare, all'avvio del servizio, un **Responsabile incaricato dell'Appaltatore**, munito di delega piena ed espressa, che rappresenterà l'interlocutore diretto del R.U.P. ed avrà la funzione di garantire la perfetta esecuzione del servizio e di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione, la programmazione ed il controllo e la verifica di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse a qualsiasi titolo al presente appalto. Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento. L'Appaltatore dovrà altresì indicare la persona che, eccezionalmente, in caso di assenza o impedimento di breve periodo, sostituirà in tutte le funzioni il **Responsabile incaricato**.

Articolo 3) Durata dell'appalto – Eventuale proroga tecnica

3.1 Il servizio di ristorazione indicato in oggetto avrà durata di trentasei mesi con decorrenza dalla data della sottoscrizione del contratto d'appalto che verrà successivamente indicata dalla Stazione Appaltante con preavviso di almeno 30 giorni naturali consecutivi.

3.2 Il contratto di appalto può essere prorogato, per un periodo massimo di otto mesi, sulla base di un provvedimento espresso della Stazione Appaltante, in relazione all'esigenza tecnica della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

3.3 La proroga tecnica del contratto, ai sensi del comma precedente, è disposta dalla Stazione Appaltante senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

3.4 La proroga tecnica, ove disposta, verrà comunicata per iscritto all'Appaltatore con un preavviso di almeno 30 giorni rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo.

3.5 La proroga tecnica costituisce semplice estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni al contratto medesimo.

Articolo 4) Importo presunto dell'appalto


4.1 L'offerta dell'Appaltatore, così come previsto dal Disciplinare di gara, è stata formulata indicando il prezzo per ogni singola giornata alimentare disaggregato analiticamente nei suoi tre componenti (colazione + pranzo + cena) con l'intesa che il prezzo, disaggregato, indicato per il pranzo sarà anche applicato ai pranzi dei dipendenti e degli utenti autorizzati.

4.2 Il prezzo annuale del contratto è quindi dato dalla seguente sommatoria:
(211*365*prezzo offerto in gara dall'aggiudicatario per la giornata alimentare completa) + (30*365*prezzo disaggregato offerto in gara dall'aggiudicatario nell'ambito della giornata alimentare completa per il pranzo).

- 4.3** Il corrispettivo dovuto all'Appaltatore risulta quindi essere di:
- euro XX (euro XXXX) oltre IVA, di cui euro 0,11 oltre IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, a giornata alimentare per i degenti.
- 4.4** Le parti danno atto che tale importo è così suddiviso:
Colazione: €. XXX di cui Euro 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
Pranzo: €. XXX di cui Euro 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
Cena: €. XXX di cui Euro 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.
e che il prezzo di euro XXX (euro XXXX) oltre IVA, di cui Euro 0,05 oltre IVA per oneri della sicurezza, indicato per il pranzo dei degenti sarà applicato anche al pranzo dei dipendenti di S.A.A.P.A., dei dipendenti degli Enti convenzionati e degli altri utenti autorizzati.
- 4.5** L'importo di cui al comma 4.3) è stato determinato, sulla base dell'offerta formulata dall'impresa appaltatrice, senza alcun obbligo del committente in merito al numero effettivo delle giornate alimentari e dei pasti, regolarmente ordinati e serviti, sui quali si applicheranno i predetti corrispettivi unitari.
- 4.6** La liquidazione del corrispettivo avverrà conformemente all'articolo 10 del presente Capitolato speciale d'appalto.
- 4.7** Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge 13/08/2010 n. 136: "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", l'impresa appaltatrice si impegna a osservare la normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.
- 4.8** Tutte le transazioni relative al presente contratto devono essere eseguite avvalendosi di Istituti di credito o della società Poste Italiane SPA.
- 4.9** I pagamenti saranno disposti a seguito dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale ed assicurativa dell'Impresa.
- 4.10** Il corrispettivo contrattuale sarà sottoposto a revisione ai sensi dell'art. 9 del presente Capitolato.
- 4.11** Proposte di servizi aggiuntivi di ristorazione, anche ad accesso libero o a favore di terzi nelle modalità descritte nell'art. 1, comma 7, del presente Capitolato, potranno essere formulate dai partecipanti nell'ambito del progetto di gara.
- 4.12** Con riferimento ai servizi aggiuntivi di cui al comma precedente, se proposti in sede di progetto di gara, e ferma restando la necessità di normarne tutti gli altri aspetti con apposito atto integrativo al contratto, si precisa che l'Appaltatore dovrà riconoscere a titolo di rimborso spese alla Stazione Appaltante il 15% del valore del fatturato ai terzi per i pasti confezionati presso la struttura siano essi veicolati all'esterno o consumati presso i locali di ristorazioni interna.
- 4.13** Le modalità di rendicontazione, verificabilità e tracciabilità dei corrispettivi versati dai terzi alla ditta appaltatrice per detti servizi aggiuntivi saranno oggetto di specifica pattuizione all'interno dell'atto integrativo al contratto di cui al comma precedente.

Articolo 5) Locali cucina e attrezzature – Locale mensa

- 5.1** I locali della cucina le attrezzature e gli arredi ivi contenute, di proprietà della Stazione Appaltante, sono concessi all'Appaltatore a titolo gratuito salvo il rimborso dei costi generali e delle spese di consumo sostenute da Stazione Appaltante così come stabiliti agli artt. 4.12 e 6.1 lett. v) e w).
- 5.2** Gli spazi messi a disposizione dell'Appaltatore sono evidenziati nella piantina Allegato 1 al presente capitolato. Immediatamente prima dell'avvio del servizio, nel contraddittorio delle parti, verrà redatto lo stato di consistenza nel quale saranno elencati tutti i beni e tutte le attrezzature consegnati dalla Stazione Appaltante e presi in carico dall'Appaltatore.



5.3 L'Appaltatore diventerà da quel momento responsabile dell'uso e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in questione nonché responsabile della sostituzione, a sua cura e spese, delle attrezzature non più idonee all'uso cui sono destinate a causa di rotture, guasti e danni imputabili sia cattivo uso da parte del proprio personale che a qualsiasi altra ragione.

5.4 I beni e le attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante, quali risultanti dallo Stato di consistenza di cui al precedente punto 5.2, al termine dell'appalto dovranno essere restituite alla Stazione Appaltante nel medesimo stato in cui si trovavano all'atto della consegna, salvo il consueto degrado d'uso.

5.5 E' facoltà dell'Appaltatore dotare, a sua cura e spese, la cucina e il locale mensa di nuove attrezzature ritenute utili e necessarie all'erogazione dei servizi (ivi compresi eventuali servizi destinati ai terzi). Sarà onere dell'Appaltatore comunicare tali acquisti alla Stazione Appaltante. Al termine dell'appalto l'Appaltatore avrà diritto di rimuovere e trattenere tali attrezzature aggiuntive o, se di interesse, cedere le stesse alla Stazione Appaltante ad un valore concordato e comunque inferiore a quello di idonea perizia.

Articolo 6) Prestazioni oggetto dell'appalto

6.1 Sono posti a carico dell'Appaltatore, a sue esclusive spese, i seguenti oneri:

- a. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente Capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b. fornitura e stoccaggio di acqua minerale gasata e naturale in contenitori in PET da 0,5 lt o, in alternativa, in altre forme da indicare in progetto comunque conformi agli standard di igiene e qualità definiti dalle linee guida regionali e nazionali;
- c. preparazione, cottura e porzionamento dei pasti ed alimenti vari, per i degenti, comprese le diete speciali nel rispetto del menù e delle tabelle allegate al presente Capitolato;
- d. fornitura, per la colazione, di un numero idoneo di distributori automatici o erogatori di bevande calde e fredde da installare in locali messi a disposizione presso i reparti, nonché di carrelli specifici per la distribuzione delle colazioni in camera;
- e. preparazione, cottura e porzionamento dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, comprese le domeniche e tutti, indistintamente, i giorni comunque dichiarati festivi;
- f. consegna e successivo ritiro, dei carrelli riscaldati con i pasti per i degenti, ai rispettivi reparti (salvo diversa modalità indicata in progetto)
- g. preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti destinati al personale dipendente diretto della Stazione Appaltante, al personale degli Enti convenzionati e comunque agli utenti autorizzati dalla Stazione Appaltante ad usufruire del servizio mensa;
- h. servizio giornaliero e periodico (settimanale, mensile, trimestrale) di pulizia e riordino, disinfezione e disinfestazione dei locali cucina, mensa dipendenti e dei locali destinati al personale addetto o comunque di tutti i locali messi a disposizione della Ditta appaltatrice, di tutte le attrezzature utilizzate nonché di tutti i locali riguardanti le cucine medesime, ivi compresi i magazzini, dispense ed altri;
- i. servizio di pulizia, riordino, disinfezione di attrezzature, carrelli, vassoi, stoviglie, pentolame e tutto quanto utilizzato per la predisposizione, preparazione e consumo dei pasti dei pasti dei degenti e degli altri utenti della mensa;
- j. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, arredi, attrezzature utilizzati nei locali cucina e mensa ivi compresa la sostituzione e/o integrazione del materiale e delle attrezzature consegnate dalla Stazione Appaltante ogniqualvolta se ne presenti la necessità

