

Comune di Loano

(Provincia di Savona)

Rep. N.

Contratto per "l' affidamento di servizi nel settore socio sanitario ed assistenziale presso la Casa di Riposo Ramella comprensivo del servizio mensa per la struttura esteso alle scuole comunali, campo solare, pasti a domicilio ed affidamento in concessione del II piano dell'immobile Ramella per lo svolgimento di servizio di residenza sociale" - CODICE CIG

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno _____, addì _____ del mese di _____
in Loano presso gli Uffici Comunali ubicati in

Piazza Italia n. 2

AVANTI ME

Dott. _____, Segretario Generale del Comune di Loano,
domiciliato per la mia carica presso la sede comunale di Loano sita in
Piazza Italia n. 2, autorizzato a rogare i contratti nei quali il Comune è
parte, a norma dell'art. 92 lett. C) del D.Lgs 18.08.00 n. 267, e dell'art.
39 dello Statuto.

SONO COMPARSI

quale parte appaltante:

il Comune di Loano, con sede ivi in Piazza Italia n. 2, codice fiscale
e partita Iva n. 00308950096;

in persona del dott. Luigi Vallarino nato a Albenga il 05.05.1956;

nella sua qualità di dirigente pubblico, domiciliato per la sua carica presso il Comune di Loano;

il quale interviene in questo atto, in esecuzione dell'art. 40 del vigente Statuto Comunale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale 34/91 e s.m. e i. , esecutiva, dell'art. 107 del T.U. 18.08.00 n. 267, in rappresentanza e per conto del Comune;

quale parte appaltatrice:

Il "Consorzio Sociale Il Sestante Società Cooperativa" con sede legale in Savona (SV), Corso Italia n. 13/2, codice fiscale e numero di iscrizione presso il Registro delle Imprese di Savona (SV) n. 01395550096, iscritta alla C.C.I.A.A. di Savona al REA n. 142580, e iscritta all'Albo delle Società Cooperative al n. A143631;

costituita in A.T.I. come Capogruppo/Mandataria, con la "C.I.R. Food SC" quale Mandante, con sede legale in Reggio Emilia (RE), Via Nobel n. 19, codice fiscale e numero di iscrizione presso il Registro delle Imprese di Reggio Emilia (RE) n. 00464110352, iscritta al R.E.A. n. 132738; in forza dell'atto costitutivo di Associazione Temporanea di Imprese concorrenti e Mandato speciale con rappresentanza Rep. n. 62116 del 17/03/2015, registrato all'Agenzia delle Entrate di Savona al n. 1389 serie 1T in data 20/03/2015, a rogito del Notaio Agostino Firpo con studio in Savona, iscritto nel Ruolo del Distretto Notarile di Savona;

in persona di Brandone Antonella nata a Savona il 28/12/1965 e residente a Quiliano (SV) in Via Bellotto n. 16/D5;

la quale interviene nel presente atto con i poteri conferiti dal

sopracitato mandato speciale con rappresentanza che si allega sotto la lettera "A" ed in forza della delibera del Consiglio di Amministrazione del 3 febbraio 2015.

Detti comparenti, della cui identità personale sono io Segretario rogante certo, mi chiedono di ricevere questo atto, ai fini del quale

PREMETTONO

che con determinazione dirigenziale n. 36 in data 26 febbraio 2015, esecutiva, è stato aggiudicato al Consorzio Sociale Il Sestante di Savona in ATI con CIR Food di Reggio Emilia, la gestione dei servizi socio sanitari ed assistenziali specialistici presso la Casa di Riposo Ramella del Comune di Loano – via Stella comprensivo del servizio mensa per la struttura esteso alle scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio da organizzarsi presso la cucina della Casa di Riposo Ramella nonché per l'affidamento in concessione del II piano dell'immobile Ramella per svolgervi un servizio di residenza sociale destinato ad un massimo di 12 (dodici) ospiti ai sensi e per gli effetti degli art.44 lettera b) legge 12 del 2006 e s.m.i. (struttura assistenziale a prevalente accoglienza alberghiera per soggetti con parziale autonomia caratterizzate da bassa intensità assistenziale, bassa complessità organizzativa comprese funzioni di pronta accoglienza);

che con determinazione dirigenziale n. 6511 in data 15.12.2017 si è proceduto ad effettuare una variazione organizzativa sulla base dell'art. 34 par. 1 e art. 38 del capitolato speciale di appalto e del combinato disposto dell'art. 112 del dlgs 163/2006 coordinato con l'art.

311 DPR 207/2010 e art. 57 comma 5 lettera a) dlgs 163 del 2006;

che con determinazione dirigenziale n. _____ in data _____, avvalendosi della clausola di cui all'art. 6 punto 2 del bando è stato stabilito di procedere al rinnovo per ulteriori tre anni;

che l'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto dal Comune di Loano e la Prefettura di Savona in data 17/03/2015, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici, delle forniture e servizi, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti del sistema sanzionatorio ivi contenuto; inoltre si assume (e si impegna di far assumere dai propri sub contraenti) tutti gli adempimenti ed obblighi ivi previsti a suo carico, al fine della piena e corretta attuazione del medesimo, che letto integralmente dalle parti è stato depositato agli atti dei Servizi Sociali del Comune;

che l'affidamento del Servizi è da intendersi nel rispetto delle condizioni tutte previste dal bando di gara e dal capitolato speciale di appalto.

Tutto ciò premesso, le parti, come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue:

Art.1 Oggetto del contratto

Oggetto del presente contratto è lo svolgimento di servizi nel settore socio sanitario ed assistenziale presso la Casa di Riposo Ramella comprensivo del servizio mensa per la struttura esteso alle scuole comunali, campo solare, pasti a domicilio ed affidamento in

concessione del II piano dell'immobile Ramella per lo svolgimento di servizio di residenza sociale.

Il soggetto individuato dovrà gestire la struttura, così come previsto dalla vigente normativa nazionale e regionale, fornendo le prestazioni dettagliate nel capitolato di gara che si intende qui integralmente richiamato e negli articoli di seguito indicati.

Art. 2 – Descrizione dei servizi della casa di riposo

Per il primo piano della Casa di riposo Ramella l'affidatario, al fine di ottimizzare i servizi resi nella struttura ed al fine di garantire il rispetto delle previsioni di cui alla normativa regionale che prevede l'offerta in simili strutture di servizi specialistici (infermiere, OSS (operatore socio sanitari) festivi e notturni , fisioterapista, animatore), deve fornire le seguenti prestazioni:

1) Assistenza infermieristica per 8 (otto) ore giornaliere e reperibilità notturna dalle ore 21 (ventuno) alle 07 (zerosette) mediante:

redazione di apposite cartelle infermieristiche per ciascun ospite, provvedendo altresì a relazionare su apposito registro lo stato generale degli ospiti e l'andamento giornaliero del servizio;

effettuazione e controllo delle terapie farmacologiche degli ospiti;

tenuta e responsabilità del deposito dei farmaci per dette terapie, provvedendo alla loro corretta conservazione onde consentire il pronto reperimento di ogni necessità;

supervisione del servizio di assistenza agli anziani, con assunzione dell'incarico di responsabile sanitario di turno e con coordinamento delle mansioni svolte da tutto il personale assistenziale, anche quello

dipendente del Comune;

funzione di collegamento nei rapporti con il medico coordinatore, i medici personali degli ospiti, con le famiglie di questi e con l'amministrazione;

collaborazione con il personale dipendente del Comune per le attività di assistenza agli ospiti;

rapporti con asl per richiesta presidi sanitari per gli ospiti (carrozzine, girelli ed acquisizione materiale vario);

per il servizio reperibilità rispondere alle chiamate e provvedere a dare le utili indicazioni per effettuare un intervento immediato di cura ed assistenza all'ospite e valutarne l'eventuale ricovero.

L'appaltatore si impegna a realizzare un progetto di assistenza tale da garantire la messa a disposizione giornalmente unità lavorative munite del titolo di infermiere professionale in modo da assicurare la copertura oraria indicata dal capitolato così come indicato dalla vigente normativa regionale sui tempi assistenziali per tutti i sette giorni la settimana e per l'intero periodo di durata dell'affidamento.

Il Comune si riserva per motivate esigenze, di aumentare le ore del servizio in caso di variazione delle esigenze dei tempi assistenziali nei limiti complessivi di 1/5 (un quinto) del presente Servizio.

L'appaltatore dovrà, altresì, garantire l'immediata sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo dal servizio nonché di quello che, a giudizio dell'ente, dovesse risultare inidoneo allo svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto.

Il personale dovrà, a spese dell'aggiudicatario, essere dotato di

abbigliamento specifico come normalmente in uso per coloro che svolgono la professione di infermiere nonché il materiale necessario al servizio (es. guanti monouso altro materiale ecc.).

L'aggiudicatario si impegna ad assicurare, di norma, la continuità della prestazione del medesimo operatore.

2. Attività di assistenza agli anziani con personale OSS dal lunedì alla domenica mediante due turni da sette ore, un turno da cinque ore ed un turno di sei ore e mezza per servizi socio alberghieri nella fascia oraria 7/14 , due turni da sette ore ed un turno da quattro ore nella fascia oraria 14/21 e due turni da dieci ore nella fascia oraria 21/7

Prestazioni di assistenza per complessive 444,50 (quattrocentoquarantaquattrovirgolacinquanta) ore settimanali a favore degli ospiti della residenza protetta, con particolare riguardo agli ospiti sprovvisti del supporto di familiari o assistenti privati ed in particolare relative a :

igiene ospiti;

distribuzione e somministrazione cibi;

assistenza personale infermieristico nella somministrazione delle terapie in presenza dello stesso;

igienizzazione camere;

rifacimento letti;

eventuale accompagnamento degli ospiti della casa di riposo per visite o ricoveri;

durante il turno notturno provvedere immediatamente in caso di problemi di salute degli ospiti a contattare l'infermiere reperibile al

numero di telefono indicato dal coordinatore, procedere con le operazioni di cura ed assistenza disposte dall'infermiere ed in caso di necessità di ricovero concordata con l'infermiere contattare senza indugio il 118 per portare l'ospite in pronto soccorso.

Il personale preposto a tale servizio, in possesso del titolo di operatore socio sanitario, verrà collocato a svolgere le attività di cui al presente appalto così come precedentemente dettagliato in turni su ventiquattro ore articolati su tre fasce orarie (7/14 – 14/21 – 21/7)

E' facoltà del Comune di Loano richiedere integrazioni orarie, se del caso anche notturne, in relazione alla variazione dei tempi assistenziali fino a 1/5 (un quinto) dell'importo del presente contratto.

3. Servizio lavanderia: da espletarsi per 24 (ventiquattro) ore settimanali presso i locali lavanderia del Ramella concessi in uso all'aggiudicatario per le attività della sezione II Il servizio è comprensivo dei seguenti interventi: fornitura telerie (lenzuola di cotone 100%, (centopercento) federe, traverse, coprimaterassi, copriletti e coperte certificati in classe di reazione al fuoco), lavaggio, sanificazione e stiratura biancheria piana, lavaggio e stiratura biancheria ed indumenti ospiti, fornitura prodotti chimici certificati ed idonei a garantire l'abbattimento della carica batterica.

L'addetto al servizio deve dotare giornalmente il reparto della biancheria piana (lenzuola, copriletti, federe , traverse, e:

- consegnare quotidianamente in reparto la biancheria piana (lenzuola, federe, traverse, coprimaterassi, copriletti, coperte), la biancheria personale degli ospiti, gli indumenti degli ospiti e provvedere a

collocarla negli armadi dei rispettivi ospiti.

L'affidatario deve provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

4. Servizio pulizia così dettagliata:

pulizia giornaliera sei giorni la settimana di:

a) tutte le camere degli ospiti del primo piano;

b) tutti i servizi igienici;

c) stanze bagno per disabili;

d) soggiorni, sale da pranzo, corridoi;

e) ambulatorio infermieristico;

f) ufficio coordinatore, cucinetta;

g) raccolta rifiuti dai cestini;

h) ascensori;

pulizia a giorni alterni (2 volte a settimana):

a) scale;

b) terrazzini e terrazzo grande (da giugno a settembre);

Pulizia settimanale:

a) pulizia degli spogliatoi del personale;

b) pulizia delle porte e piastrelle dei servizi igienici;

c) pulizia della vetrata della sala da pranzo;

atrio ingresso e corridoio;

Pulizia mensile:

a) pulizia di tutte le parti in vetro e dei davanzali interni ed esterni;

b) pulizia dei terrazzini e terrazzo grande (da ottobre a maggio);

c) pulizia della cappella (lampadari, vetri, altare, balaustra e

pavimento);

d) pulizia dei muri, superfici esterne degli armadi, quadri e radiatori;

e) pulizia della cappella;

f) pulizia della camera mortuaria;

Pulizia quadrimestrale:

a) pulizia tapparelle;

b) pulizia a fondo della cappella.