7/1 

- k. manutenzione ordinaria dei locali cucina e mensa o comunque messi a disposizione della Ditta appaltatrice;
- l. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglette, tovaglioli ecc.);
- m. rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata in linea con quanto previsto dalle modalità di raccolta in vigore presso il Comune di Settimo Torinese o concordato con la Stazione Appaltante con specifico progetto di miglioramento ambientale.
- n. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- o. fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008, n. 81 s.m.l. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- p. realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti sede di offerta, approvata e concordata con la Stazione Appaltante;
- q. effettuazione delle analisi previste dal Capitolato;
- r. acquisizione delle prenotazioni giornaliere e rendicontazione mensile dettagliata alla Stazione Appaltante dei pasti somministrati;
- s. tutte le attività inerenti l'elaborazione dei dati sulla produzione e consumo dei pasti nonché la collaborazione con la Stazione Appaltante nella eventuale realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- t. gestione completa del sistema di autocontrollo igienico predisposto dall'Appaltatore ai sensi ai sensi del Reg. (CE) 852/2004,
- u. verifica del rispetto dei requisiti di potabilità previsti dal D.Lgs. 31/01 D.Lgs. 31/01, come aggiornato con decreto del ministero della Salute 14 giugno 2017, due volte/anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta/anno per quelle chimiche dell'acqua fornita dall'acquedotto; i referti dovranno essere inviati alla Stazione Appaltante per la successiva trasmissione all'A.S.L. TO 4;
- v. pagamento, in base ai consumi, di gas, luce, acqua, riscaldamento e raffrescamento, telefono, smaltimento rifiuti, ecc. A tale scopo qualora non sia possibile fare riferimento ad autonoma contabilizzazione (da richiedere prioritariamente a carico della ditta appaltatrice alle società erogatrici) si farà riferimento ad un valore stimato a mq. per ogni singola utenza tenuto conto delle modalità e necessità di utilizzo delle diverse utilità o di specifico accordo con la Stazione Appaltante
- w. pagamento del canone di locazione e dei rimborsi spesa relativi ai locali adibiti a ristorazione e dei locali aggiuntivi rispetto a quelli messi a disposizione in sede di gara, eventualmente richiesti a Stazione Appaltante e usufruiti come uffici o altro.

Articolo 7) Oneri a carico della Stazione Appaltante

7.1 Resta a carico della Stazione Appaltante la manutenzione straordinaria delle reti e degli impianti relativi alle forniture di energia elettrica, gas, acqua fredda e calda, riscaldamento e raffrescamento, linee telefoniche e connettività nonché la manutenzione straordinaria dei locali destinati a ospitare a qualsiasi titolo le attività previste dal presente contratto (cucina, mensa, magazzini, eventuali spazi aggiuntivi, ecc.).

Articolo 8) Cessione del contratto – Subappalto

  7

- 8.1** Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.
- 8.2** Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 l'Appaltatore potrà affidare in subappalto parte del servizio (comunque non superiore al 30%) solo a seguito di preventiva autorizzazione scritta della Stazione Appaltante e nel rispetto delle seguenti condizioni:
- a. l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto (art. 105, comma 4, lettera a., D.Lgs. n. 50/2016);
 - b. l'Appaltatore abbia indicato, in sede di offerta, la propria intenzione a ricorrere al subappalto, con specificazione dei servizi, forniture o parti di servizi o forniture che intende subappaltare (art. 105, comma 4, lettera c., D.Lgs. n. 50/2016);
 - c. l'affidatario del subappalto sia in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata (art. 105, comma 4, lettera b., D.Lgs. n. 50/2016);
 - d. l'Appaltatore riconosca, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione con ribasso non superiore al venti per cento nel rispetto degli standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto d'appalto;
 - e. l'Appaltatore corrisponda alle imprese subappaltatrici i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, senza alcun ribasso.
- 8.3** L'Appaltatore provvederà al deposito del contratto di subappalto (a cui è da allegare dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento ex art. 2359 del codice civile con il titolare del subappalto) presso Stazione Appaltante, almeno venti giorni prima della data di inizio, delle relative prestazioni, con contestuale trasmissione:
- a) della certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti;
 - b) dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.
- 8.4** L'autorizzazione al subappalto è rilasciata o negata da Stazione Appaltante entro trenta giorni dalla richiesta, subordinatamente alla completezza e regolarità della documentazione fornita.
- 8.5** E' in ogni caso vietata l'esecuzione anticipata delle prestazioni oggetto di subappalto nelle more del rilascio dell'autorizzazione della Stazione Appaltante.
- 8.6** Le prestazioni oggetto di subappalto non possono essere ulteriormente subappaltate.
- 8.7** Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Appaltatore per la buona esecuzione del contratto nei confronti della Stazione Appaltante.

Articolo 9) Revisione del prezzo

- 9.1** Il corrispettivo, determinato in sede di gara, si intende esaustivo di tutte le prestazioni richieste all'Appaltatore.
- 9.2** L'imposta sul valore aggiunto è a carico della Stazione Appaltante.
- 9.3** La revisione prezzi non si applica alle prestazioni rese nel corso dei primi dodici mesi ma solamente a quelle rese a partire dal secondo anno di gestione e previa esplicita richiesta scritta e motivata da parte della ditta.
- 9.4** La revisione decorrerà dal mese successivo alla richiesta che non avrà effetto retroattivo; a tal scopo farà fede il timbro di ricevimento posto dall'Ufficio Direzione della Stazione Appaltante.
- 9.5** Le richieste di revisione potranno avere cadenza non inferiore ai dodici mesi l'una dall'altra e verranno operate sulla base del 50% dell'andamento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo ai precedenti 12 mesi.



Articolo 10) Fatturazione e pagamenti – Rendicontazione

- 10.1** Il prezzo pattuito per il servizio è comprensivo di tutte le retribuzioni del personale e relativi oneri riflessi, di tutto il materiale, degli automezzi, d'ogni altra attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio, nonché d'ogni onere in proposito che non sia espressamente escluso.
- 10.2** L'Appaltatore emetterà mensilmente distinte fatture in relazione al servizio erogato.
- 10.3** Mensilmente verranno emesse distinte fatture come di seguito specificato:
- **fattura relativa ai pasti degenti**
La fattura dovrà riportare chiaramente l'indicazione del numero dei pasti erogati ai degenti suddivisi per reparto e distinti in colazione, pranzo, cena, diete speciali, ai rispettivi prezzi unitari indicati in offerta;
 - **fattura relativa ai pasti erogati a personale SAAPA, Enti convenzionati o persone autorizzate da SAAPA**
La fattura dovrà riportare chiaramente il numero dei pasti consumati al prezzo indicato in offerta.
- 10.4** Ribadito che l'erogazione di servizi aggiuntivi ai sensi dei precedenti articoli 1, comma 7; 4, comma 5 e 4, comma 7 dovrà essere oggetto di apposita integrazione dell'accordo contrattuale si dà atto che in tale accordo verranno altresì stabilite le modalità di rendicontazione, verificabilità e tracciabilità dei corrispettivi versati dai terzi alla ditta appaltatrice nonché le modalità di pagamento alla Stazione Appaltante delle somme ad essa dovute a titolo di rimborso spese e/o di royalties. Sin d'ora si precisa che la rendicontazione analitica del fatturato relativo a servizi aggiuntivi nonché la contabilizzazione delle somme dovute alla Stazione Appaltante dovranno essere operate su base mensile.
- 10.5** Le fatture dovranno essere corredate dal benestare del **Responsabile Unico del Procedimento** attestante la corretta e regolare esecuzione del servizio.
- 10.6** Ai sensi del combinato disposto dell'art. 4, comma 4 e dell'art. 7 del D.Lgs. 231/2002, le fatture saranno pagate dalla Stazione Appaltante a 60 gg f.m.d.f. salvo contestazioni o richieste di chiarimenti in merito alla corrispondenza tra il valore fatturato e la rendicontazione effettuata con conseguente interruzione dei termini di pagamento.
- 10.7** E' vietata la cessione del credito.
- 10.8** L'Appaltatore si impegna a rispettare la normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3, L.13 agosto 2010 n. 136 come modificato con legge n. 217/2010.
- 10.9** I pagamenti saranno disposti solo a seguito dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale ed assicurativa dell'impresa
- 10.10** In ogni caso il pagamento delle fatture verrà operato depurando dalle stesse e portando in detrazione eventuali spese, danni, sanzioni e penali maturati dall'Appaltatore ai sensi dei successivi articoli 14, comma 8; 18, comma 3; 20, comma 3; 25, comma 8; 25, comma 9 e 26, comma 5.

Articolo 11) Obblighi di riservatezza

- 11.1** L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso nell'esecuzione del presente contratto e si impegna a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e a non utilizzarli a qualsiasi titolo ed in qualsiasi modo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
- 11.2** L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di segretezza anzidetti da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi,



11.3 In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione.

Articolo 12) Trattamento dei dati personali

12.1 L'Amministrazione e l'Appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine di dare esecuzione alle rispettive obbligazioni contrattuali con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

12.2 L'Appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal Regolamento (UE) 679/2016 in materia di trattamento dei dati personali, del D.Lgs. 196/2003 come novellato dal D.Lgs. 101/2018 e dai provvedimenti generali a esso correlati e si obbliga a rispettarli per tutta la durata del contratto, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

12.3 L'Appaltatore si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della citata normativa, con particolare attenzione a quanto prescritto riguardo alle misure organizzative e di sicurezza da adottare, ai sensi dell'art. 32 del GDPR.

12.4 L'esecuzione delle attività contrattuali implica un trattamento di dati personali che l'Appaltatore si obbliga a eseguire nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. In particolare, l'Appaltatore si obbliga a uniformarsi alle disposizioni di cui al citato Regolamento (UE) 679/2016, del d.lgs. 196/03 come novellato dal d.lgs. 101/2018 e alle eventuali ulteriori disposizioni impartitegli dal Titolare del trattamento dei dati personali ovvero dalla Stazione Appaltante

12.5 Con la sottoscrizione del contratto, inoltre, l'Appaltatore accetta espressamente di essere nominato – per la durata del contratto stesso - Responsabile del Trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del GDPR e, per l'effetto, si obbliga a:

- curare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi - oltre al GDPR, al d.lgs. 196/03 come novellato dal d.lgs. 101/2018 – anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dal Garante per la protezione dei dati personali;
- eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in ogni modo, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti;
- dare preventiva e pronta informazione alla Stazione Appaltante qualora sorgesse la necessità di trattamenti sui dati personali diversi ed eccezionali rispetto a quelli normalmente eseguiti;
- attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento", formarli ed organizzarli nei loro compiti;
- verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure organizzative e di sicurezza del trattamento di cui al GDPR così da ridurre al minimo i rischi di perdita e distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;
- garantire alla Stazione Appaltante, tramite autocertificazione, con cadenza annuale, che il trattamento di dati è effettuato in piena conformità a quanto previsto dal GDPR anche con particolare riferimento alle misure di sicurezza implementate;
- consentire all'Amministrazione eventuali verifiche periodiche circa l'adeguatezza e l'efficacia delle misure di sicurezza adottate ed il pieno e scrupoloso rispetto delle norme, dando a tal fine piena collaborazione;

- fornire all'Amministrazione, laddove richiesta dal GDPR, una dichiarazione scritta di conformità delle misure di sicurezza adottate per il trattamento dei dati nell'ambito dei servizi erogati.

12.6 Nell'ipotesi in cui l'Appaltatore si avvallesse di una gestione informatizzata questa potrebbe comportare il trattamento di dati personali, anche rientranti nelle particolari categorie di cui all'art. 9 del GDPR, presso strutture esterne e considerando che la Stazione Appaltante non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, l'Appaltatore mette in atto misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in conformità al dettato dell'art. 32 del GDPR, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nel presente Capitolato.

TITOLO II PERSONALE

Articolo 13) Direzione del servizio

13.1 Il Responsabile Incaricato dell'Appaltatore, nominato ai sensi del precedente articolo 2.3, è il soggetto a cui è affidata la Direzione del servizio a tempo pieno e continuativo.

13.2 Il Responsabile Incaricato dell'Appaltatore così nominato sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante nei cui confronti dovrà garantire la costante reperibilità.

13.3 Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione Appaltante al Responsabile Incaricato dell'Appaltatore, si intendono come presentate direttamente all'impresa Appaltatore.

Articolo 14) Comportamenti e obblighi del personale e responsabilità dell'Appaltatore

14.1 L'Appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale.

14.2 Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto, in particolare nei rapporti con il personale della Stazione Appaltante, con i degenti e con gli utenti del servizio. Non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

14.3 Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore e al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

14.4 Il personale dovrà rispettare gli ordini del Responsabile Incaricato dell'Appaltatore, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale, non fumare, non portare anelli ecc.

14.5 Inoltre dovrà indossare l'apposita divisa (fornita dall'Appaltatore) sempre pulita e il tesserino di riconoscimento con l'indicazione dell'impresa appaltatrice nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

14.6 Allo stesso tempo dovrà tassativamente sottoporsi, sia all'atto di assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti batteriologici, le vaccinazioni previste in materia di esercizio dell'attività di ristorazione; in ogni momento la Stazione Appaltante potrà disporre l'accertamento dei suddetti requisiti.

14.7 L'Appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni di qualunque natura e in qualsiasi modo arrecati a persone o cose dai suoi propri dipendenti e/o collaboratori e/o fornitori esterni addetti all'esecuzione del servizio di cui trattasi.

14.8 L'Appaltatore, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere tali danni e accetta fin d'ora che i relativi importi, una volta accertati, siano portati in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

Articolo 15) Rapporti personale dipendente dell'Appaltatore e la Stazione Appaltante

15.1 Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra la Stazione Appaltante ed il personale dell'Appaltatore addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto, salvi i casi espressamente previsti dalla legge, la Stazione Appaltante sarà estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Appaltatore e il proprio personale dipendente.

15.2 Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non idoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del R.U.P.; in tal caso l'Appaltatore compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Articolo 16) Requisiti del personale.

16.1 Per assicurare le prestazioni contrattuali l'Appaltatore si avvarrà di proprio personale, in possesso della necessaria qualifica, e l'impiegherà sotto la sua diretta responsabilità, sia nei confronti della Stazione Appaltante che dei terzi, anche per quanto concerne l'applicazione delle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre normative vigenti.

16.2 Tutto il personale impiegato dovrà essere quindi addestrato al servizio, alle procedure di intervento e a tutte le operazioni che gli competono, compreso il corretto utilizzo di attrezzature e prodotti.

16.3 L'Appaltatore, dal momento dell'aggiudicazione e comunque prima dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

16.4 La formazione deve anche riguardare gli aspetti nutrizionali legati alla preparazione delle diete speciali per allergie ed intolleranze.

16.5 Per quanto riguarda la formazione ai fini della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle interferenze tra i lavoratori dell'Appaltatore e i lavoratori di altri enti che prestano attività nei luoghi di svolgimento del servizio, si rimanda all'art. 17.

16.6 L'Appaltatore dovrà conformarsi a quanto previsto dalla Legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" e successive modifiche e integrazioni e dovrà presentare il certificato di ottemperanza previsto dall'art. 17 della medesima legge.

Articolo 17) Sicurezza sul lavoro

17.1 Tenuto conto che la fornitura oggetto della presente procedura verrà effettuata in ambiente senza interferenze, come definite dal D.Lgs. 81/08 l'Appaltatore è responsabile, nei confronti sia della Stazione Appaltante sia dei terzi, della tutela, della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori.

17.2 L'Appaltatore deve osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e igiene sul lavoro (Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 e s.m.l.), assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro nonché contro ogni altra malattia professionale, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Tale obbligo è riferito sia a qualsiasi disposizione in vigore nel momento della stipula del contratto che a qualsiasi nuova disposizione per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili, entrate in vigore in costanza di rapporto

17.3 L'Appaltatore dovrà attenersi a quanto indicato nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) allegato ai documenti di gara e, nell'ottica di collaborare al coordinamento delle attività dei vari soggetti operanti nella struttura, dovrà segnalare alla Stazione Appaltante ogni variazione da apportare al D.U.V.R.I.

17.4 L'Appaltatore dovrà provvedere, inoltre, a fornire copia del proprio documento di valutazione dei rischi legati all'attività svolta dal suo personale all'interno della struttura, formando ed informando adeguatamente il proprio personale dei rischi e delle misure necessarie per la gestione degli stessi.

17.5 Il personale dell'Appaltatore che opererà nelle strutture della Stazione Appaltante dovrà essere formato e informato ai sensi della D.Lgs. 81/08 in particolare:

- a) sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale nonché sui rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali in materia;;
- b) sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro;
- c) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione, e del medico competente;
- d) sulle misure e le attività di protezione e prevenzione adottate

17.6 L'Appaltatore dovrà fornire al proprio personale, oltre alle divise di lavoro ed al tesserino di riconoscimento con l'indicazione dell'impresa appaltatrice, anche tutti i DPI previsti e necessari per l'osservanza delle norme in tema di sicurezza ed igiene del lavoro.

Articolo 18) Trattamento dei lavoratori

18.1 L'Appaltatore dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti e, se costituito sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le norme relative alle assunzioni, al trattamento economico e normativo, alla tutela, alla protezione, alle assicurazioni, all'assistenza, alla libertà e alla dignità dei lavoratori poste a carico dei datori di lavoro e stabilite dalle vigenti leggi, decreti e regolamenti, nessuno escluso o eccettuato, nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale. Resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e tutte le sanzioni civili e penali previste dalle disposizioni normative vigenti in materia.

18.2 L'Appaltatore solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi.

18.3 L'Appaltatore comunque si obbliga espressamente a manlevare la Stazione Appaltante da qualsiasi somma che, a qualsiasi titolo, la stessa fosse costretta a erogare in suo luogo in favore dei dipendenti in conseguenza degli obblighi di solidarietà che legano, per legge, la Stazione Appaltante allo stesso Appaltatore. L'Appaltatore in tal caso accetta sin d'ora che le somme eventualmente erogate ai propri dipendenti dalla Stazione Appaltante in virtù degli obblighi di solidarietà legislativamente o contrattualmente previsti siano portate in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

18.4 L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché



rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Articolo 19) Elenco del personale – Stabilità occupazionale

19.1 Prima dell'avvio del servizio appaltato, l'Appaltatore dovrà comunicare alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa.

19.2 L'Appaltatore deve altresì indicare il nominativo del **Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione** ai sensi degli articoli 31 e seguenti del D.Lgs. 81/2008 e del **Medico competente** di cui all'art. 25 del medesimo decreto.

19.3 Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016 garantendo l'applicazione del CCNL di settore come definiti dall'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

19.4 L'organico impiegato nella realizzazione del servizio di cui al presente appalto deve rimanere sempre costante.

19.5 Qualora vi sia la necessità di sostituire o aumentare il personale dovranno essere scelti addetti dotati di titolo professionale adeguato e con adeguata esperienza nel settore (almeno biennale).

19.6 Si precisa che il personale attualmente addetto all'appalto è elencato nell'**allegato 2** che forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

Articolo 20) Sciopero del personale

20.1 Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 come modificata, da ultimo, dal Decreto-Legge 20 settembre 2015, n. 146, convertito L. 12 novembre 2015, n. 182, che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le procedure e con le modalità e caratteristiche indicate dalla legge.