I predetti lavori dovranno essere annotati su apposite schede fornite dalla ditta appaltatrice e depositate presso la struttura;

5. Attività di animazione per 14 (quattordici) ore settimanali:

Organizzazione di programmi di animazione a favore degli ospiti della casa di riposo, coordinamento ed organizzazione giornate a tema in occasione di festività e negli appuntamenti di animazione periodici decisi dall'amministrazione comunale. Assistenza nelle attività di animazione curate dalle associazioni di volontariato locali.

E' prevista la presenza di n. 1 (una) unità in possesso di diploma di scuola superiore e corso di specializzazione in animazione ovvero esperienza in simili servizi che presenterà un progetto di animazione adeguato alle esigenze degli ospiti presenti nella struttura.

5. Fisioterapia per 20 (venti) ore settimanali:

Attività di fisioterapia a favore degli ospiti della casa di riposo da parte di personale in possesso del titolo di fisioterapista.

Gli ospiti da sottoporre al trattamento verranno individuati dal medico responsabile sanitario della struttura e la terapia verrà effettuata secondo i tempi e le modalità di intervento concordate fra lo stesso e

l'operatore.

Art. 3 - Corsi di formazione

Tutto il personale impiegato nei servizi specialistici, oltre alla formazione richiesta, deve essere munito dell'attestato atto a dimostrare di aver frequentato corso di primo soccorso e corso prevenzione incendi di I (primo) livello.

Art. 4 – Coordinatore servizi specialistici

L'appaltatore deve indicare il soggetto al quale affida la funzione di coordinatore dei servizi descritti in questa sezione con il diploma di scuola superiore e uno di questi titoli: 1. titolo di infermiere professionale 2. titolo di operatore socio assistenziale 3. titolo di assistente sociale e, in ogni caso, con esperienza pluriennale documentata in similari servizi di coordinamento, che dovrà:

coordinare le attività dei propri operatori;

avere funzioni di referente nelle riunioni ed unico referente dell'amministrazione per la gestione del proprio servizio;

verificare periodicamente i programmi generali ed i programmi individuali di intervento;

provvedere alla gestione degli addetti e rapportarsi con il personale dipendente;

raccogliere e consegnare agli uffici eventuali schede di rilevazione dati utenza, modulistica varia;

provvedere alla consegna prelievi pazienti casa di riposo presso i presidi ospedalieri ritiro referti dei medesimi;

curare eventuali sostituzioni di personale assente per ferie/malattie;

ritiro del materiale sanitario presso i presidi del territorio.

E' fatto obbligo all'appaltatore garantire la reperibilità del referente o suo delegato, anche nei giorni festivi, fornendo all'amministrazione comunale i numeri di utenze telefoniche mobili nonché del centro operativo di supporto più vicino.

Le spese di coordinamento sono a carico dell'appaltatore.

Art. 5 Comportamento in servizio operatori servizi specialistici

Il personale in servizio dovrà mantenere sul luogo di lavoro un contegno riguardoso e corretto, impegnandosi altresì al rispetto del segreto d'ufficio in ordine ai casi trattati, e l'appaltatore, se del caso, a seguito di formale messa in mora da parte dell'amministrazione, si impegna a sostituire gli addetti che non osservassero una condotta irreprensibile e dovessero risultare di non gradimento per l'amministrazione.

Il personale dell'appaltatore non potrà richiedere agli utenti alcun tipo di emolumento e non potrà prestare agli stessi servizi aggiuntivi a seguito di rapporto diretto tra l'utente e l'appaltatore.

L'appaltatore dovrà garantire la copertura dei periodi ferie, malattie, ecc. del proprio personale.

Si obbliga altresì nell'esecuzione del servizio al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e pubblicato sul sito del Comune <http://www.comuneloano.com/files/piano%20anticorruzione%20definitivo.pdf>.

La violazione di tali obblighi comporterà per l'Amministrazione la

facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Art. 6 Interventi specialistici straordinari

L'appaltatore dovrà garantire l'erogazione di prestazioni straordinarie che dovessero rendersi necessarie per l'assistenza in casi particolari (es. ricovero temporaneo di anziani presso strutture ospedaliere, veglia notturna per ospiti in gravi condizioni ecc.).

Dovrà altresì rendersi disponibile per eventuali nuovi progetti o programmi che l'amministrazione comunale intendesse intraprendere nell'ambito della casa di riposo nei limiti di un quinto del valore del presente servizio.

Art. 7 - Sospensione servizi specialistici da parte dell'appaltatore

Il servizio non può essere sospeso se non per cause di forza maggiore non imputabili alla responsabilità dell'appaltatore. E' comunque fatto obbligo di comunicare con lettera raccomandata i casi fortuiti o di forza maggiore che rendano incomplete le prestazioni. In caso di sciopero è fatto obbligo all'appaltatore provvedere alla precettazione dei dipendenti in misura necessaria a garantire i servizi essenziali, in accordo con l'amministrazione comunale.

Art. 8 Descrizione della tipologia concessoria della residenza sociale

Il piano della Residenza Protetta Ramella è affidato in concessione all'aggiudicatario per svolgervi attività di residenza sociale da destinarsi a n. 12 (dodici) ospiti autosufficienti.

La residenza sociale è un servizio che trova la sua configurazione normativa nell'art. 46 lettera b della legge regionale 12 del 2006 e

costituisce un potenziamento della rete dei servizi residenziali e territoriali ed ha anche scopo di integrare l'offerta dei servizi turistici del territorio anche a favore di persone con mobilità limitata o che necessitano di un servizio implementato rispetto alla semplice accoglienza alberghiera. E' un servizio a favore dei residenti e non residenti.

Rappresentano obiettivi qualificanti della struttura:

- l'offerta di un servizio turistico per persone autosufficienti con limitata capacità bisognosi di servizi adeguati;
- il prendersi cura della persona;
- l'attenzione alla rete dei rapporti già esistenti e/o da favorire dal punto di vista turistico e sociale.

La struttura da dare in concessione è ubicata al II piano dell'immobile ove è ubicata la casa di riposo Ramella in posizione favorevole in quanto situata in centro città e vicino a tutti i servizi.

Le camere a disposizione nella struttura sono 8 (otto) e possono ospitare fino a 12 (dodici) persone.

Art. 9 - Arredi e attrezzatura della residenza sociale

Il concessionario dovrà provvedere alla cura ed all'efficienza dell'arredamento.

Nel piano sono situati e funzionanti i seguenti locali:

5 (cinque) camere singole con bagno di cui una trasformabile in matrimoniale, 3 (tre) camere doppie con bagno, 1 (un) bagno assistito, 1 (un) refettorio, 1 (una) terrazza solarium, 1 (un) magazzino. Il secondo ed il terzo magazzino presente al piano resta in disponibilità

del Comune di Loano mentre il locale cucinetta è ad uso dei servizi di cui alla sezione III per preparazione eventuali pasti speciali (es. per soggetti celiaci).

I locali sono arredati e si dovrà provvedere a cura e spese del concessionario alla loro sostituzione in caso di usura e/o adeguamento a nuove normative ovvero laddove se ne renda necessaria l'integrazione senza che il concessionario possa prevedere alcunchè al termine della concessione.

L'accesso alla struttura è comune con l'ingresso della Residenza protetta .

Al piano terra è presente la camera mortuaria ed al primo piano una cappella dove viene officiata la S. Messa una volta a settimana (entrambi gli spazi anche in uso alla residenza protetta).

L'immobile è dotato di centrale termica con caldaia centralizzata per la fornitura di riscaldamento. La manutenzione del servizio calore è affidata dal Comune di Loano a soggetto terzo.

Sono altresì presenti nell'immobile a disposizione dell'affidatario:

Cucina centralizzata situata al piano terra (per i servizi di cui alla sezione terza);

impianto elettrico;

centrale idrica e impianto idraulico;

collegamento ai collettori fognari;

lavanderia (in comune con la casa di riposo).

Il servizio lavanderia per la residenza sociale viene espletato nei locali siti al piano interrato concessi in uso all'appaltatore. La manutenzione

ordinaria dei locali e attrezzature della lavanderia è a carico del concessionario.

Art. 10 Interventi di manutenzione residenza sociale

Il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese per tutto l'arco temporale della concessione all'esecuzione di tutte le opere di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti necessarie a rendere utilizzabile il bene in relazione all'uso convenuto.

Nella manutenzione ordinaria rientrano:

- manutenzione degli impianti e delle attrezzature della cucina e della lavanderia indipendentemente da chi ne detiene la proprietà. E' fatto obbligo provvedere a proprie spese alla sostituzione dei macchinari di cucina e lavanderia in caso di guasti o vetustà senza che l'appaltatore possa pretendere alcunchè dal Comune di Loano al termine del contratto. Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune di Loano.

- manutenzione bagni e stanze del secondo piano della struttura;

- tinteggiatura di tutti gli spazi del secondo piano ogni due anni. La scelta del colore e le modalità di esecuzione del servizio devono essere concordate con il responsabile comunale della struttura;

raccolta dei rifiuti urbani e loro conferimento negli appositi raccoglitori e smaltimento eventuali rifiuti speciali, manutenzione ordinaria degli arredi e attrezzature ed eventuale loro sostituzione.

Il concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza delle aree assegnate. Per garantire la corretta gestione della medesima il concessionario dovrà predisporre ed aggiornare un piano

focalizzato al mantenimento delle condizioni di sicurezza. Tutti gli interventi di manutenzione straordinaria (esclusa la manutenzione ordinaria) finalizzati al miglioramento dell'immobile o richiesti per legge che si rendessero necessari in corso di contratto dovranno essere concordati preventivamente con il Comune di Loano che si farà carico direttamente della loro realizzazione o autorizzerà l'effettuazione degli interventi sulla base delle proposte presentate dal concessionario assumendosene il relativo onere.

Qualora il concessionario ottenga contributi economici inerenti gli interventi di miglioria dell'immobile da parte di soggetti pubblici o privati dovrà darne comunicazione al concedente.

Il Comune si impegna a consegnare al gestore l'edificio in condizioni di idoneità strutturale per operare ed a seguito della sottoscrizione del contratto verrà redatto verbale di consegna. Un anno prima della scadenza del contratto si effettuerà una visita ispettiva per verificare lo stato manutentivo della struttura e nel caso in cui vengano riscontrate carenze il concessionario dovrà provvedere immediatamente in modo da restituire l'immobile in stato di manutenzione adeguato.

Non è considerato danno la normale usura.

Il gestore solleva il comune da ogni responsabilità per danni che venissero causati a terzi o cose nel corso di tutte le attività ammesse ed alla scadenza della gestione dovrà restituire l'immobile nel medesimo stato in cui l'ha ricevuto.

La riconsegna avviene previo verbale stilato in contraddittorio con il concessionario.

Le modalità di organizzazione del servizio mensa risultano dettagliate agli artt 13 e seguenti del presente contratto.

Art. 11 Organizzazione dei servizi nella residenza sociale

I servizi da offrire sono:

- servizio di vitto e alloggio;
- servizio di lavanderia;
- servizio di pulizia;
- servizio animazione;
- servizio di controllo 24 (ventiquattro) ore della struttura tramite operatori in possesso della qualifica di OSS (almeno una persona per turno);
- a richiesta servizio infermieristico e fisioterapia.

La struttura deve essere posta sotto la direzione di un coordinatore con esperienza almeno biennale nella gestione di similari servizi.

La residenza sociale si propone di intervenire per ospitare soggetti, prevalentemente anziani, fornendo prestazioni di tipo alberghiero, servizi specialistici di carattere assistenziale, prestazioni di tipo culturale e ricreativo nonché prestazioni dirette a migliorare l'autosufficienza fornendo tutti i servizi alla persona di assistenza, protezione, di vitto e lavanderia.