20.2 L'Appaltatore, pertanto, applicherà in detti casi il proprio piano operativo necessario a garantire i servizi minimi essenziali, previ accordi con la Direzione Sanitaria della Stazione Appaltante

20.3 Qualora, al verificarsi di cause di forza maggiore, il servizio di emergenza non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della Stazione Appaltante, quest'ultima provvederà nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'Appaltatore inadempiente il maggior onere sostenuto. L'Appaltatore in tal caso accetta sin d'ora che le somme pagate dalla Stazione Appaltante ai sensi del presente comma, per sopperire a esigenze dettate da improvvise interruzioni del servizio, debitamente contestate, siano portate in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

TITOLO III CAUZIONE E ASSICURAZIONI

Articolo 21) Deposito cauzionale



21.1 Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, il cui contenuto si richiama integralmente, l'Appaltatore è tenuto, prima della sottoscrizione del contratto, a costituire una garanzia, pari al 10% dell'importo contrattuale (IVA esclusa), in favore di S.A.A.P.A., in una delle seguenti forme:

- i. con bonifico bancario presso la Banca Alpi Marittime – IBAN: IT50K0845001000000000117542;
- ii. in assegni circolari all'ordine di S.A.A.P.A. spa;
- iii. In titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso la Tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della S.A.A.P.A. spa;
- iv. con garanzia fideiussoria rilasciata in favore della S.A.A.P.A. spa da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli Intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie.

21.2 Detta garanzia dovrà essere prestata secondo le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e di cui al DECRETO del Ministero dello Sviluppo Economico 19 gennaio 2018, n. 31.

21.3 Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, D.Lgs. n. 50/2016 per la garanzia provvisoria ove ricorrano le condizioni previste da tale norma.

21.2 La garanzia di cui sopra, da costituirsi prima dell'avvio del servizio, 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 entro 15 gg, rimossa ogni eccezione e a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante

21.3 La mancata costituzione della garanzia di cui al punto precedente determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Stazione Appaltante, che, ricorrendone le condizioni, potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

21.4 La garanzia è progressivamente svincolata in misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, sino al limite massimo del 75% dell'importo iniziale.

21.5 L'ammontare residuo della garanzia è svincolato al termine del contratto, alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio, da effettuarsi normalmente, entro 90 giorni da detta scadenza.

21.6 A seguito della presentazione della garanzia di cui al precedente comma 21.1 la cauzione provvisoria presentata in sede di gara sarà restituita.

Articolo 22) Responsabilità civile e penale - Coperture assicurative

22.1 L'Appaltatore si fa interamente carico di ogni responsabilità, civile e penale, inerente la gestione del servizio ristorazione, ivi compresa la responsabilità degli infortuni del personale addetto, che dovrà essere opportunamente addestrato al servizio.

22.2 L'Appaltatore risponderà direttamente sia sotto il profilo civile che sotto quello penale di ogni danno a cose e/o persone che, per fatto proprio o del proprio personale, possa derivare alla Stazione Appaltante ed ai terzi nell'espletamento del servizio e ciò anche in relazione all'operato e alla condotta dei propri dipendenti e collaboratori e/o del personale di altre imprese a diverso titolo coinvolte nel servizio.

22.3 A tal fine dovrà presentare, entro l'avvio del servizio, copia delle seguenti polizze assicurative stipulate con primarie Compagnie di Assicurazione:

- a. polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi di esecuzione da qualunque causa

determinati per danni a persone e cose (RCT), che dovrà prevedere:

1. la copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
 2. la copertura assicurativa contro i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
 3. massima: non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro con limite di € 1.000.000,00 per persona e € 500.000,00 per cosa danneggiata e/o animali
- b. polizza assicurativa per la responsabilità civile dell'impresa verso i dipendenti, soci o altri addetti (RCO), che dovrà prevedere:
1. la copertura contro ogni danno o infortunio occorsi ai dipendenti e/o collaboratori e/o fornitori dell'Appaltatore in occasione dello svolgimento del servizio;
 2. un massimo: non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro con limiti di € 1.000.000,00 per persona.

22.4 Le polizze dovranno coprire, altresì, i danni denunciati e/o accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

TITOLO IV CONTROLLI E SANZIONI SUL SERVIZIO

Articolo 23) Organi preposti al controllo

23.1 Gli organismi preposti al controllo sono: l'A.S.L., i competenti Uffici della Stazione Appaltante e in particolare la Direzione Sanitaria nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dalla Stazione Appaltante.

Articolo 24) Controlli da parte della Stazione Appaltante

24.1 La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di verificare, tramite proprio personale appositamente designato, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore la regolarità dell'espletamento del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dal Capitolato, nonché di procedere in ogni momento al controllo dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate dall'Appaltatore per l'erogazione del servizio. Tale facoltà può essere esercitata anche con l'impiego di macchine fotografiche e telecamere. Resta inteso che alle operazioni di verifica potrà presenziare l'Appaltatore nella persona del **Responsabile incaricato dell'Appaltatore** di cui all'art. 2).

24.2 La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata dall'Appaltatore deve essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dalla Direzione Sanitaria responsabile dei controlli per conto della Stazione Appaltante

24.3 Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante potranno effettuare:

- a) controlli a vista del servizio:
- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
 - modalità di stoccaggio nelle celle;
 - temperatura di servizio nelle celle;
 - controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura;
 - lavaggio ed impiego dei sanificanti;

- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso dell'Impianto;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli Impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente Capitolato;

b) controlli analitici

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL che dai laboratori accreditato da ACCREDIA.

24.4 I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

24.5 I campionamenti potranno essere effettuati sia sui prodotti ancora in confezione integra sia sui prodotti cotti o in fase di cottura, sia presso la cucine che presso la mensa o nei reparti.

24.6 Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante potranno effettuare prelievi di acqua, campioni alimentari e tamponi superficiali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

24.7 Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante, a titolo di prezzo o ristoro delle quantità di campioni prelevati.

Articolo 25) Contestazione a seguito di controllo

25.1 La Stazione Appaltante farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, mediante raccomandata con avviso di ritorno o mediante comunicazione di posta elettronica certificata, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

25.2 Entro 5 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni.

25.3 L'impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante.

25.4 Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.



25.5 La Stazione Appaltante potrà - a seguito di controlli analitici - imporre all'Appaltatore di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge anche ove ciò determini l'eventuale variazione del menù.

25.6 Gli incaricati della Stazione Appaltante provvederanno a far custodire le derrate o gli alimenti confezionati non conformi in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) e a far apporre un cartellino con la scritta "In attesa di accertamento".

25.7 Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni lavorativi.

25.8 Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente Capitolato, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi. L'Appaltatore in tal caso accetta sin d'ora che le somme pagate dalla Stazione Appaltante a titolo di spese d'analisi siano portate in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

25.9 Qualora dai controlli effettuati emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere globalmente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generale, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno posti a carico dell'Appaltatore e la Stazione Appaltante potrà portarli in detrazione in fase di liquidazione delle fatture mensili, ciò ferma restando l'applicazione di eventuali penali.

Articolo 26) Sanzioni

26.1 Al riscontro di eventuali violazioni delle norme contrattuali che regolano il rapporto e/o di inadempienze che possono pregiudicare lo svolgimento corretto e puntuale del servizio, la Stazione Appaltante provvederà a contestarle, per iscritto, all'Appaltatore affinché vengano eseguiti gli adempimenti richiesti o vengano eliminate le disfunzioni o fatte cessare le violazioni.

26.2 All'Appaltatore verrà concesso un termine di **15 (quindici) giorni** per le relative controdeduzioni e motivazioni.

26.3 In ogni caso, al verificarsi di episodi di inosservanza delle norme del presente Capitolato, possono essere applicate sanzioni pecuniarie variabili da € 250,00 a € 2.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempimento, previa contestazione dell'addebito all'Appaltatore e previo rigetto delle sue eventuali giustificazioni.

26.4 Conformemente al principio della progressione e della proporzionalità, la seconda penalità comminata all'Appaltatore per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio rispetto alla precedente, la terza di importo triplo e così via.

26.5 L'importo relativo a tali sanzioni sarà trattenuto all'atto del pagamento della prima fattura emessa dopo la formale contestazione.

26.6 Di seguito si riportano a titolo esemplificativo e non esaustivo alcune tipologie di inadempienze che comportano l'applicazione di sanzioni:

- accertato inadempimento del presente Capitolato, di ripetuto ritardo nello svolgimento del servizio o di prestazione resa in modo insoddisfacente;
- disservizi o interruzioni del servizio;
- violazione da parte del personale degli obblighi di cui al precedente art. 14);
- esiti sfavorevoli di referti su campioni prelevati;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;



- pulizia dei locali/attrezzature/arredi di competenza dell'Appaltatore non eseguita o eseguita in maniera insufficiente;
- mancata manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione, anche se acquisite direttamente dall'Appaltatore;
- carenti condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto e del personale;
- improprie procedure di lavorazione e di preparazione delle sostanze alimentari, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata osservazione delle procedure del sistema HACCP

26.7 Fermo quanto previsto in merito all'accertamento ed ai controlli previsti nei precedenti articoli 24) e 25), l'accertamento delle inadempienze sarà effettuato dal personale di controllo della Stazione Appaltante, il quale, salvo casi di urgenza, inviterà a partecipare alle fasi di accertamento il **Responsabile incaricato dell'Appaltatore** di cui all'art. 2).

Tuttavia l'assenza di tale Responsabile, regolarmente convocato, non impedirà comunque l'effettuazione degli accertamenti e delle contestazioni.

26.8 La Stazione Appaltante, si riserva, in ogni caso, il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

TITOLO V

RECESSO – RISOLUZIONE E PROCEDURE CONCURSUALI

Articolo 27) Recesso dal contratto

27.1 La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 1671 c.c., potrà recedere dal contratto in qualsiasi momento prima della scadenza contrattuale senza che ciò legittimi alcuna pretesa risarcitoria da parte dell'Appaltatore.

27.2 La Stazione Appaltante recederà altresì dal contratto nei casi previsti dall'art. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.Lgs. 6/9/2011 n. 159.