Per quanto riguarda i pasti dovranno essere serviti in orari opportuni indicativamente dalle 8 (otto) alle 9 (nove) la colazione dalle 12 (dodici) alle 13 (tredici) il pranzo dalle 18,30 (diciotto/trenta) alle 19.30 (diciannove/trenta) la cena. Il menu deve essere adeguato ai bisogni dell'ospite che tenga conto delle esigenze dietetiche della clientela tipo

di una residenza sociale, in grado di soddisfare le esigenze alimentari degli ospiti, con possibilità di scelta tra più portate e dovrà essere completato da frutta o dessert e bevande (oltre all'acqua un quarto di vino a testa) con pane e grissini e da preferire menu caldi d'inverno e portate fresche d'estate. Il gestore dovrà aver cura di controllare le materie prime utilizzate per la preparazione dei cibi che siano di prima qualità e che i cibi vengano preparati secondo le norme vigenti in materia di preparazione degli alimenti.

Art. 12 Tariffe residenza sociale

L'affidatario si impegna a rispettare i seguenti massimi tariffari approvati dalla Giunta Comunale con delibera n. 58 in data 11.06.2014 esecutiva:

- camera singola o doppia superiore euro 2.036 (duemilatrentasei) per residenti – 2.342 (duemilatrecentoquarantadue) euro non residenti – matrimoniale sconto del 30% (trentapercento) sul secondo ospite – tariffa giornaliera ad euro 90 (novanta) non residenti ed 80 (ottanta) euro residenti camera doppia a persona euro 1287 (milleduecentoottantasette) residenti ed euro 1480 (millequattrocentoottanta) non residenti tariffa giornaliera euro 60 (sessanta) a non residenti ed euro 50 (cinquanta) a residenti

Tale tariffa può essere aumentata nel caso in cui l'utente richieda servizi alla persona diversificati. I relativi costi dovranno essere concordati ed approvati dall'amministrazione comunale.

Le rette vengono incassate dal gestore il quale deve darne rendiconto annuale al Comune. E' vietato al gestore farsi rilasciare deleghe per

ritiro pensione o delega per la gestione di qualsiasi bene mobile od immobile di proprietà dell'ospite.

Il pagamento della retta da parte dell'ospite deve avvenire entro il 10 (dieci) del mese o nel caso di periodi inferiori al mese a fine soggiorno.

Qualora l'ospite percepisca un reddito mensile inferiore la differenza deve essere corrisposta dagli obbligati agli alimenti che sottoscrivono impegno.

L'ammissione alla struttura è gestita dal concessionario che ha l'unico vincolo di rispettare il tariffario massimo imposto dall'ente ed il rispetto della capienza massima della struttura e la destinazione funzionale della stessa (il mancato rispetto di tale prescrizione costituisce causa di revoca).

Il Comune si riserva annualmente n. 2 (due) posti da destinare a propri utenti/soggetti segnalati in contropartita del canone così come previsto nelle premesse del presente atto.

Il Comune si riserva l'uso del terrazzo del II (secondo) piano per alcuni eventi di animazione della casa di riposo un numero massimo di due volte la settimana con un preavviso di 48 (quarantotto) ore.

Art. 13 Descrizione dei servizi di ristorazione

Nel dettaglio il servizio di ristorazione che l'affidatario deve fornire consiste:

nella preparazione e distribuzione di un pasto per gli alunni ed il personale scolastico con trasporto pasti alle sedi scolastiche e nel rispetto delle prescrizioni del vigente regolamento sulla mensa scolastica ;

nella preparazione e distribuzione di un pasto ai ragazzi del campo solare con trasporto presso i refettori individuati per tale servizio (5 cinque giorni a settimana periodo indicativo 15 giugno – 15 settembre);

nella tenuta dei locali cucina e refezione con manutenzione locale cucina ed attrezzature ed integrazione delle attrezzature e messa in opera del locale cucina e celle frigo al fine di provvedere alla preparazione giornaliera almeno del tetto minimo di pasti richiesto dal contratto, (è in facoltà del gestore stipulare contratti per il confezionamento e distribuzione di pasti a committenti esterni previo riconoscimento di corrispettivo che sarà oggetto di valutazione fra le proposte migliorative). La preparazione di pasti esterni non deve in alcun modo interferire con l'esecuzione del servizio richiesto da questa amministrazione cui deve essere data la precedenza. I lavori di adeguamento devono inoltre tener conto di tale eventuale preparazione di pasti aggiuntivi);

- nella preparazione distribuzione presso il refettorio Ramella dei pasti (max 40 (quaranta) colazioni, 40 (quaranta) pranzi, 40 (quaranta) cene al giorno) per 365 (trecentosessantacinque) giorni all'anno e presso la residenza sociale (max12 (dodici) colazioni, 12 (dodici) pranzi, 12 (dodici) cene per 365 (trecentosessantacinque) giorni all'anno. Il servizio colazione si intende inglobato nel costo del pasto serale e non può essere richiesto prezzo aggiuntivo;

preparazione di n. 20 (venti) pasti per utenti servizi domiciliari (la consegna è a carico del servizio assistenza domiciliare).

L'amministrazione comunale cede in uso dietro la corresponsione del canone sotto citato i locali della cucina siti al piano terra della casa di riposo Ramella al fine di eseguire i servizi del presente appalto.

La ditta provvederà a sua cura e spese agli interventi di straordinaria manutenzione e/o adeguamento finalizzati a garantire la preparazione di pasti minima prevista dal capitolato. La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (es. sostituzione lampadine) opere idro sanitarie (riparazione rubinetti, cassette wc, riparazione carichi e scarichi) opere varie (maniglie, serrature, tinteggiatura locali in uso, distacchi parziali di intonaco) è a carico della ditta che deve provvedere almeno una volta ogni due anni.

La ditta affidataria ha la responsabilità della conservazione e custodia di tutti i beni concessi ed il rischio di eventuali furti, perdita e sottrazioni è danneggiamento è a carico della ditta.

Per quanto riguarda i locali cucina sono a carico della ditta euro 3.500 (tremilacinquecento) annui quale percentuale di rimborso sulle utenze ed euro 24.000 (ventiquattromila) di canone anche nel caso in cui si avvalga in tutto o in parte di un altro centro cottura.

I lavori di manutenzione straordinaria /adeguamenti e migliorie proposte in sede di gara dovranno essere disponibili entro 60 (sessanta) giorni dalla stipula del contratto e devono tener conto del piano di autocontrollo predisposto dall'appaltatore.

E' a carico dell'appaltatore la voltura della titolarità dell'autorizzazione sanitaria per la cucina della residenza protetta.

Art. 14 - Caratteristiche dei servizi di ristorazione

1. Il servizio ristorazione scolastica prevede:

- la fornitura delle derrate alimentari;

- la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, per il servizio mensa negli edifici della scuola primaria, secondaria di 1° grado siti nel territorio comunale;

- la fornitura, in caso di necessità, di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;

l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà della Ditta, da installare, su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, lo smaltimento dei rifiuti con deposito negli appositi contenitori esterni nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura di stoviglie a perdere, di buona qualità, in materiale plastico riciclabile e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo compreso tovagliame e tovaglioli;

2. Il servizio di ristorazione veicolata per il servizio comunale estivo per minori prevede:

- la fornitura delle derrate alimentari;

- la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto dei

pasti mediante il sistema del “legame fresco–caldo” in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo, il lavaggio degli utensili e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, lo smaltimento dei rifiuti con deposito negli appositi contenitori esterni, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura di stoviglie a perdere , di buona qualità, in materiale plastico riciclabile, compreso tovagliame e tovaglioli e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli edifici scolastici sede del servizio estivo.

3. Il servizio di ristorazione per la residenza protetta e la residenza sociale prevede :

la fornitura delle derrate alimentari;

la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto dei pasti mediante il sistema del “legame fresco–caldo” in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, la distribuzione con scodellamento dei pasti, il ritiro dei contenitori sporchi, lo smaltimento dei rifiuti con deposito negli appositi contenitori esterni, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura di stoviglie in melamina e la pulizia dei refettori. La preparazione dei tavoli, lo sgombero dei tavoli è a carico dell'appaltatore mentre il lavaggio dei piatti è a carico del personale in servizio alla residenza protetta.

4. Il servizio di fornitura pasti per il servizio domiciliare prevede:la

preparazione, confezionamento e/o porzionatura dei pasti completi in appositi contenitori e la consegna agli addetti al servizio domiciliare.

Il Comune si riserva di commissionare altresì alla Ditta la preparazione, il confezionamento e/o porzionatura, veicolazione e consegna pasti per eventuali altre necessità e/o servizi di carattere sociale o per servizi in occasione di eventi e/o manifestazioni istituzionali avviati o da avviarsi sul territorio comunale e per eventuali casi di emergenza, alle medesime modalità e prescrizioni di cui al presente contratto.

Tali ulteriori richieste non dovranno superare il valore complessivo del quinto del presente Servizio.

Art. 15 Interventi di adeguamento, miglioria, manutenzione straordinaria centro di produzione pasti – Piano di emergenza.

Tutti i pasti, per tutta la durata dell'appalto, dovranno essere preparati presso la cucina della casa di riposo Ramella e l'appaltatore deve adeguare locali ed attrezzature che dovranno avere le caratteristiche stabilite dalla normativa vigente in materia di disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari ed idonei alla preparazione del numero di pasti richiesto dal presente atto.

L'appaltatore si impegna a porre in essere a proprie spese gli interventi di manutenzione della cucina Ramella, necessari per adeguare i locali cucina alla produzione minima richiesta dal presente atto. La ditta si impegna ad ottenere specifica autorizzazione sanitaria ovvero del parere igienico-sanitario preventivo rilasciato dal competente servizio ASL con riferimento ai parametri indicati nella

tabella C allegata alla delibera della Giunta Regionale della Liguria n. 1264 del 26.10.2001 (parametri dimensionali ed accorgimenti tecnici per la ristorazione collettiva).

Durante il periodo di espletamento del servizio, qualora si verifichi una temporanea imprevista indisponibilità della cucina è fatto obbligo alla Ditta di dare immediata comunicazione scritta al Comune, specificando le motivazioni di tale sopravvenuta indisponibilità, la durata temporale, che salvo motivati casi di forza maggiore, non dovrà essere superiore a 30 (trenta) giorni, la soluzione logistica temporanea adottata, garantendo ed assicurando comunque sempre il rispetto delle modalità temporali e qualitative del servizio e dei pasti forniti come previste dal capitolato e producendo l'idonea certificazione sanitaria dello stesso.

Art. 16 Tipologia dell'utenza servizio di ristorazione

1. Il servizio è destinato:

- agli alunni e studenti della scuola pubblica primaria e secondaria di 1° grado, frequentanti il tempo pieno, il tempo prolungato, per moduli o per alunni o studenti che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Circolo o di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni di legge al personale insegnante od ausiliario giornalmente in servizio alla refezione scolastica e preventivamente autorizzato dai Dirigenti Scolastici tramite il competente Servizio Pubblica Istruzione del Comune e personale insegnante che per ragioni di servizio è presente nelle ore di somministrazione dei pasti;

utenti del servizio estivo per minori e personale educativo ed ausiliario che per ragioni di servizio dovrà rimanere nel plesso sede del servizio estivo;

Utenti residenza protetta e residenza sociale;

utenti servizio domiciliare.

Art. 17 Standard minimi di qualità servizio di ristorazione

E' fatto obbligo alla Ditta nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotata di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point: analisi dei punti di controllo critico e pericolo).

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Detti standard sono da considerarsi minimi.

La Ditta affidataria si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di gara.

Art. 18 Dimensione presumibile dell'utenza della ristorazione

Gli utenti della residenza protetta e la residenza sociale sono:

massimo 40 (quaranta) per la residenza protetta e massimo 12 (dodici) per la residenza sociale.

Gli utenti pasti a domicilio sono massimo 20 (venti).

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati per la ristorazione scolastica e servizi estivi per minori ricadono all'interno del territorio del Comune di Loano secondo il prospetto allegato al capitolato di gara. La consegna dei pasti a domicilio per gli anziani viene effettuata dagli operatori dell'ATS 20.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque possibili variazioni con la Ditta nonché di richiedere nei limiti di un quinto del valore dell'appalto la preparazione di pasti in occasione di catering organizzati dall'amministrazione comunale per eventi/ricorrenze/manifestazioni. Le modalità di organizzazione ed il costo di tali servizi sarà oggetto di separata quantificazione.

Il numero giornaliero dei pasti di cui l'aggiudicatario ha preso visione nell'allegato al capitolato, verrà comunicato preferibilmente via mail o telefono ogni giorno dalle singole scuole e strutture residenziali entro le ore 10.00 (dieci).

Art. 19 Calendari per l'erogazione del servizio ristorazione

L'erogazione dei pasti avverrà secondo i calendari scolastici previsti per la scuola primaria e secondaria di 1° (primo) grado e secondo il calendario stabilito dal Comune per il servizio estivo per minori.

Indicativamente il servizio mensa scolastica per la scuola primaria e secondaria di 1° (primo) grado verrà fornito nel periodo 15 settembre - 15 giugno.

Per il servizio estivo per minori il servizio verrà espletato indicativamente nel periodo 16 giugno - 14 settembre, dal lunedì al

venerdì, con esclusione dei sabati delle domeniche e festivi.

Il servizio a favore degli anziani presso la residenza protetta e sociale prevede una colazione alle ore 8.00 (otto), il pranzo alle ore 12.00 (dodici) e la cena alle ore 18.00 (diciotto). Alle 12.00 (dodici) deve essere consegnato il pasto alle assistenti domiciliari per la consegna a domicilio degli utenti. Tale servizio dovrà essere garantito per 365 (trecentosessantacinque) giorni all'anno.

Il Comune si riserva di definire con la Ditta eventuali modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, a seguito anche di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi.

Art. 20 Inizio della fornitura servizio ristorazione per le diverse utenze.

La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi.

Art. 21 - Ordinativi dei pasti veicolati da parte delle scuole del servizio estivo

I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla Ditta in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti.

I menù e le relative grammature possono venire rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo

restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il Comune comunica alla Ditta il calendario scolastico come stabilito dalle autorità scolastiche e, per quanto riguarda Servizio estivo per minori, dal Comune stesso ovvero dall'appaltatore del servizio campo solare.

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni Plesso Scolastico verrà effettuata dal personale della scuola, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente o via fax entro le ore 10,00 (dieci) a.m..

L'ordinazione dei pasti da veicolare al plesso sede del servizio estivo per minori verrà effettuata dal Coordinatore del Servizio estivo, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente o via fax entro le ore 10,00 (dieci) a.m..

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% (cinquantapercento) della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati alla Ditta almeno 48 (quarantotto) ore prima del giorno del pasto.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax ,
che direttamente via telefax.

La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal medico curante per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta da

personale diverso da quello come in appresso individuato.

Art. 22 Pasti per gli anziani

I pasti per la residenza protetta dovranno essere forniti dalla Ditta in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dalla direzione della struttura , calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti.

I menù e le relative grammature possono venire rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Per quanto attiene l'ordinativo dei pasti della residenza sociale e la gestione del servizio l'organizzazione è a totale cura dell'appaltatore.

La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal medico curante per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta da personale diverso da quello come in appresso individuato.

L'organizzazione del servizio pasti nella residenza sociale è a totale carico e spese dell'aggiudicatario.

Art. 23 Interruzione del servizio ristorazione

In caso d'interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente si fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento

dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali.

Nel caso di sciopero del personale dipendente della Ditta la stessa è tenuta a definire con il Comune le modalità per assicurare adeguati livelli minimi di servizio.

In caso di interruzione totale o parziale, non prevedibile, dell'attività scolastica, il Comune dovrà darne avviso con anticipo di almeno 24 (ventiquattro) ore. Nell'ipotesi in cui non sia stata data comunicazione alla Ditta con un anticipo di 24 (ventiquattro) ore, il Comune riconosce alla Ditta un equo indennizzo non superiore comunque al 30% (trentapercento) del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, ordinanza di chiusura scuole causa allerta meteo

Art. 24 Personale preposto al servizio ristorazione

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale impiegato per il servizio deve essere idoneo e possedere tutti i requisiti di legge in materia igienico-sanitaria, avere adeguata

professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il rapporto tra il personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle mense ed i commensali è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.

Il personale addetto al servizio dovrà indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenerne l'irreprensibile pulizia.

Art. 25 Organico addetti servizio ristorazione

Il numero totale di personale impiegato per lo svolgimento dei servizi riferiti a questa sezione, escluso il direttore del servizio, non deve essere inferiore a n° 11 (undici) unità. Per il funzionamento della cucina deve essere presente almeno un cuoco in possesso della necessaria qualifica con esperienza biennale ed un aiuto cuoco.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concorrente come numero, mansioni, livello e monte ore distinto per centro di produzione e centri di distribuzione, da esplicitare nel predetto progetto tecnico.

La Ditta deve produrre prima dell'inizio del servizio oggetto del presente contratto, l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato in conformità con l'organico dichiarato in sede di offerta, con indicazioni delle relative qualifiche professionali.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale

caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni refettorio scolastico deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione tale da assicurare il corretto espletamento del servizio.

Art. 26 Direttore – Responsabile tecnico del servizio ristorazione

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

E' suo compito assicurare la funzionalità del servizio di ristorazione in armonia con le politiche aziendali, per raggiungere, attraverso il puntuale rispetto degli oneri contrattualmente assunti, il livello di qualità richiesto.

A lui spetta il coordinamento operativo dell'intero servizio, mantenere il costante contatto con l'Ente committente e per esso i Rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, il Dirigente del Settore competente ed il personale responsabile dei Servizi Scuola, le Autorità Scolastiche, preposti al controllo dell'andamento del servizio, verificare la corretta esecuzione del servizio oggetto del presente servizio.

E' il Responsabile dell'applicazione del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.).

In caso di assenza o impedimento del Direttore-Responsabile del

servizio di ristorazione (ferie, malattia, ecc.), la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore-Responsabile e darne comunicazione al Comune.

L'eventuale sostituzione definitiva del Direttore-Responsabile del servizio ristorazione durante la durata dell'affidamento dell'appalto dovrà essere effettuata solo con altro addetto di pari qualifica e professionalità come richiesti e previsti al primo comma del presente articolo.

Art. 27 Reintegro personale mancante servizio ristorazione

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni Centro di Ristorazione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione.

L'inottemperanza o la tardività per tale adempimento comporta l'applicazione della penalità come prevista al successivo art. 75.

Art. 28 Formazione e addestramento personale servizio ristorazione

Per il personale addetto alla produzione del pasto la formazione non deve essere inferiore a numero 25 (venticinque) ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:

- Alimentazione e dietetica con particolare riferimento alla ristorazione

scolastica;

- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;

- Igiene e microbiologia degli alimenti;

- Conservazione degli alimenti;

- Salute e sicurezza sul lavoro;

- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

Per il personale addetto alla distribuzione del pasto la formazione non deve essere inferiore a 10 (dieci) ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione dei pasti ed auto- controllo;

- pulizia, sanificazione, disinfezione;

- comunicazione con l'utenza scolastica;

- dietetica particolare;

prevenzione incendi di I livello e corso di primo soccorso.

Per il personale addetto al trasporto del pasto la formazione non deve essere inferiore a 6 (sei) ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:

- organizzazione e tempistica del servizio;

- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;

- temperatura di mantenimento dei pasti trasportati;

- situazioni di emergenza.

Art. 29 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per servizio ristorazione

1. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come

prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

2. Tutto il personale in servizio dovrà essere provvisto di visibile cartellino di identificazione riportante l'indicazione della Ditta ed il nome del dipendente.

3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 30 Controllo della salute degli addetti servizio ristorazione

L'Azienda ASL territorialmente competente può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti nel rispetto della normativa vigente.

Art. 31 Disposizioni igienico-sanitarie e normativa

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alle disposizioni normative ed amministrative regionali in materia (Delibera Giunta Regionale Liguria n°1264 del 26/10/2001) e quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene in materia di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle Direttive Comunitarie con particolare

riferimento al Regolamento CEE 852/2004.

L'affidatario nello svolgimento del servizio deve altresì conformarsi alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 29 aprile 2010 pubblicate in GU 134 del 11 giugno 2010 e le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Liguria approvate con DGR 333 del 20 marzo 2015.

Art. 32 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle Tabelle Merceologiche della refezione scolastica e per le residenze protette e sociali.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle summenzionate Tabelle Merceologiche.

La Ditta deve inviare al Comune di Loano e per esso ai competenti servizi l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici o comunque derivanti da interventi di ingegneria genetica (OGM) o di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria).

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura

conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 33 Qualità degli alimenti prodotti da “agricoltura biologica” ed a “KM 0” (chilometro zero).

Tutti gli alimenti impiegati devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica ed igienica previsti dalla normativa vigente. La Ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia (Regolamento CEE 837/2007, Legge 889/2008) e alle Tabelle Merceologiche.

La ditta dichiara di procedere all'inserimento di prodotti con provenienza certificata da agricoltura biologica (i prodotti eventualmente impiegati dovranno riportare sulla confezione il numero di identificazione ai sensi del regolamento comunitario vigente) e prodotti vegetali (frutta e verdura) e olio extra vergine di oliva di provenienza a km0 così come da offerta progetto presentato in sede di gara.

Art. 34 Prodotti provenienti dal Commercio “Equo e solidale

Il Comune di Loano promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti provenienti dal commercio equo e solidale così come previsto dalla Legge Regionale 13/8/2007, n. 32.

Tali prodotti se inseriti nel menu non saranno sostituibili escludendo la possibilità di un utilizzo saltuario. La Ditta deve fornire adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie sui prodotti distribuiti e sul commercio equo e solidale in generale.

La Ditta aggiudicataria è inoltre impegnata a fornire tutta la documentazione tecnica necessaria al fine di permettere al Comune di Loano di aver accesso ai contributi regionali previsti per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria così come indicato nei bandi regionali.

Art. 35 Igiene della produzione

Il processo produttivo deve essere impostato rigidamente sul legame fresco-caldo, cioè tutti gli alimenti devono essere cucinati al mattino, in tempi ravvicinati rispetto al momento del confezionamento nei casi in cui è previsto e dell'asporto.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e pertanto l'appaltatore deve tenere conto di tale normativa per l'eventuale redazione del piano di adeguamento dei locali.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La Ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto.

Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali ad esempio prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento dei cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali ad esempio pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 36 Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi assegnati in uso e collocati nel locale cucina devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero e l'eventuale adeguamento è a

carico dell'appaltatore.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati.

Il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle disposizioni di cui al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato, ben illuminato e la temperatura dello stesso non deve superare i 20/25°C. (venti/venticinque gradi centigradi).

La conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti destinati a soggetti celiaci deve avvenire nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

Art. 37 Riciclo

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Art. 38 Manipolazione e cottura

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

Art. 39 Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° (primo grado) e 4°C (quarto grado centigrado) in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 40 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di

manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere temperatura compresa tra 0°(zero gradi) e 4° C (quattro gradi centigradi), ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;

- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio ed il taglio della verdura è preferibile venga effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, è ammesso l'uso limitato di verdure fresche di IV (quarta) gamma in particolari casi e purchè di provenienza italiana come previsto dalla normativa vigente;

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)

- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle

ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- legumi secchi: ammollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 41 Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali (anche quelli che devono essere cucinati separatamente nel rispetto della vigente normativa), devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. L'appaltatore si impegna a sostituire a propria cura e spese senza nulla pretendere dalla stazione appaltante eventuale pentolame da presente nella cucina non a norma.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasier.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

1. Per i materiali e gli oggetti posti a contatt

o con gli alimenti devono osservarsi le disposizioni di cui al D.P.R. 23.08.82 n. 777.

Art. 42 Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai Centri di Ristorazione, unicamente condite con olio d'oliva extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni,

si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987 e vigenti normative.

Art. 43 Menù

I menù proposti giornalmente per la refezione scolastica, servizi estivi per minori e per gli anziani devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al capitolato di gara che potranno essere modificati dal Comune tenendo conto di particolari situazione climatiche.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

I menù tengono conto delle diverse esigenze e ruotano su quattro settimane.

Il menù proposto giornalmente, sarà strutturato prevedendo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert, in conformità alle tabelle dietetiche Allegate, distinta in relazione alle fasce d'età e tipologia dell'utenza, così come predisposta dalla competente Autorità Sanitaria per i minori e dal medico di struttura per gli anziani della Residenza Protetta e pasti caldi. Per gli anziani oltre all'acqua deve essere garantito $\frac{1}{4}$ (un quarto) di vino a testa a pasto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù in relazione alla stagione invernale ed estiva, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza aumento di corrispettivo.

Il menù proposto giornalmente, per i bambini utenti del servizio estivo e per il personale educatore avente diritto sarà strutturato prevedendo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert, in conformità alla precitata tabella dietetica, menù estivo salvo i casi in cui il programma ludico ricreativo della giornata richieda la predisposizione di cestino di viaggio. In tali casi si applicheranno le disposizioni dell'articolo seguente.