27.3 In caso di recesso la Stazione Appaltante terrà indenne l'Appaltatore dalle spese sostenute, dai servizi eseguiti e dal mancato guadagno.

27.4 Nei casi di recesso pronunciato ai sensi del punto precedente 27.2 e nei casi in cui il recesso è motivato da sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico, la Stazione Appaltante sarà tenuta al pagamento esclusivamente delle spese sostenute, delle giacenze e delle prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi del contratto, escluso il riconoscimento del mancato guadagno.

27.5 L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione all'Appaltatore da darsi con un preavviso di **20 (venti) giorni** decorsi i quali la Stazione Appaltante prende in consegna il servizio e verifica la regolarità dei servizi fino a quel momento svolti.

27.6 Le giacenze, il cui valore è riconosciuto dalla Stazione Appaltante a norma del precedente comma 27.4 sono soltanto quelle già accettate dal RUP e pervenute presso la sede della Stazione Appaltante prima della comunicazione di cui al punto precedente.

Articolo 28) Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

28.1 L'inadempimento delle obbligazioni contrattuali potrà determinare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c.

28.2 La Stazione Appaltante dovrà altresì risolvere il contratto nei casi previsti dall'art. 108 D.Lgs. 50/2016.

28.3 La Stazione Appaltante avrà inoltre facoltà di ottenere la risoluzione del contratto, per fatto e colpa dell'Appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c. qualora lo stesso si renda responsabile dei seguenti inadempimenti:

- i. arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio;
- ii. Interruzione del servizio, senza giustificato motivo, senza che siano preventivamente individuate e concordate con Stazione Appaltante le modalità di erogazione del servizio sostitutivo;
- iii. commissione di **QUATTRO VIOLAZIONI** contestate per iscritto e sanzionate con sanzione pecuniaria ai sensi degli articoli precedenti;
- iv. cessione totale o parziale del contratto;
- v. cessione totale o parziale dei crediti derivanti dal contratto;
- vi. violazione degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- vii. subappalto totale o parziale senza previa autorizzazione;
- viii. gravi inosservanze delle norme igienico-sanitarie nell'espletamento del servizio;
- ix. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche degli alimenti previste dal contratto e dagli allegati;
- x. casi di intossicazione alimentare;
- xi. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- xii. ripetuti danni a persone o cose;
- xiii. violazione del patto di integrità sottoscritto con la Stazione Appaltante;
- xiv. violazione degli obblighi di riservatezza di cui al precedente art. 11).

28.4 La Stazione Appaltante conterà gli inadempimenti all'Appaltatore assegnandogli un termine di **15 (quindici) giorni** per presentare eventuali controdeduzioni e discolpe.

28.5 Decorso infruttuosamente detto termine, o ritenute ininfluenti le controdeduzioni e le discolpe eventualmente pervenute, la Stazione Appaltante comunicherà formalmente all'Appaltatore, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o mediante comunicazione a mezzo posta elettronica certificata, la propria intenzione di avvalersi della presente clausola risolutiva espressa.

28.6 Il contratto si considererà risolto di diritto alla data di ricevimento da parte dell'Appaltatore della comunicazione di cui al punto precedente.

28.7 La Stazione Appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva e a carico dell'Appaltatore resterà l'onere del risarcimento danni con riconoscimento del maggior prezzo che la Stazione Appaltante sarà costretta a pagare per il servizio rispetto a quello originariamente pattuito con l'Appaltatore e salva in ogni caso l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che la Stazione Appaltante ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

28.8 In caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti e alle forniture già approvvigionate presso la Stazione Appaltante decurtato degli oneri aggiuntivi e dei danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

28.9 In ogni caso di recesso e/o risoluzione dell'appalto, comunque determinatasi, l'Appaltatore a richiesta scritta del Comune, dovrà proseguire nella gestione dei servizi oggetto dell'appalto, alle condizioni tutte del presente Capitolato, per il tempo necessario alla Stazione Appaltante a affidare l'appalto a un nuovo operatore.

28.10 Nel caso di recesso e/o risoluzione del contratto di appalto disposta dalla Stazione Appaltante ai sensi delle disposizioni contenute nel presente Capitolato o definite dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici, l'Appaltatore provvede allo sgombero delle aree di lavoro e relative pertinenze nel termine a tale fine assegnato dalla stessa Stazione Appaltante. In caso di mancato rispetto del termine assegnato, l'Amministrazione provvede d'ufficio addebitando all'Appaltatore i relativi oneri e spese.

Articolo 29) Fallimento e altre procedure concorsuali a carico dell'Appaltatore.

14
10

- 29.1 In caso di:
- fallimento;
 - liquidazione coatta amministrativa;
 - concordato preventivo;
 - procedure di insolvenza concorsuale;
 - liquidazione;
 - risoluzione del contratto;
 - recesso dal contratto;
 - dichiarazione giudiziale d'inefficacia del contratto

si applicherà il disposto dell'art. 110 D.Lgs. 50/2016.

29.2 Qualora i fatti di cui al punto precedente si verificino a carico di un'impresa che si resa Appaltatore dell'appalto nell'ambito di un'A.T.I. si applicherà il disposto dell'art. 48, commi 17 e 18, del medesimo decreto legislativo.

TITOLO VI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Articolo 30) Rilevazione del grado di soddisfazione

30.1 Il grado di soddisfazione degli utenti rappresenta un indicatore che rileva il gap esistente tra livello di qualità erogato attraverso il servizio e livello di qualità percepita dall'utente.

30.2 Preso atto del ruolo sempre più centrale dell'utente, si conviene che l'utente stesso rappresenti un valido strumento di supporto alla raccolta di informazioni utili nella gestione dell'appalto. Per questo motivo l'Appaltatore garantisce, una volta aggiudicato l'appalto, lo sviluppo di un progetto di Customer Satisfaction, con l'obiettivo di:

- rilevare le criticità esistenti;
- individuare i punti di forza.

30.3 Dovranno essere svolte almeno 4 indagini all'anno (attraverso intervista e/o questionari) per valutare il grado di soddisfazione dei fruitori del servizio.

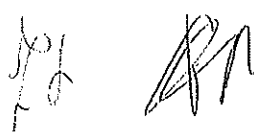
Articolo 31) Qualità, acquisto e conservazione delle derrate

31.1 La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, e in carenza di essi, dai limiti di contaminazione microbica ritenuti accettabili dalla letteratura scientifica.

31.2 L'Appaltatore avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci e degli alimenti ma dovrà comunque rivolgersi ad aziende di primaria importanza che possedano un controllo qualità sulle linee di produzione ed osservare i criteri e le prescrizioni di cui al successivo art. 37, comma 3).

31.3 L'Appaltatore dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta della Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia.

31.4 E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici. Si auspica l'organizzazione di forniture a Km zero, la sperimentazione e il sostegno a forme di coltivazione sociale.



31.5 È onere della appaltatore provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate; all'appaltatore sarà imputato ogni caso di avaria.

Articolo 32) Preparazione e consegna pasti

32.1 L'Appaltatore provvede alla composizione dei pasti, ad esclusione della colazione e salvo esigenze diverse della Stazione Appaltante, in apposite stoviglie non monouso.

32.2 Su specifica richiesta dei reparti, in caso di degenti infettivi sospetti tali pasti dovranno essere composti solo ed esclusivamente con prodotti monouso (piatti / posate / bicchieri).

32.3 L'Appaltatore provvede, inoltre, alla fornitura di tovaglette coprivassolo e tovaglioli in carta (solo per mensa dipendenti), alla successiva formazione dei carrelli, al trasporto dei carrelli ai singoli reparti, alla distribuzione dei pasti alla linea self-service del servizio di ristorazione dei dipendenti.

Articolo 33) Prenotazione pasti, conteggio erogazione pasti e modulistica

33.1 La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, avverrà entro il giorno precedente la somministrazione del pasto. Eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere ricevute dall'Appaltatore entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione.

33.2 Per i ricoveri il pasto potrà essere prenotato entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione.

33.3 La prenotazione viene effettuata da personale della Stazione Appaltante, così come la comunicazione all'Appaltatore delle eventuali variazioni.

33.4 L'ordinativo dei pasti dei degenti verrà effettuato in forma elettronica e le eventuali variazioni dovranno risultare nella stessa forma.

33.5 L'ordinativo delle persone autorizzate alla ristorazione interne avverrà anch'esso, salvo diverso accordo tra le parti, con tesserino magnetico di riconoscimento o comunque con modalità elettronica e tracciabile; per i dipendenti non si prevede la procedura di prenotazione e la scelta dovrà essere garantita al momento del consumo.

Articolo 34) Orario di fornitura dei pasti e del servizio di distribuzione

34.1 I pasti giornalieri distribuiti con vassoi personalizzati dovranno essere consegnati e ritirati presso i reparti, salvo diverse esigenze organizzative della Stazione Appaltante nelle seguenti fasce orarie:

- Pranzo : tra le ore 11,45 e le ore 13,15

- Cena: tra le ore 18,00 e le ore 19,30

- Derrate alimentari per colazione degenti: fornitura giornaliera

34.2 Il servizio giornaliero di distribuzione dei pasti ai dipendenti e persone autorizzate dovrà essere effettuato nei seguenti orari:

- Pranzo: ore 12.00 - 14,30

34.3 Tali orari non sono vincolanti per la Stazione Appaltante e potranno essere variati in base alle esigenze dell'Ospedale, senza che l'Appaltatore possa sollevare obiezioni.

Articolo 35) Modalità di preparazione dei pasti - igiene della produzione - confezionamento e deposito

35.1 I pasti da somministrare verranno tutti preparati col sistema della cucina tradizionale che prevede esclusivamente l'impiego di prodotti alimentari freschi cucinati direttamente in loco.

41 

Qualora ciò risulti dall'offerta di gara e comunque previo accordo con la Stazione Appaltante potrà essere consentito l'uso di pasti provenienti da centri di cottura esterni.

35.2 Su specifica autorizzazione potrà essere consentito l'uso di prodotti "surgelati" (pesce ed alcuni tipi di verdure) e di "conservati" limitatamente alla salsa di pomodoro.

35.3 Per particolari casi, da concordare con il Servizio Dietetico ed il Servizio Economato, potranno essere erogate pietanze con prodotti surgelati.

35.4 L'Appaltatore si rende garante che la preparazione, trasformazione, manipolazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti siano effettuate nel rispetto della normativa vigente in materia (D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE del 21/04/2004 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione del Regolamento CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e successive modifiche) in modo da assicurare un buon livello sia igienico sanitario che qualitativo.

35.5 È vietata ogni forma di riutilizzo degli alimenti prodotti. In relazioni a detti alimenti, tuttavia, sulla base del progetto presentato in sede di gara, potranno essere concordate con la Stazione Appaltante azioni sociali, da svolgersi sia in struttura che sul territorio di riferimento, aventi ad oggetto il sostegno alimentare a fasce svantaggiate di popolazione.

35.6 Il trasporto delle derrate è effettuato con automezzi che garantiscono il mantenimento delle condizioni igieniche sino a destinazione.

35.7 La Stazione Appaltante si riserva il diritto di controllare che i pasti e le materie prime impiegate corrispondano ai requisiti dietetici, organolettici e igienici necessari per le caratteristiche dell'utenza.

35.8 Fatto salvo quanto previsto per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici.

I. Personale addetto alla preparazione dei pasti

I.1 Il personale adibito alla preparazione di piatti prima di iniziare qualsiasi operazione deve:

-togliere anelli e braccialetti;

-lavarsi le mani;

-indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.

I.2 Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato

I.3 L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).

II. Preparazione e conservazione degli alimenti

II.1 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate.

II.2 I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

II.3 Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.



II.4 I prodotti a lunga conservazione come la pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e ove possibile applicata sul contenitore.

II.5 Tutti i condimenti gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.

II.6 Le uova prima della loro rottura, dovranno essere accuratamente ripulite, con l'accortezza che il materiale di confezionamento ed il guscio vengano immediatamente allontanati dai locali di lavorazione e non entrino in contatto con altri alimenti. Non dovranno essere utilizzate uova che presentino segni di inquinamento fecale sul guscio.

II.7 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.

II.8 Tutte le verdure e legumi freschi o secchi dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.

II.9 I prodotti che devono essere sottoposti a scongelamenti prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0° e 4° o mediante decongelatore a forno a microonde.

II.10 Il porzionamento delle carni prima della cottura dovrà essere effettuato nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

II.11 La carne trita deve essere macinata in giornata.

II.12 Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

II.13 Il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuate in giornata.

II.14 Il porzionamento di salumi e formaggi deve essere effettuato in giornata.

II.15 Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

II.16 Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

II.17 Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare parmigiano reggiano o grana padano che deve essere grattugiato in giornata, per i condimenti a crudo delle pietanze olio extravergine d'oliva e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio di oliva.

35.9 E' vietato utilizzare:

-le carni al sangue

-il dado da brodo e altri preparati da brodo, è concesso l'utilizzo del preparato per brodo privo di grassi idrogenati solo per il confezionamento delle minestrine

-verdure, carni e pesci semilavorati o precotti

-residui dei pasti del giorno precedente

35.10 In generale si dovranno sempre applicare criteri di manipolazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e sostanze protettive

Articolo 36) Modalità' di espletamento del servizio.

36.1 Le derrate saranno stoccate e i pasti saranno prodotti presso i locali della cucina dell'Ospedale di Settimo. Ai sensi del precedente art. 35.1, qualora ciò risulti dall'offerta di gara e comunque previo accordo con la Stazione Appaltante potrà essere consentito l'uso di pasti provenienti da centri di cottura esterni.

36.2 I pasti per i degenti saranno confezionati in vassoi personalizzati e distribuiti, suddivisi per reparto di degenza, in carrelli sia riscaldanti che refrigeranti.



36.3 I carrelli per la distribuzione non dovranno essere di numero inferiore a quello delle U.O./Reparti con degenti aventi diritto al pasto. Tali attrezzature dovranno essere in grado di assicurare la durata della temperatura di mantenimento non inferiore a 65° durante tutto il periodo delle distribuzioni e comunque per un periodo non inferiore a 60 minuti. Per i piatti freddi le temperature dovranno essere inferiori a 10° C, mentre per alimenti contenenti panna, crema a base di uova e latte, yogurt, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare le temperature dovranno essere inferiori a 4° C.

36.4 In caso di interruzione del servizio di cucina per cause di forza maggiore (es. black-out etc.), anche se non imputabili all'impresa, essa dovrà provvedere, alla fornitura di pasti sostitutivi previo accordo con la Direzione Sanitaria dell'Ospedale per il tempo necessario alla normalizzazione della situazione, senza costi aggiuntivi. Qualora l'interruzione sia scrivibile alla mancata manutenzione di cui è incaricato l'Appaltatore, verranno applicate le sanzioni previste all'art. 26.

36.5 Il pane dovrà essere trasportato in contenitori rigidi, ad uso alimentare, chiusi in maniera tale da non avere contatti con l'esterno e muniti di coperchio.

36.6 Il materiale di consumo (tovaglioli-tovaglietta) sarà fornito in quantità sufficiente ad espletare il servizio mensa per i dipendenti, dovrà essere idoneo alla tipologia e temperatura degli alimenti con cui viene a contatto.

36.7 Si precisa che i piatti dovranno essere in ceramica e le posate in metallo.

36.8 I vassoi personalizzati saranno distribuiti ai degenti dal personale assistenziale.

36.9 I pasti per i dipendenti e per gli altri utenti autorizzati saranno distribuiti dal personale dell'Appaltatore, negli orari di cui al precedente art. 34.

36.10 L'Appaltatore dovrà garantire con proprio personale, ad esclusione della distribuzione vassoi ai degenti e del loro ritiro, l'adempimento di tutte le operazioni necessarie per la gestione del servizio di fornitura pasti, compresa l'elaborazione dei dati di produzione e consumo dei pasti dei degenti e dei dipendenti, delle operazioni di pulizia, riassetto e sgombero dei rifiuti nei locali messi a disposizione presso l'Ospedale.

36.11 In particolare dovrà provvedere alla pulizia di:

- locali cucina
- spogliatoi e servizi igienici ad uso del personale di cucina
- locali adibiti a mensa
- arredi dei locali suddetti
- utensili e attrezzature utilizzati per la distribuzione
- carrelli e vassoi portavivande
- piatti, posate, bicchieri

Articolo 37) Autocontrollo, igiene ambientale e formazione del personale

37.1 Il Responsabile dell'Appaltatore deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

37.2 All'Appaltatore è fatto obbligo di ottemperare al Regolamento CE n. 852/2004 e al Decreto Legislativo 155/97, per quanto riguarda l'autocontrollo e al Regolamento CE 178/2002 e all'accordo Ministero della Salute-Regioni "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di Sanità pubblica" per quanto riguarda la rintracciabilità degli alimenti.

37.3 Le imprese del settore alimentare, fornitori dell'Appaltatore, devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella



loro attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

37.4 L'Appaltatore, ai sensi del Regolamento Comunitario n. 852/2004 è obbligato a definire un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, da tenere a disposizione presso la cucina per il controllo della Stazione Appaltante e dell'A.S.L.

37.5 Il piano di autocontrollo dovrà prevedere tutte le misure da adottare per la rilevazione dei punti critici, tenendo anche conto delle eventuali disposizioni impartite dall'A.S.L. e dalla Regione. Particolare attenzione dovrà essere posta, nel piano, alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali, per evitare che la somministrazione, anche involontaria, di alimenti vietati, possa causare problemi sanitari ai degenti.

37.6 Copia del piano di autocontrollo dovrà essere consegnata al R.U.P. entro 30 giorni dall'aggiudicazione. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo adottato non sia ritenuto adeguato l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordandole con la Stazione Appaltante. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio potranno essere modificate su richiesta della Stazione Appaltante

37.7 Il Responsabile dell'appaltatore sarà responsabile dell'organizzazione del personale e dell'attività, sulla base del sistema HACCP, al fine di permettere, in ogni fase del processo produttivo, una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo le procedure note e documentate.

37.8 Il piano di autocontrollo dovrà essere oggetto di corsi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto nell'espletamento del servizio. I corsi di formazione dovranno essere documentati.

37.9 Dovranno essere altresì documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

37.10 Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione degli esami di laboratorio dovrà avvenire con la seguente frequenza e tipologia.:

- effettuazione, a cadenza mensile, di analisi batteriologiche e chimiche su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di additivi, antiparassitari, contaminanti ambientali, residui e micotossine. E' fatto comunque obbligo all'Appaltatore di rispettare la normativa comunitaria in materia.

37.11 I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso la cucina.

Articolo 38) Pulizie e sanificazione

38.1 L'Appaltatore provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione dei locali adibiti a cucina, mensa, magazzini e dispense e dei mobili e arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.

38.2 Si dovrà provvedere ad accurata pulizia della cucina, dei locali annessi e delle attrezzature, ogni volta che siano imbrattate e comunque, quotidianamente, ultimate le operazioni lavorative.

38.3 L'Appaltatore dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti, degli arredi della cucina, nonché al lavaggio di tutto quanto utilizzato per la distribuzione e il consumo dei pasti.