Dovrà essere altresì prevista la fornitura della merenda per il servizio educativo estivo e per la residenza protetta.

La merenda dovrà essere veicolata congiuntamente con il pasto.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, Ferragosto (solo per residenza protetta e pasti a domicilio), feste a tema nella residenza protetta.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati in particolari esigenze dietetiche (diete speciali).

I menù settimanali sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di altri prodotti biologici/equo solidali, sperimentazioni, proposte da parte del Comune, autorità scolastiche ed organismi competenti (ASL, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), Linee Guida per una sana alimentazione come elaborate dall'Istituto

Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con i Servizi scuola/sociali del Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione ed autorizzazione degli Uffici comunali predetti, effettuare una variazione al menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- riscontro di merce non conforme.

Eventuali proposte di nuovi menù o sostituzioni di piatti elaborati dal Comune o dalla Ditta, previa intesa tra le parti, dovranno ottenere la validazione preventiva del competente Servizio ASL le cui prescrizioni avranno carattere obbligatorio per la Ditta affidatari.

Art. 44 Pasti freddi e cestino da viaggio

Il Comune può richiedere alla Ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

Tali forniture, oltre che per le gite ed altre iniziative scolastiche nonché le uscite ed iniziative ludo-didattiche estive o per gite sociali degli anziani, possono essere richieste in caso di emergenza.

Il cestino freddo dovrà comprendere:

- focaccia monoporzione;

- un panino farcito;
- un succo di frutta in monoporzione in tetrabrik;
- una bevanda al tè in monoporzione in tetrabrik;
- un pacchetto di biscotti o merendina (pacchetto monoporzione);
- acqua minerale naturale 500 (cinquecento) ml.;
- un frutto;
- n. 2 (due) tovaglioli di carta;
- n. 1 (un) bicchiere monouso.

Il contenuto del cestino potrà eventualmente anche essere concordato con le singole scuole o con la direzione della residenza Protetta. E' in facoltà dell'appaltatore prevedere la possibilità di fornire cestini agli utenti della residenza sociale che esprimano l'intenzione di svolgere escursioni che li impegnino per l'intera giornata.

Quantità, modalità temporali e logistiche inerenti la loro consegna saranno definite tra la Ditta ed il Servizio scuola ovvero servizi sociali del Comune in relazione alla specifica esigenza.

Art. 45 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre o sperimentare, in ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. 59, comma 4, delle legge 488/99, nuove preparazioni culinarie anche attraverso l'utilizzazione di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, concordando con la Ditta e l'Autorità Sanitaria Locale competente, ingredienti e relative grammature.

Per prodotto biologico in particolare s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 837/2007 sue

modificazioni ed integrazioni. Il Concessionario si impegna a presentare su richiesta del Comune le bolle di consegna rilasciate dalle Ditte fornitrici.

Art. 46 Tabelle dietetiche

Il menù nel rispetto del principio che attraverso una alimentazione corretta osserva le seguenti regole basilari di corretta alimentazione:

ricerca della maggior variabilità possibile con vasta scelta tra i gruppi di alimenti:

Gruppo 1: carni, pesce, uova;

Gruppo 2: latte e derivati;

Gruppo 3: cereali e tuberi;

Gruppo 4: legumi;

Gruppo 5: grassi ed oli da condimento;

Gruppo 6: ortaggi e frutta fonti di caroteni;

Gruppo 7: ortaggi e frutta fonti di vitamina C;

uso di materie prime di ottima qualità, fresche (è previsto il prodotto surgelato ma non pretrattato solo per il pesce e per alcuni tipi di verdura);

uso di carni magre per diminuire al massimo l'apporto di grassi animali;

cottura tramite bollitura, a vapore, in forno;

uso esclusivo di olio d'oliva extravergine a crudo e minime quantità di burro, solo in pochi piatti.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modifichino le

classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta.

Art. 47 Diete speciali

I genitori di utenti frequentanti la scuola primaria e secondaria di 1° (primo) grado e servizio estivo per minori affetti da particolari patologie così come gli anziani della residenza protetta, della residenza sociale e del servizio domiciliare con regime alimentare specifico causa intolleranze o ragioni di salute potranno richiedere una dieta specifica. Tali richieste dovranno essere comprovate da una adeguata e specifica certificazione medica.

La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune e per esso dall'Autorità scolastica, seguendo gli schemi dietetici prescritti per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose e non potrà richiedere maggiorazione sul corrispettivo.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, e recare l'indicazione dell'utente destinatario e cucinate secondo le prescrizioni della vigente normativa igienico sanitaria.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 48 Diete di transizione ("Diete in bianco")

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete

in bianco” qualora venga fatta richiesta dall’Autorità scolastica entro le ore 9.30 (nove e trenta) dello stesso giorno ovvero dal direttore sanitario della residenza protetta ovvero dal direttore della residenza sociale.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione e recare l’indicazione dell’utente destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

E’ possibile richiedere una dieta in bianco, con invito agli utenti di farne ricorso solo in caso di reale necessità, per la durata massima di 48 (quarantotto) ore, da prenotare con le consuete modalità di prenotazione dei pasti giornalieri, senza presentare il certificato medico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 (quarantotto) ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di mozzarella, stracchino, crescenza, parmigiano reggiano o fettina di carne rossa o bianca o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Per quanto riguarda gli ospiti della residenza protetta è fatto obbligo all'appaltatore per tramite del coordinatore del servizio rapportarsi giornalmente con il direttore amministrativo della struttura per valutare tutte le eventuali richieste di diete in bianco derivanti da condizioni patologiche degli ospiti segnalate dal responsabile sanitario. Deve essere sempre disponibile la sostituzione del menu con alimenti frullati

od omogeneizzati per gli ospiti con problemi di nutrizione.

Art. 49 Acqua depurata

La ditta deve impegnarsi a proseguire l'impegno ad impiegare strumenti di depurazione dell'acqua dell'acquedotto al fine di attivare una campagna di sensibilizzazione ambientale nonché per valorizzare la gradibilità dell'acqua nella nostra città ovvero ad utilizzare la fornitura dell'acqua a disposizione presso la casetta comunale. Nei refettori che impiegano strumenti di depurazione dell'acqua la ditta deve impegnarsi ad installare adeguato impianto di depurazione, provvederne alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed a fornire le brocche per la distribuzione. Analogamente devono essere fornite le brocche per distribuire l'acqua comunale. La Ditta deve fornire adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie ed agli ospiti della residenza protetta e sociale circa la valenza di questa iniziativa. L'amministrazione comunale si riserva di effettuare i necessari controlli periodici, anche per tramite della locale ASL ovvero con l'ausilio di ditte private, al fine di verificare la qualità dell'acqua somministrata.

Art. 50 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e di qualità al fine di garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla citata normativa e le caratteristiche igienico-organolettiche del cibo.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono

collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a centimetri 10 (dieci) al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali e di transizione devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

In relazione alla veicolazione dei pasti del servizio domiciliare potrà essere prevista d'intesa tra le parti la possibilità di consegna dei pasti in monoporzioni, confezionati in contenitori delle pietanze in materiale a perdere e termosigillati a norma di legge forniti dalla Ditta.

Art. 51 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, di proprietà dell'affidatario, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e al regolamento locale d'igiene in materia di alimenti e bevande e debitamente autorizzati.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati in conformità all'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

La Ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il progetto-offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando i mezzi impiegati che non devono essere inferiori a due e le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Art. 52 Orari di trasporto e consegna dei pasti per la ristorazione scolastica ed il centro estivo

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di ristorazione scolastica, a cura della Ditta.

La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra 30' (trenta minuti) e i 20' (venti minuti) prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per ogni turno di pranzo.

Gli orari del consumo del pranzo sono quelli concordati con l'ufficio Scuola.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti adeguato.

La Ditta deve elaborare il piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore.

Per ogni trasporto e per ogni centro di distribuzione la Ditta emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, dei numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla Ditta l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale della Ditta preposto al ritiro del pasto firmerà in modo leggibile, per ricevuta, specificando l'orario di consegna, restituendone copia al consegnatario della Ditta stessa ed inoltrando l'originale ai competenti uffici comunali, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 53 Orari distribuzione dei pasti presso la residenza protetta

Il personale dell'appaltatore deve curare la distribuzione dei pasti agli ospiti della residenza protetta con inizio del servizio per la colazione alle ore 8.00 (otto) per il pranzo alle ore 12.00 (dodici) e per la cena alle ore 18.00 (diciotto).

Art. 54 Orari consegna dei pasti alle assistenti domiciliari per la distribuzione a domicilio

I pasti per la consegna a domicilio devono essere consegnati agli assistenti domiciliari per il trasporto entro le ore 12.00 (dodici). Per ogni trasporto la ditta incaricata emetterà bolla di consegna recante il destinatario, il numero dei contenitori e la composizione del pasto.

Art. 55 Somministrazione portate

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni

previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 56 Tabella pesi a cotto

La Ditta deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione.

Detta tabella deve essere formulata per ogni menù e per ordine di scuola e servizio.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Al fine di garantire la distribuzione della quantità dovuta ad ogni utente prevista nella tabella dietetica, la Ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in relazione al menù ad uso del personale addetto alla distribuzione, per avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Detta tabella deve essere altresì trasmessa al Comune e per esso ai Servizi Scuola e sociali.

Art. 57 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione per refezione scolastica

I pasti sono distribuiti da personale della Ditta nei locali ad uso

refettorio dei vari plessi scolastici (c.d. scodellamento) e centro estivo e nei due refettori dell'immobile Ramella (uno in uso alla casa di riposo al I (primo) piano ed uno al secondo piano in uso alla residenza sociale). I tavoli della residenza Protetta vengono apparecchiati e sparecchiati dal personale dipendente dell'appaltatore.

Il personale addetto provvede alla preparazione dei tavoli nelle sale refezione prima del sopraggiungere del mezzo che trasporta i pasti.

Per ogni singolo commensale dei refettori scolastici vengono disposti: piatto e posate in stovigliato a perdere, tovagliolo di carta e bicchiere a perdere, forniti dal gestore. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette singole.

Per la casa di Riposo Ramella e la residenza sociale è obbligatorio l'uso di piatti in melanina (la ditta si impegna a sostituire i piatti deteriorati). Al termine dell'appalto i piatti restano al Comune. Il lavaggio dei piatti per la residenza protetta è a carico del personale in servizio presso la Residenza Protetta.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice, copricapo e guanti monouso che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
- conservare posate, piatti e bicchieri di riserva confezionati su

apposito tavolo;

- conservare olio, aceto e sale su apposito tavolo con idonea copertura e rimuoverli al termine del servizio;

- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;

- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;

- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;

- procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;

- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;

- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione, relative alle portate e le stoviglie appropriate;

- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica e/o la direzione della Residenza Protetta;

- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Per la prima classe della Scuola Primaria e per i bimbi sotto i 7 (sette) anni frequentanti il centro estivo è richiesto il taglio della carne e lo sbucciatura della frutta. Per gli anziani che consumano il pasto nelle proprie stanze e per tutti coloro che necessitano di aiuto nella nutrizione il personale deve coordinarsi con il personale OSS in servizio presso la casa di riposo.

Il personale attenderà quindi che tutti i commensali abbiano lasciato le sale di refezione per provvedere immediatamente alla sparcchiatura dei tavoli ed alla rigovernatura delle sale.

Le sale verranno pulite con detersivi e prodotti igienici idonei. Sono da preferirsi prodotti ecocompatibili.

Gli utensili e le attrezzature utilizzate potranno venire portate per il lavaggio nella sede aziendale.

Art. 58 Informazione ai commensali

La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati .

Art. 59 Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo Regolamento di

esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle disposizioni regionali in materia, alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 29 aprile 2010, alle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria approvate con DGR 333/2015, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene in materia di alimenti e bevande e a quanto espressamente previsto dal Capitolato.

In particolare si evidenziano i seguenti divieti:

- il fumo è rigorosamente vietato durante tutte le fasi lavorative;
- è vietato assaggiare il cibo con le dita;
- è vietato manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma;
- è vietato indossare braccialetti, anelli, orologi da polso, ecc;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando, per quanto possibile, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc... naturalmente puliti;
- evitare di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso, ecc...