38.4 Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

38.5 Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

38.6 I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dall'Appaltatore e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

38.7 Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere allocati su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere ritirati e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

38.8 In sede di offerta il concorrente dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, così come i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri.

38.9 Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di ditte specializzate, si dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale.

38.10 Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con la Stazione Appaltante.

38.11 L'Appaltatore incaricato dell'esecuzione degli interventi dovrà aggiornare le schede relative al tipo di esca ed al posizionamento della stessa. Tali schede dovranno essere tenute, presso la cucina, a disposizione degli organi di controllo.

38.12 Dovrà essere nominato un responsabile delle operazioni di pulizia e sanificazione ambientale, il quale dovrà verificare la corretta effettuazione di tutto quanto qui previsto prima dell'inizio dell'attività lavorativa giornaliera.

38.13 Infine, qualora richiesto dalla Stazione Appaltante, l'Appaltatore si impegna a far controllare, secondo cadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Articolo 39) Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

39.1 Documento formale

- Documento di convenzione stipulata dalla Appaltatore con il laboratorio d'analisi per l'autocontrollo.
- Copia dell'attestato di accreditamento (n° di riconoscimento) ministeriale del laboratorio d'analisi per l'autocontrollo.

39.2 Applicazione sistema H.A.C.C.P.

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica.

- Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed individuazione delle fasi del processo produttivo
- Elaborazione del documento relativo all'individuazione dei PCP (Punti Critici di Processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione delle merci (requisiti di qualità dei fornitori) al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione
- Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP



- Identificazione dei rischi (biologici, chimici ecc.) in ogni PCP, ivi compreso il rischio di introduzione accidentale degli allergeni.
- Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati: sistemi di monitoraggio utilizzati, loro frequenza ecc.
- Definizione di una procedura per l'applicazione della normativa sulla rintracciabilità degli alimenti. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio potranno essere modificati su richiesta dell'Ente appaltante.

39.3 Sistema di registrazione dei dati

- Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema H.A.C.C.P.
- Relazione dettagliata, registrata, delle eventuali azioni correttive da adottare.

39.4 Procedure igieniche generali dell'impianto

- Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale.
- Predisposizione di relazioni tecniche e/o di manuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda ai fini di una corretta procedura di sanificazione
- Predisposizione di relazioni o di manuali relativi alla corretta procedura di sanificazione degli ambienti di lavoro, delle strutture e delle attrezzature.

- Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione

- Approvvigionamento idrico (certificazione di potabilità ed analisi periodiche).

- Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle esche, schede periodiche di intervento.

Individuazione del personale dell'Appaltatore responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

39.5 Igiene e formazione del personale

- Predisposizione di relazioni o di manuali relativi all'igiene del personale.

- Sistema di gestione del sistema di sanificazione degli indumenti di lavoro (camici, copricapo, calzature ecc.)

- Partecipazione documentata a corsi di aggiornamento comprensivi di capitoli sul ruolo della nutrizione nella cura dei degenti ospedalieri e sulle modalità di preparazione di pasti per soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari da parte del personale. L'Appaltatore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta degli incaricati della Stazione Appaltante, tutta la documentazione commerciale e sanitaria atta a provare la rispondenza delle materie prime impiegate a quanto richiesto dal Capitolato.

Articolo 40) Determinazione dei menu

40.1 Il menu dietetico tiene conto di esigenze nutrizionali diverse, prevedendo una vasta gamma di piatti interscambiabili consentendo una molteplice scelta giornaliera. Gli alimenti da utilizzare sono quelli indicati nelle "TABELLE MERCEOLOGICHE" contenute nell'allegato 3 che forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

40.2 Le "CARATTERISTICHE DEI PASTI FORNITI AI DEGENTI E COMPOSIZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE PER I DEGENTI" sono contenute nell'allegato 4 che forma parte integrante e sostanziale del contratto.

Si precisa che in detto allegato sono indicati i prodotti che possono essere erogati in sostituzione dei vari piatti; l'Appaltatore potrà confermarli o integrarli con altri, previo benestare della Direzione di Stazione Appaltante; tali prodotti alternativi non incidono sul costo del pasto.

40.3 I menu devono prevedere una diversificazione per ogni stagione e devono essere elaborati secondo una rotazione mensile per i degenti e per i dipendenti. Per le festività principali (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto) è previsto uno speciale menu.

40.4 Dieta ordinaria degenti.



La colazione per i degenti deve essere composta da:

latte o yogurt; caffè, orzo solubile; the o camomilla in bustine; panino o biscotti o fette biscottate in monoporzione; zucchero; marmellata o miele in monoporzione.

Il pasto per i degenti deve essere composto da:

- un primo piatto (a scelta fra 6 alternative del giorno di cui 1 in bianco ed 1 in brodo); es: riso in bianco; semolino in brodo;
- un secondo (a scelta fra 5 alternative del giorno a base di carne rossa, bianca, pesce, uova, affettato, formaggio);
- un contorno (a scelta fra uno crudo e due cotti);
- un panino (in confezione singola a scelta fra bianco o integrale)

In sostituzione del panino: 2 pacchetti di grissini;

- un frutto di stagione

In sostituzione del frutto di stagione: 1 frutto cotto, oppure 1 mousse di frutta, oppure 1 yogurt; acqua minerale liscia o gassata nelle modalità previste all'art. 6, comma 1, lettera b.

40.5 A richiesta l'appaltatore dovrà fornire diete personalizzate, pasti semiliquidi e, per i neo-ricoverati, pasti di emergenza, (per i quali si intende anche quelli al di fuori dell'orario predefinito o post-prenotazione per chi viene trasferito o arriva tardi in reparto, pasti che devono essere forniti in condizioni organolettiche e di temperatura adeguate) senza che ciò comporti prezzi diversi da quelli pattuiti.

40.6 Dieta speciale degenti.

Le richieste di dieta speciale saranno inoltrate dal reparto.

Le direttive e la composizione quali-quantitativa delle diete speciali verranno stabilite dalla Direzione della Stazione Appaltante. Quando possibile, queste diete vengono allestite a partire dal menu del giorno con piccole modifiche.

40.7 A titolo esemplificativo l'appaltatore dovrà fornire le seguenti diete standard destinate a soggetti con patologie specifiche per le quali sono indicate modificazioni dietetiche, ma che non richiedono formulazioni dietetiche individuali.

- 1) DIETA IPOSONDICA
- 2) DIETE IPOCALORICHE a tre livelli (1200-1500-1800 calorie)
- 3) DIETA IPOPROTEICA
- 4) DIETA SENZA GLUTINE
- 5) DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE
- 6) DIETA DI CONSISTENZA MODIFICATA (semiliquida e semisolida omogeneizzata arricchita)
- 7) DIETA AD ALTA DENSITA' NUTRIZIONALE
- 8) DIETE DI RIALIMENTAZIONE

Le diete che richiedono formulazioni dietetiche individuali (ad personam) vengono prescritte dal Medico curante ed allestite dall'Appaltatore che metterà a disposizione un proprio dietista per la definizione di grammature, alimenti e modalità di preparazione specifiche.

DIETA IPOSONDICA

Indicazioni: la dieta IPOSONDICA è indicata nella terapia dell'ipertensione essenziale, dell'insufficienza epatica con ascite, delle cardiopatie con scompenso, degli edemi.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica con contenuto in sodio di 1600 mg (pari a 4 gr di cloruro di sodio) derivante dalla quantità contenuta negli alimenti.

L'apporto di sodio può essere aumentato con l'aggiunta di sale da cucina come condimento.

A questo scopo è da prevedere la fornitura di cloruro di sodio pari a 1 grammo (0 a 400 mg di sodio) modulando la dieta iposodica a vari livelli di restrizione.

DIETE IPOCALORICHE

La dieta ipocalorica prevede la riduzione dell'apporto energetico giornaliero garantendo il fabbisogno di proteine, vitamine e minerali.

Le diete ipocaloriche sono indicate nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete e dislipidemie).

Caratteristiche nutrizionali

Le diete ipocaloriche sono bilanciate poiché mantengono la fisiologica ripartizione calorica tra proteine, lipidi e glucidi e garantiscono i fabbisogni in proteine, vitamine e minerali.

Sono previsti tre livelli di restrizione calorica: 1200 Kcal- 1500 Kcal- 1800 Kcal

Queste diete sono caratterizzate, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da una riduzione dell'apporto di zuccheri semplici.

DIETA IPOPROTEICA

La dieta ipoproteica è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia.

Nell'insufficienza renale cronica è anche necessaria la restrizione dell'apporto in fosforo.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica con contenuto proteico e fosforico ridotto

Proteine gr 40, fosforo inferiore a 700 mg.

DIETA SENZA GLUTINE

Il glutine è una proteina presente nei seguenti cereali: frumento, orzo, segale, avena.

Non contengono glutine: mais, riso, tapioca e le farine derivate da questi cereali.

I derivati del frumento possono essere utilizzati come addensanti in molti cibi industriali, che possono quindi contenere glutine.

È necessario garantire che i cibi utilizzati nella dieta senza glutine ne siano assolutamente privi.

Si richiede all'appaltatrice di utilizzare il prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia costantemente aggiornato per la scelta dei prodotti comuni che possono contenere glutine (salumi, yogurt, fiocchi di patate, ecc.)

Indicazioni

La dieta senza glutine è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco e per paziente con dermatite erpetiforme, patologie croniche causate dall'intolleranza al glutine.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica, normoproteica, equilibrata che prevede l'uso di alimenti naturali senza glutine e di alimenti dietetici speciali privi di glutine.

Le procedure di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine.

Il menu deve prevedere tutte le scelte dell'alimentazione comune con l'impiego di alimenti privi di glutine in sostituzione di alimenti che lo contengono (es. pane, pasta, prodotti da forno).