Art. 60 - Sanificazione

La Ditta deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

1. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la Ditta ha indicato nel progetto ed accettati dal Comune.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali, dei pavimenti e degli arredi utilizzati per la ristorazione (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi) provvedendo altresì alla periodica pulizia delle vetrate dei refettori e locali utilizzati dalla Ditta. Nella Residenza protetta provvede il personale dipendente del Comune di Loano.

Art. 61 Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi impiegati devono essere di buona qualità e garantire il rispetto delle norme di igiene e sanificazione previste dalla normativa vigente.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

L'approvvigionamento di tutti i prodotti necessari per la pulizia, sanificazione e deterzione è a carico della Ditta.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 62 Interventi ordinari e straordinari

La Ditta deve effettuare un intervento di disinfestazione e di

derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque, con urgenza, quando se ne ravvisi l'esigenza.

Art. 63 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Produzione Pasti e presso ogni Centro di Ristorazione.

Art. 64 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 65 Pulizie esterne

Le pulizie di eventuali aree esterne in uso alla Ditta sono a carico della stessa.

Art. 66 Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti secondo le prescritte disposizioni di legge e regolamentari in materia che si intendono qui richiamate.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, negli appositi contenitori per la raccolta.

E' fatto obbligo alla Ditta di rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, conferendo i rifiuti negli apposti specifici contenitori.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Cottura e/o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili o spazi di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

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

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

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti del Centro di Cottura sono a carico della Ditta.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta il riciclaggio dell'eventuale materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di

coperchio.

il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta la collaborazione in eventuali iniziative di utilizzo degli avanzi (tipo per il canile o simili).

Art. 67 Servizi igienici

I servizi igienici della cucina e gli spogliatoi devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al Servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale della Ditta, è a carico della stessa.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante liquido e asciugamani a perdere.

Art. 68 Disposizioni in materia di sicurezza.

E' fatto obbligo, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La Ditta a tal fine deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte, a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto in conformità a quanto disposto dal Decreto Legislativo 81/2008.

La Ditta deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a

quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e collegamento con i referenti alla sicurezza del Comune e delle Istituzioni Scolastiche.

La Ditta è tenuta a collaborare con il Comune e le Istituzioni scolastiche ai fini della stesura, della sottoscrizione ed il rispetto del Documento Unico di Valutazione dei rischi da interferenze - D.U.V.R.I. – di cui al D.Lgs. 9/4/2008, n.81, art.26, comma 3, allegati sub “a” e sub “b”.

Art. 69 Divieti

E' fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal contratto con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 70 Impiego di energia elettrica

L'eventuale impiego di energia elettrica deve essere destinato esclusivamente alle attrezzature utilizzate per il servizio da parte del personale adeguatamente formato.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

Art. 71 - segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei propri locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 72 Piano di sicurezza

La Ditta deve predisporre per il centro di cottura un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.

A tal fine la Ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

La Ditta si rapporterà per competenza con i Dirigenti scolastici per la conoscenza ed applicazione dei piani di sicurezza relativi ai plessi in cui opera il proprio personale nell'ambito dell'affidamento del presente servizio.

Art. 73 Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi

La vigilanza ed il controllo sulla gestione del servizio mensa compete all'Amministrazione Comunale, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune, potrà, conseguentemente, disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel Capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché controllare la preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti, il rispetto delle norme di igiene ed in generale l'ottemperanza ai contenuti del progetto gestionale prodotto.

Il Comune di Loano potrà, attraverso propri incaricati, esercitare la vigilanza ed i controlli di cui al presente articolo nonché per tramite

della commissione mensa costituita in base al vigente regolamento del servizio mensa del Comune di Loano per quanto riguarda le scuole e pel tramite della direzione della struttura per quanto riguarda il servizio pasti nella residenza protetta e per i pasti a domicilio, avvalendosi se il caso della collaborazione del comitato dei parenti degli ospiti e dei volontari A.V.O. (di cui è attiva una convenzione nella struttura). E' altresì in facoltà del Comune di Loano controllare in qualsiasi momento la qualità dei pasti somministrati nella residenza sociale a mezzo propri funzionari.

La Ditta è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al Centro di Produzione ed ai magazzini e fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta provvede a fornire ai soggetti incaricati al controllo idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita al Centro di Cottura e/o ai Centri di Ristorazione.

A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Cottura ed i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto

previsto nel presente Contratto e di quanto previsto dal progetto di gestione come presentato.

Il Comune potrà richiedere al competente Servizio dell'ASL periodici interventi, con prelievi di campioni sia in fase di preparazione che di consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il Comune di Loano si riserva altresì la facoltà di espletare la vigilanza, verifica ed il controllo sul servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, attraverso l'apposita Commissione con rappresentanza degli organismi scolastici, dei genitori, costituita e funzionante ai sensi del vigente Regolamento comunale nonché nella Residenza Protetta per tramite del funzionario responsabile e del medico della Struttura. Per i pasti a domicilio il controllo è in capo al funzionario coordinatore dei servizi dell'Ambito Territoriale Sociale 20.

Art. 74 Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, a seconda delle specifiche competenze.

Essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I soggetti incaricati al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai soggetti incaricati.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti,

delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;

- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;

- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;

- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;

- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;

- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;

- l'igiene dell'abbigliamento del personale;

- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;

- modalità di cottura;

- modalità di distribuzione;

- lavaggio e impiego dei sanificanti;

- modalità di sgombero rifiuti;

- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti;

- 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;

- distribuzione dei carichi di lavoro;

- professionalità degli addetti;

- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo sulla preparazione dei pasti e qualità delle portate.

- controllo del rispetto di tutte le prescrizioni a carico della Ditta come previste nel presente disciplinare e di quanto risulta dal progetto presentato in fase di offerta.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune.

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 locali o dell'ARPAL che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa di cui al D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 75 Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.

Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Ditta.

Art. 76 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 50 (cinquanta) grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli

accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione della Ditta), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 18' (diciotto) C per le 72 (settantadue) ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

a) primo piatto:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

b) secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

c) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

d) pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 77 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla Ditta, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla Ditta, per iscritto e nel termine di 48 (quarantotto) ore dall'accertamento da parte della struttura

organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la Ditta non fornisce alcuna motivata giustificazione scritta, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal contratto.

Art. 78 Controllo della Qualità

La Ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi del H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) elaborato secondo i principi contenuti nella vigente normativa.

La Ditta deve inoltre disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati e deve essere in possesso di un sistema di qualità interno la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

La Ditta è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art. 79 Grave errore contrattuale

Oltre i casi previsti dall'art. 1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento le seguenti ipotesi:

mancata assunzione del servizio alla data stabilita;

reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;

mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura e dei mezzi di trasporto;
casi accertati di intossicazione alimentare;
applicazione di più di tre sanzioni pecuniarie nel medesimo anno.

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

Art. 80 Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

In via del tutto esemplificativa si riporta un elenco di inadempienze che certamente comporterebbe l'applicazione di una penale di euro 200,00:

- mancata consegna di pasti o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche;
- presenza di corpi estranei nei piatti;
- errata preparazione / mancata consegna delle diete speciali;
- personale inferiore a quanto indicato a progetto;
- pulizia dei locali non soddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;
- mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP);
- mancato rispetto degli orari di consegna.

Qualora la violazione risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Art. 81 Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente atto, inerente e conseguente la gestione del servizio di cui trattasi.

Nel costo della cena per la residenza protetta è compreso il costo della colazione per gli ospiti e tale costo non può essere superiore al costo offerto per il singolo pasto.

Art. 82 Adempimenti in ordine al Regolamento CEE 33/92/93

1. Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, la Ditta dovrà, se richiesto, promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n.33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE su prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche ed a trasmettere pertanto al Servizio Scuola o al concessionario incaricato al recupero del contributo CEE/AIMA la documentazione necessaria per lo svolgimento di tali pratiche.

Art. 83 Durata dell'affidamento

La durata dell'affidamento è fissata in tre anni. Le parti convengono la data di decorrenza dal 1 marzo 2018

Si prevede a carico dell'aggiudicatario i seguenti canoni:

canone residenza sociale 2 (due) posti sempre disponibili per Comune di Loano) monetizzato in euro 30.888 (trentamilaottocentoottantotto) annui;

rimborso utenze Il piano euro 10.000 (diecimila);

canone uso cucina euro 24.000 annui (ventiquattromila) annui;

rimborso forfettario utenze cucina euro 3.500 (tremilacinquecento) annui.

Art. 84 Prezzo del servizio e pagamento del corrispettivo

L'amministrazione comunale si impegna a corrispondere all'affidatario

euro 1.083.047,94 diconsi Euro

(unmilioneottantatremilaequarantasette) annui oltre oneri fiscali, per lo svolgimento dei servizi specialistici casa di Riposo (nel prezzo come sopra indicato viene inserito anche l'importo dell'indennità di turno) e per i servizi di ristorazione di cui al presente contratto per i quali verrà praticato un prezzo a pasto di euro 4,65 (quattro virgola sessantacinque) oltre oneri fiscali. Nel prezzo del costo pasto cena della casa di Riposo è compreso anche il costo colazione.

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili a seguito di presentazione di fattura distinta per servizi specialistici casa di Riposo, servizi mensa casa di Riposo, servizi mensa scolastica e servizi campo solare, servizi pasti a domicilio, rispettando il valore dell'offerta economica formulato in sede di gara ed il costo unitario del pasto offerto in sede di gara. Si autorizza l'emissione della fatture per i servizi specialistici al Consorzio sociale Il sestante e le fatture per i servizi di ristorazione a CIR Food a seguito dell'intervenuta normativa

sulla fatturazione elettronica. L'amministrazione procederà alla liquidazione degli importi entro trenta giorni dalla verifica della regolarità della fattura.

Il Consorzio Sociale Il Sestante Società Cooperativa (Capogruppo) dichiara che rispetterà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari della L. 136/2010; dichiara inoltre di indicare per il pagamento, in ottemperanza al dettato della Legge 136/2010, il bonifico bancario presso: la Banca Prossima delle Imprese Sociali e le Comunità agenzia di Milano - IBAN IT IT22V0335901600100000002349; e che le persone autorizzate ad operare sullo stesso sono la Sig.ra Brandone Antonella codice fiscale n. BRNNNL65T68I48K e la Sig.ra Vasta Patrizia codice fiscale n. VSTPRZ64C57E29OZ;

La CIR Food SC (Mandante) dichiara che rispetterà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari della L. 136/2010; dichiara inoltre di indicare per il pagamento, in ottemperanza al dettato della Legge 136/2010, il bonifico bancario presso: la Banca Carige Italia filiale di Reggio Emilia - IBAN IT 60N0343112800000005117320 e che le persone autorizzate ad operare sullo stesso sono la Sig.ra Nasi Chiara codice fiscale n. NSACHR68P52C219K, il Sig. Mauta Davide codice fiscale n. MTADVD77D18H223W, il Sig. Bertini Massimo BRTMSM59T03A944O, il Sig. Attolini Michele codice fiscale n. TTLMHL74D09D969V e la Sig.ra Rota Maria Assunta codice fiscale n. RTOMSS64C53A217J.

Tali inosservanze comporteranno la nullità del contratto stesso, ai

sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge 136/2010.

Ai fini di ottemperare agli obblighi scaturenti dalla normativa in tema di fatturazione elettronica, la Stazione Appaltante/Comune è soggetta alle disposizioni normative previste dal Decreto ministeriale n. 55 del 03/04/2013, e pertanto, con decorrenza dal 31/03/2015, non può più accettare fatture in forma cartacea. Si precisa che il mancato adeguamento da parte dell'Appaltatrice alla normativa suindicata, impedirà alla Stazione Appaltante di regolare il pagamento dovuto alla mancanza di emissione di fattura elettronica ai sensi dell'art. 1 comma 209 della Legge 244/2007.

Art. 85 Gestione del personale

L'affidatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi oggetto del presente contratto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo.

I nominativi degli operatori, i loro curricula, le rispettive qualifiche, con dichiarazione del livello retributivo applicato e l'attestazione di iscrizione all'Albo professionale di riferimento, ove richiesto, dovranno essere presentati al Comune almeno una settimana prima dell'effettivo avvio dei servizi.

Ogni variazione del personale, seppure temporanea, dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, corredando ciascun nuovo nominativo con la documentazione di cui sopra.

La ditta dovrà garantire continuamente i servizi richiesti, impegnandosi a sostituire gli operatori, che per qualunque motivo risultino assenti dal servizio, con altro personale in possesso degli stessi requisiti.