DIETA A RIDOTTO APPORTO IN FIBRE.

Le fibre presenti negli alimenti contribuiscono ad aumentare i residui fecali e stimolano la peristalsi intestinale.

Un'adeguata preparazione intestinale è essenziale per l'esecuzione di alcuni test diagnostici strumentali dove l'intestino deve risultare il più possibile privo di residui fecali.

Nelle patologie gastroenteriche caratterizzate da diarree acute e nelle riacutizzazioni di diverticoliti del colon-sigma la riduzione temporanea della massa fecale può migliorare la sintomatologia.

Nelle diarree acute è utile associare la restrizione nell'apporto di lattosio a causa del frequente deficit di lattasi che può essere presente.

Indicazioni

La dieta con ridotto apporto in fibre è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica normoproteica con contenuto ridotto in fibra e lattosio da utilizzare per brevi periodi.

DIETE DI CONSISTENZA MODIFICATE

Prevede cibi di consistenza morbida ed omogenea, che devono essere facilmente masticabili e deglutibili.

Devono essere previste modalità di preparazione e di cucinazione tali da evitare che i cibi rilascino piccoli pezzi che potrebbero perdersi nella bocca con rischio di aspirazione nelle vie aeree in caso di disfagia.

Indicazioni

Indicata nei pazienti con deficit di masticazione (es. anziani, anoressici) e in pazienti che presentino problemi meccanici o funzionale di deglutizione di grado lieve.

Pazienti con disfagia di grado elevato andranno gestiti con diete specifiche.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica, equilibrata con consistenza del cibo SEMILIQUIDA e Dieta SEMISOLIDA OMOGENIZZATA ARRICCHITA di volume ridotto articolata su di un menu settimanale.

DIETA AD ALTA DENSITÀ NUTRIZIONALE

Lo scopo di questa dieta è quello di facilitare il mantenimento di un buon stato nutrizionale e/o prevenire la malnutrizione nei soggetti con scarso appetito o sazietà precoce.

La sua caratteristica è di fornire molte calorie e proteine in un volume ridotto.

Indicazioni

La dieta è indicata per i pazienti inappetenti che non presentino difficoltà di masticazione e di deglutizione.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica normoproteica, con pasti caratterizzati dal piccolo volume.

I piatti principali, a pranzo e cena, devono essere arricchiti in proteine e calorie per fornire più di 300 Kcal ognuno; l'apporto calorico di un dessert deve essere di almeno 300 Kcal; l'alimentazione deve essere frazionata durante la giornata: gli spuntini disponibili almeno due volte al giorno, devono fornire almeno 120 kcal ognuno.

DIETE DI RIALIMENTAZIONE

Dopo digiuno prolungato è opportuno iniziare l'alimentazione con gradualità, utilizzando alimenti semplici da deglutire e di facile digeribilità, confezionati limitando gli alimenti ricchi di fibra e di lattosio.

L'alimentazione deve essere di piccolo volume e frazionata.

Indicazioni

Sono indicate nelle ri-alimentazioni dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastroenteriche, ecc.)

Caratteristiche nutrizionali

Devono essere previsti almeno 3 livelli di quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate.

Nei livelli 1 e 2 è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da derivati animali, per il loro maggiore valore biologico.

L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto.

40.8 Il pasto per i dipendenti e gli altri utenti autorizzati all'accesso in mensa, deve essere composto da:

UN PASTO costituito da:

➤ un primo piatto (a scelta fra 4 alternative del giorno di cui 1 in bianco ed 1 in brodo);

In sostituzione del primo piatto: 1 frutto, oppure 1 yogurt, oppure 1 budino, oppure ½ porzione di formaggio;

- un secondo (a scelta fra 4 alternative del giorno a base di carne rossa, bianca, pesce, uova, affettato, formaggio);
in sostituzione del secondo: 2 contorni, oppure 2 frutti, oppure 2 yogurt, oppure 2 budini;
 - un contorno (almeno 3 scelte, di cui due cotti e 1 crudo);
 - un panino (in confezione singola a scelta fra bianco o integrale);
in sostituzione del panino: 2 pacchetti di grissini;
 - un frutto di stagione (a scelta tra 3 alternative)
in sostituzione del frutto di stagione: 1 frutto cotto oppure 1 mousse di frutta, oppure 1 yogurt oppure 1 budino
 - bevande a scelta tra acqua minerale liscia o gassata nelle modalità previste all'art. 6, comma 1, lettera b (½ litro per ogni pasto) in bottiglie di plastica PET, o gassosa o cola o aranciata.
- 40.9 La scelta del menu, sia per i degenti sia per i dipendenti e gli altri utenti autorizzati, verrà concordata con la Direzione Sanitaria e il Servizio di Igiene e Alimenti dell'ASL di competenza.

TITOLO VII DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 41) Controversie e Foro competente

41.1 La decisione di qualsiasi controversia che dovesse derivare dall'applicazione, dall'interpretazione e dall'esecuzione del presente contratto sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Torino.

Articolo 42) Spese contrattuali

42.1 Ogni spesa riguardante il contratto, tassa di registro, bolli, quietanze, così come ogni altra tassa ed imposta cui potesse dare titolo il contratto, sono a carico dell'Appaltatore fatta eccezione per l'IVA che è a carico della Stazione Appaltante, secondo le aliquote stabilite dalla legge.

42.2 L'Appaltatore dovrà provvedere al versamento delle spese di bollo e di registro.

Articolo 43) Rinvio ad altre norme

43.1 Per quanto non espressamente previsto da questo Capitolato si fa espresso richiamo alle leggi e regolamenti vigenti e disciplinanti la materia oggetto del presente Capitolato ed in particolare il D. Lgs. 50/2016, il D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e il D.Lgs. 193/07.

**Appendice contrattuale all'accordo stipulato
in data 31/10/2019
tra**

S.A.A.P.A. S.p.A., con sede in Settimo Torinese (TO), Via S. Cristina n. 3, P. IVA 08507160011, legalmente rappresentata dal Dott. Alessandro Rossi, nato a Torino il 27/12/1982, nella sua qualità di Liquidatore della Società e che agisce per conto del Collegio dei Liquidatori

E

la società ETOURIST NEW SPA, con sede in Orbassano (TO), Strada Torino, 31, P. IVA 11303820010, legalmente rappresentato da Massimo Piacenti nato a Terni (TR) il 30/12/1961, nella sua qualità di Legale Rappresentante

PREMESSO

- che, con delibera n. 71 del 26/09/2019, si autorizzava la sottoscrizione del contratto fra S.A.A.P.A s.p.a. e ETOURIST NEW s.r.l. con conseguente avvio del servizio di fornitura di pasti per degenti, dipendenti e altri utenti autorizzati per un periodo di n. 36 mesi;
- che, con delibera del Collegio dei Liquidatori di S.A.A.P.A. in liquidazione, n. 8 dell'11/10/2022, si riconosceva a ETOURIST NEW s.r.l. l'autorizzazione alla proroga del contratto in corso per ulteriori n. 14 mesi di contratto per la somministrazione di pasti presso la struttura ospedaliera;

Tutto ciò premesso, tra le parti, come in epigrafe rappresentate e domiciliate,

SI CONVIENE E SI STIPULA DI APPROVARE LE MODIFICHE AGLI ARTICOLI SOTTO RIPORTATI,
CONCORDANDO CHE COSTITUISCONO PARTE INTEGRANTE E SOSTANZIALE
DEL PREDETTO CONTRATTO:

Art. 1 – Allegati - MODIFICHE

Costituiscono parte integrante e sostanziale del Contratto, ancorché non allegati, i seguenti documenti:

- Delibera n. 71 del 26/09/2019 di S.A.A.P.A. S.p.A.;
- *Delibera del Collegio dei Liquidatori n. 8 di S.A.A.P.A. S.p.A. in liquidazione.*

dell'11/10/2022;

Art. 5 – Oggetto del contratto – MODIFICHE

Articolo 5 – Durata

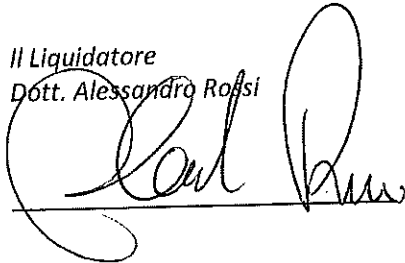
5.1 Il servizio di ristorazione indicato in oggetto avrà durata di trentasei mesi dalla stipula del presente contratto; periodo prorogabile, ai sensi dell'art. 3 del Capitolato, per un periodo massimo di 8 (otto) mesi in relazione all'esigenza tecnica della Stazione appaltante di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

Oltre ai trentasei mesi decorsi dalla stipula contrattuale, vengono riconosciuti ulteriori quattordici mesi complessivi di vigenza complessiva prorogando, pertanto, la scadenza al 31/12/2023. Il periodo di proroga è dato da otto mesi di proroga contrattuale, già previsti dal capitolato e ulteriori sei mesi riconosciuti per mancato fatturato e necessari a raggiungere la capienza contrattuale prevista al momento della stipula. Gli ulteriori sei mesi vengono riconosciuti per la presenza di condizioni impreviste e imprevedibili, ai sensi dell'art. 106 del Codice dei Contratti pubblici, nella fattispecie, la diminuita somministrazione durante il periodo di occupazione della struttura ospedaliera da parte di pazienti Covid-19.

Settimo Torinese, 14/10/2022

Per conto del Collegio dei Liquidatori
di S.A.A.P.A. in liquidazione

Il Liquidatore
Dott. Alessandro Rossi



Per Eutourist New Spa

L'Amministratore Delegato

Massimo Piacenti

EUTOURIST NEW SPA
soc. unipersonale
L'Amministratore Delegato
Massimo Piacenti