Le eventuali sostituzioni per malattia o assenze programmate dovranno essere comunicate al Comune.

Il gestore ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale che risulta attualmente per i servizi oggetto dei precedenti appalti, salvo esplicita rinuncia individuale, assicurando la giusta tutela al personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo di astensione obbligatoria e/o facoltativa, infortunio, malattia, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970.

L'assorbimento dovrà essere attuato riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso i servizi oggetto dei precedenti appalti, con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal contratto collettivo nazionale di lavoro in essere (cfr. CCNL cooperative sociali per le Imprese Cooperative).

Analogamente, con riferimento agli scatti in corso di maturazione, si farà riferimento alla data di assunzione che hanno lavorato per il medesimo servizio nell'Ente.

All'aggiudicataria, nella fase di assunzione di tutto il personale in servizio, non sarà consentito inquadrare in qualifiche inferiori (peggiorative) rispetto a quelle possedute al momento della presa in carico.

Circa gli infermieri professionali può anche essere consentito un'eventuale rapporto di lavoro di tipo libero-professionale con la ditta.

Quest'ultima dovrà scrupolosamente applicare quanto contenuto nel D.Lgs. n. 81/2008 in materia di tutela della sicurezza della salute nei luoghi di lavoro, provvedendo in particolare a fornire agli operatori tutti i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale da rischi professionali. Sono a carico del gestore eventuali corsi ed aggiornamenti del personale in base al D.Lgs. n. 81/2008 che dovrà fornire un'adeguata professionalità ai soci e dipendenti garantendo la loro formazione e aggiornamento permanente, con corsi organizzati direttamente o da Enti autorizzati.

Verrà considerata una proposta migliorativa ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico l'organizzazione a cura e spese dell'affidatario di corsi di riqualificazione operati anche al personale dipendente del Comune di Loano.

Qualora vi fosse tra il personale già in servizio, un operatore senza qualifica, si impegna a riqualificarlo, garantendogli la frequenza agli appositi corsi organizzati dagli Enti autorizzati.

Tutte le ore di formazione obbligatorie (d. Lgs. n. 81/2008, privacy...) (quelle previste da capitolato e quelle proposte in sede di gara), dovranno essere considerate, a tutti gli effetti, come ore di lavoro.

La ditta, al fine di ridurre il fenomeno del turn over dovrà porre in essere forme di incentivazione del personale.

Il personale di servizio che sarà fidato e tale per probità, educazione e rispetto dei regolamenti, dovrà mantenere un comportamento riguardoso e corretto, garantendo riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con gli utenti, in

piena osservanza dell'attuale legge sulla privacy e successive modifiche e integrazioni.

Art. 86 Norme a tutela dei lavoratori

Per l'intera durata del contratto, il gestore si obbliga ad applicare integralmente ai lavoratori dipendenti, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, con applicazione delle Tabelle dei costi di cui alla Legge 327/2000, depositate presso il Ministero del Lavoro.

Nel caso di Società Cooperative le condizioni normative e retributive sopra citate dovranno essere applicate anche ai soci-lavoratori.

Essendo l'aggiudicataria una cooperativa, questa dovrà dare facoltà al personale di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente. Tale obbligo riguarderà anche l'attuale gestore del servizio, in caso di aggiudicazione della concessione.

Il gestore si obbliga altresì ad applicare il C.C.N.L. e gli accordi integrativi, anche dopo la scadenza e fino al rinnovo degli accordi succitati, nonché per le Cooperative Sociali nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla

natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione della impresa/cooperativa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Sono fatte salve le condizioni di miglior favore in essere concesse al personale o derivanti dall'applicazione di altri CCNL firmati dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale diverso dal CCNL delle cooperative sociali.

Le condizioni di miglior favore in essere saranno considerate come superminimi non assorbibili.

A tutto il personale si dovrà applicare lo statuto dei lavoratori (L. 300/1970) compreso l'art. 18, nonché le assicurazioni, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle leggi o regolamenti vigenti in materia.

Non sono consentiti turni di lavoro superiori a quanto prescritto dalla normativa in vigore.

La ditta solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi. I suddetti obblighi vincoleranno la ditta aggiudicataria anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana o cooperativa, della struttura o dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica,

economica o sindacale. A tale scopo l'aggiudicatario dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i suddetti obblighi, trasmettendo bimestralmente al Comune le ricevute mensili degli stipendi pagati e le dichiarazioni attestanti il regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale adibito al servizio (D.U.R.C.) Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. La mancata applicazione dei contratti di Lavoro, come sopra richiamati, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione, potrà essere motivo di risoluzione del contratto di appalto. In tal caso il Comune provvederà ad incamerare il deposito cauzionale, al fine di far fronte al pagamento delle somme non corrisposte al personale adibito al servizio. In mancanza della ricostituzione del deposito da parte del concessionario entro due mesi, il Comune applicherà le sanzioni previste dal capitolato.

La ditta dovrà altresì osservare le norme e le prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori; inoltre, dovrà comunicare al Comune entro l'inizio dell'attività, gli estremi della propria iscrizione agli Istituti Previdenziali ed Assicurativi.

Il gestore riconosce che l'Amministrazione risulta estranea a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la cooperativa stessa ed il proprio personale dipendente.

L'aggiudicatario deve portare a conoscenza del proprio personale che l'Ente concedente è totalmente estraneo al rapporto di lavoro e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti dell'Amministrazione concedente.

Il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni nei confronti del proprio personale utilizzato per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Art. 87 Ulteriori obblighi a carico dell'aggiudicatario

Sono a carico del gestore le spese evidenziate nel piano economico finanziario (canone e utenze forfettarie su Il piano e cucina), oneri di manutenzione come descritti nelle sezioni, le opere di manutenzione ordinaria su Il piano e cucina e le opere di manutenzione straordinaria finalizzate ad adeguare la cucina alla preparazione minima giornaliera di pasti prevista dal capitolato senza porre a carico dell'ente alcun onere aggiuntivo e:

a) la predisposizione semestrale di un resoconto della gestione delle attività , articolato in interventi eseguiti. Il rendiconto deve essere accompagnato da una relazione illustrativa dell'andamento gestionale dei risultati ottenuti nelle varie attività e contenere tutti i suggerimenti ritenuti utili al perseguimento delle finalità del concedente. Inoltre, il medesimo dovrà contenere la chiara dimostrazione che il concessionario ha promosso la sinergia e la collaborazione tra le realtà del territorio e le strutture gestite e si é concretamente attivato

per raggiungere la massima redditività sociale dei locali concessi al II piano. Del rendiconto risponde ad ogni effetto di legge il legale rappresentante. Il concedente può richiedere spiegazioni, documentazioni, eseguire ispezioni e controlli contabili;

b) L'accettazione integrale delle norme generali di indirizzo per la gestione dei servizi specialistici della Casa di riposo, la gestione della residenza sociale , la gestione del servizio mensa di scuole, campo solare, utenti servizio domiciliare;

c) Il rispetto della normativa inerente il trattamento del personale;

d) L'assunzione di tutti gli oneri derivanti dall'offerta progetto e dall'offerta economica comprese le spese, imposte e tasse di qualsiasi natura oltre le spese tutte derivanti dal presente servizio, senza diritto di rivalsa.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario:

1. la stipula di contratto assicurativo per i locali, impianti ed attrezzature messi a disposizione dal Comune contro i danni da rischio locativo, per incendio, esplosioni, scoppi ,atti vandalici ed ogni tipo di eventi speciali, anche derivanti da dolo e/o colpa grave, fatto salvo il diritto di rivalsa dell'appaltatore nei confronti dei danneggiatori e con rinuncia espressa di rivalsa verso il Comune, commisurata al valore dell'immobile e degli impianti fissi, nonché degli arredi e delle attrezzature affidati dal Comune all'appaltatore;

2. la stipula di contratti assicurativi per RCT/RCO relative alla conduzione e gestione completa del servizio di cui al capitolato, che prevedano quanto segue:

- copertura da rischi di intossicazione alimentare/avvelenamenti a utenti del servizio;
- copertura assicurativa per danni derivanti dall'espletamento dei servizi di cui al capitolato;
- l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice/concessionario;
- idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi;
- nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti e qualunque soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno e nei pressi della struttura;
- rinuncia al diritto di rivalsa anche nei confronti dell'Ente concedente/committente;
- copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (Biologico,civile,morale...) derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio-lavoratore o in altro modo connesso con la Ditta, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno della struttura, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno della struttura;
- copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimali non inferiori per ogni sinistro e per anno ad € 5.000.000,00, (cinquemilioni/zerozero) con il limite minimo per persona di € 2.500.000 ,00 (duemilionicinquecentomila/zerozero) e per cose o animali di € 500.000,00, (cinquecentomila/zerozero) nonchè copertura

assicurativa per responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) dipendenti del Concessionario ed eventuali terzi, anche con riferimento all'uso di automezzi propri, con massimali minimi per sinistro e per anno pari a € 3.000.000,00 (tremilioni/zerozero) e per persona di € 1.500.000,00 (unmilione CINQUECENTOMILA/zerozero).

Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata del servizio. In ogni caso il concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale;

3. la consegna al concedente delle copie delle polizze con relative quietanze di pagamento e delle copie delle autorizzazioni della struttura, di cui al punto 1 e 3 del presente comma;

4. ad osservare ed attuare le prescrizioni contenute nel Certificato Prevenzione incendi, intestato al Comune di Loano;

5. la tenuta del registro antincendio per cucina e II piano;

6. ad attuare e rispettare le norme del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. , relative alla sicurezza ed igiene sul posto di lavoro. In merito a ciò il concessionario dovrà periodicamente e costantemente aggiornare con idonea documentazione scritta il Comune circa l'avvenuto adempimento delle prescrizioni previste dal predetto decreto. La mancata consegna costituisce inadempimento contrattuale grave , tale da motivare la risoluzione del contratto (ex art. 1456 C.C.), qualora la ditta, dopo la diffida ad adempiere nel termine intimato dal Comune, non vi abbia ottemperato;

7. con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. N. 81 del 9 aprile 2008 "obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o somministrazione", si

evidenza che non si reputano sussistere costi in ordine alla sicurezza per interferenze, allo stato degli atti, fermi restando i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta dal gestore ; peraltro, ai fini di ulteriore approfondimento, viene acquisito il documento di valutazione dei rischi dell'aggiudicatario.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di richiedere, nel corso della durata del servizio, l'effettuazione di ulteriori e differenti prestazioni, sempre comunque rientranti nell'ambito dei servizi di cui al presente contratto, per le quali si concorderà tra le parti il relativo prezzo che dovrà comunque rispettare i parametri dell'offerta economica, analogamente a quelli delle prestazioni che già formano oggetto della presente nonché l'eventuale somministrazione di pasti supplementari in base alla vigente normativa.

La stazione appaltante si riserva per sopravvenute esigenze di aumentare o ridurre nei limiti di un quinto il valore del presente appalto.

Il concessionario si impegna inoltre:

1. a gestire la cucina ed il II piano della struttura ed a svolgere i servizi affidati secondo criteri di efficacia, efficienza ed economicità e a perseguire l'equilibrio dei costi e dei ricavi;
2. a concorrere attivamente ai programmi di contribuzione regionale per la promozione della rete dei servizi e delle strutture;
3. a dichiarare al Comune concedente ogni contribuzione in conto capitale o sovvenzione ottenuta da enti pubblici o privati, esclusi i corrispettivi derivanti dalle prestazioni di servizio;

4. a predisporre in accordo con l'amministrazione comunale la carta dei servizi per l'utilizzo dei locali assegnati, rispettando i livelli massimi tariffari approvati dall'amministrazione comunale, in coerenza con quanto stabilito dal capitolato e dalle normative nazionali e regionali vigenti.

ART. 88 Oneri a carico del Concedente

Sono a carico del Comune concedente:

1. la messa a disposizione di tutta la documentazione inerente le opere e gli impianti esistenti nella struttura;
2. la messa a disposizione degli arredi e delle attrezzature già presenti nella struttura e come risultanti nel verbale di consegna depositato agli atti dei Servizi Sociali del Comune di Loano;
3. la manutenzione straordinaria sull'immobile (ad esclusione dei lavori di manutenzione straordinaria della cucina a carico dell'aggiudicatario);
4. l'assicurazione sullo stabile (di proprietà comunale).

Art. 89 Principio di trasparenza e coinvolgimento dell'utenza

In attuazione dei principi di trasparenza e del coinvolgimento nei procedimenti amministrativi riguardanti le attività risocializzanti e socio-assistenziali promosse dall'amministrazione o sancite dalla Legge 241/90 e s.m.i., il concessionario dovrà predisporre:

- per i servizi svolti in maniera esclusiva, apposita carta dei servizi;
- per le attività integrate svolte con l'Amministrazione Comunale, una guida ai servizi redatta di comune accordo (e se del caso integrando la documentazione esistente).

Art. 90 Controlli

L'Amministrazione si riserva di far ispezionare, in qualsiasi momento, senza avviso, la struttura ed i locali da proprio personale autorizzato, nonché di verificare le modalità di effettuazione delle prestazioni e dei servizi relativi alla Casa di riposo ed al servizio di mensa (quest'ultimo servizio anche per mezzo della commissione mensa all'uopo istituita in base al vigente regolamento comunale).

Art. 91 Cauzione definitiva

L'aggiudicatario ha depositato cauzione definitiva a garanzia degli impegni da assumere con il presente atto, ai sensi dell'art. 124 del D.P.R. n. 207/2010, e dell'art. 13 del Capitolato Speciale d'Appalto, a mezzo polizza fidejussoria n. _____ stipulata in data _____ con _____, cauzione definitiva di Euro 120.626,27 (diconsi centoventimilaseicentoventisei virgola ventisette), ridotta del 50% (dicesi cinquanta per cento) in quanto in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008, a norma dell'art. 40 comma 7 del codice dei contratti.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell' "Appaltatore", il Comune di Loano avrà diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione.

Art. 92 Divieto di subappalto e subconcessione

L'affidatario non potrà in nessun caso subconcedere la concessione del II (secondo) piano, né subappaltare la gestione dei servizi affidati, pena la decadenza immediata dell'affidamento.

Art. 93 Decadenza dell'affidamento e recesso

La ditta decade dall'affidamento, previa diffida a provvedere nel termine minimo di trenta giorni, nei seguenti casi:

- a) modificazione della destinazione d'uso dei locali assegnati in uso esclusivo;
- b) cessione del servizio;
- c) scioglimento dell'impresa.

L'affidatario é obbligato al risarcimento dei danni provocati dai comportamenti elencati nel comma precedente.

La decadenza opera, inoltre, di diritto quando nei confronti dell'appaltatore sia stata applicata con provvedimento definitivo una misura di prevenzione ai sensi della legge 31.5.1965, n. 575 e successive modificazioni e integrazioni.

L'atto di decadenza é assunto dall'Amministrazione Comunale con atto da notificare all'aggiudicatario.

E' obbligo dell'amministrazione recedere dal contratto in caso di ricevimento di informativa antimafia con esito interruttivo.

Art. 94 Revoca dell'affidamento

Il concedente può procedere alla revoca dell'affidamento nei seguenti casi:

- a) per rilevanti motivi di pubblico interesse;
- b) per gravi motivi di ordine pubblico.

L'atto di revoca é preceduto da formale comunicazione alla ditta che, nel termine di 30 (trenta) giorni, può produrre controdeduzioni.

La revoca è disposta dall'Amministrazione Comunale con apposito

atto ed ha effetto dal giorno stabilito nell'atto stesso.

2. L'affidamento può essere revocato, inoltre, per inadempimenti, a termini di legge, nei seguenti casi, da considerarsi obblighi rilevanti:

a) gravi e reiterate mancanze nella gestione dei servizi specialistici della Casa di riposo, della residenza sociale e del servizio mensa;

b) violazione della capienza massima della struttura della residenza sociale e del limite di preparazione dei pasti giornalieri autorizzato per il centro cottura;

c) gravi mancanze e negligenze nella manutenzione ordinaria;

d) abituale deficienza e/o negligenza nell'esecuzione dei servizi agli utenti, la cui gravità e/o frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano l'efficienza del servizio stesso;

e) stato di insolvenza o frode accertata del medesimo;

f) reiterata inottemperanza agli obblighi assicurativi, contributivi e retributivi previsti dalle normative in vigore per il personale utilizzato;

g) ogni qualsiasi danno grave cagionato a persone o cose.

Casistiche definite all'art. 79 del presente contratto con particolare riferimento ai servizi di ristorazione

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di revoca sopra specificati, l'Amministrazione notificherà all'affidatario l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di dieci giorni dalla data di notifica. Dopo tale data, in mancanza di contro deduzioni ritenute valide il contratto sarà risolto di diritto.

In tal caso l'Amministrazione concedente avrà comunque, la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" il contratto, mediante semplice

dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di lettera raccomandata, con avviso di ricevimento o pec , trattenendo ed incamerando la cauzione definitiva, a titolo di penalità.

L'affidatario é obbligato al risarcimento dei danni provocati dagli inadempimenti del presente articolo.

Nessuna pretesa la ditta può avanzare a seguito dell'atto di revoca. A questa deve seguire la procedura prevista per la riconsegna della struttura affidata in concessione (Il piano).

Art. 95 Facoltà di subentro

Il Comune si riserva la facoltà di subentrare nella gestione della propria struttura in qualunque momento in conseguenza o in attuazione di disposizioni nazionali o regionali senza che l'aggiudicatario possa avanzare diritti, pretese o indennizzi di sorta.

Art. 96 Interruzione del servizio

Le prestazioni previste dal presente contratto sono considerate a tutti gli effetti servizi di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, nemmeno durante eventuali contestazioni tra le parti.

Alla scadenza naturale del contratto l'aggiudicatario proseguirà il servizio fino alla piena operatività del subentrante e conclusione delle relative operazioni di gara per l'individuazione del nuovo affidatario.

Art. 97 Oneri ed obblighi diversi a carico dell'affidatario

Oltre agli oneri ed obblighi derivanti da leggi vigenti ed a quelli specificati nelle altre parti del presente contratto, sono a carico dell'appaltatore gli oneri ed obblighi seguenti:

a. l'osservanza delle norme per la prevenzione di infortuni, incendi e dei regolamenti di igiene e di quant'altro necessario per prevenire ed evitare il verificarsi di incidenti;

b. l'adozione dei provvedimenti che riterrà necessari per garantire l'incolumità del personale addetto, degli ospiti e di terzi presenti nella struttura;

c. l'osservanza dei contratti collettivi di lavoro, delle disposizioni legislative e regolamenti in vigore e di quelle che potranno intervenire nel corso dell'appalto relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le previdenze per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, nonché il pagamento di ogni contributo, assegni familiari, indennità di liquidazione, di licenziamento e di ogni altro contributo e di indennità previsti dalla legislazione vigente e da sue ss.mm.ii.;

d. spese di contratto, di bollo, di registro, di scritturazione e copia, nonché tutte le tasse e le imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio;

e. osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro contenute del D.Lgs.n. 81 / 2008 e ss.mm.ii. E gli obblighi previsti dalla HACCP (D.Lgs. 155/97 e 156/97) .

Art. 98 Cooperazione

Particolare sensibilità dovrà dimostrare il gestore nei confronti del volontariato locale dedito all'assistenza all'anziano, favorendo fenomeni di cooperazione che possano risultare utili per il funzionamento della struttura e per consentire un'adeguata compenetrazione della struttura con l'ambiente esterno.

Art. 99 Revisione delle tariffe della residenza sociale e costi personale

Le tariffe approvate con deliberazione di Giunta Comunale n. 58 in data 11 giugno 2014 ogni anno potranno essere tutte soggette a variazioni previa approvazione dell'amministrazione comunale. Per quanto riguarda i costi del personale per i servizi specialistici in occasione dei rinnovi del Contratto Nazionale del settore delle Ditte o delle Cooperative sociali e dei Contratti integrativi, in base all'incremento del costo del personale impiegato nella struttura nel periodo di durata dell'affidamento, determineranno la revisione del piano predisposto per assicurare l'equilibrio economico finanziario, a garanzia del cosiddetto "equo trattamento", sancito dall'art. 36 della L. 300/1970 .

Le parti convengono quale criterio generale di revisione annuale prezzi dell'indice ISTA FOI. Conseguentemente allo stesso criterio soggiacciono gli importi di cui all'art. 83 del presente contratto, escluso il valore monetizzato del canone in natura relativo alla residenza sociale

Art. 99 Servizi aggiuntivi

Eventuali servizi aggiuntivi, non descritti e/o previsti in questo contratto dovranno essere concordati a parte con il Comune, come la definizione delle relative tariffe applicando la normativa vigente

Art. 100 Riservatezza delle informazioni

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del presente servizio.

Art. 101 Domicilio della Ditta

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, l'Appaltatrice elegge domicilio in Piazza Italia n. 2, presso la sede del Comune di Loano, che costituisce quale centro di supporto come richiesto dal capitolato.

Art. 102 Diritto di recesso dell'affidatario

1. L'affidatario ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata dell'affidamento, salvo causa di forza maggiore o altra a lui non imputabile;

2. Il diritto di recesso è riconosciuto al gestore esclusivamente in caso di scioglimento dell'impresa;

nulla è dovuto alla medesima per gli investimenti effettuati, in corso di affidamento, nella struttura;

3. L'atto di recesso deve essere comunicato, a mezzo raccomandata, al concedente, almeno sei mesi prima, entro i quali il concedente assume i provvedimenti per la regolare continuazione della gestione.

4. Il recesso di fatto, non ammesso dal presente articolo, comporta l'obbligazione per l'affidatario del risarcimento dei danni e del pagamento di una penale maggiorata del 50 (cinquanta) per cento dell'ammontare del danno quantificato.

Art. 103 Foro competente

Le eventuali controversie che insorgessero tra l'Amministrazione e l'affidatario, relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dalla presente gestione saranno definite dall'autorità giudiziaria competente del Foro di Savona/TAR Liguria nell'ambito delle rispettive competenze.

Art. 104 Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, copie, registrazione, diritti di segreteria sono a completo ed esclusivo carico dell' "appaltatore/Capogruppo" senza diritto di rivalsa.

Ai sensi dell'art. 27 bis della tabella b) allegata al DPR 642/72b, la "Capogruppo" dichiara con nota pervenuta in data 22/06/2015 al protocollo n. 20068, ancorchè non allegata al presente contratto, viene contestualmente depositata agli atti dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Loano, di essere esente dal pagamento del bollo, in base al combinato disposto dall'art. 17 del D.Lgs 460/97, e di aver diritto a versare la metà degli oneri di segreteria, del punto 9 delle Norme speciali della Tabella D allegata all'art. 40 della Legge 604/62.

Art. 105 Leggi e regolamenti

Per tutte le condizioni non previste nel presente contratto, si fa riferimento alle vigenti normative nazionali e regionali. .

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni contrattuali.

Art. 106 Penali

Per eventuali disservizi contestati all'appaltatore e da questo non adeguatamente giustificati verrà applicata penale di euro 200,00 (duecentovirgola zero zero) a seguito di ciascuna messa in mora alla quale non è stato ottemperato. Dopo l'applicazione di tre penali è

facoltà dell'amministrazione risolvere il contratto per colpa dell'appaltatore.

Art. 107 Documentazione antimafia

(inserire premessa su verifiche antimafia a cura ufficio contratti)

in ordine ai rischi di interferenza, le parti si impegnano ad approvare i Duvri , che si allegano al presente atto rispettivamente sotto le lettere sub "b" e sub "c". La A.T.I. come sopra rappresentata, si impegna inoltre a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto dal Comune di Loano e la Prefettura di Savona in data 17/03/2015, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici, delle forniture e servizi, di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti del sistema sanzionatorio ivi contenuto; inoltre si assume (e si impegna di far assumere dai propri sub contraenti) tutti gli adempimenti ed obblighi ivi previsti a suo carico, al fine della piena e corretta attuazione del medesimo.

Questo atto redatto in forma digitale da persona di mia fiducia, e stipulato in modalità elettronica mediante l'utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici, ho letto integralmente alle parti che lo approvano e meco sottoscrivono unitamente agli allegati (Sub "b") e Sub "c") di cui si omette lettura, in mia presenza con rispettiva firma digitale ai sensi dell'art. 52 bis della Legge 16 febbraio 2013 n. 89, di seguito verificata a mia cura, ai sensi dell'art. 10 del D.P.C.M. 30 marzo 2009. A tal scopo attesto altresì la validità dei certificati di firma

utilizzati dalle Parti.

Occupà _____ pagine digitali e sin qui della
centesima pagina.

Firme

legale rappresentante

dirigente

segretario generale