



ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE ROMA CAPITALE

Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza

Legge 17/07/1890 n. 6972 – D.G.R. 02/11/2012 n. 527

00161 ROMA - Via Giuseppe Antonio Guattani, 17

19 FEB. 2019

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE N. 4 DEL

PROCEDURA, AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B DEL D,LGS 18 APRILE 2016 N. 50 E S.M.I, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA' PRESSO IL COMPLESSO DI S. EUFEMIA PER IL PERIODO DAL 1 MAGGIO 2019 AL 30 APRILE 2020 – CIG 7796540CB - APPROVAZIONE ATTI

Settore Proponente: ECONOMICO-FINANZIARIO

Il Responsabile del Procedimento sotto riportato, a seguito dell'istruttoria, con la sottoscrizione del presente atto attesta che lo stesso è legittimo nella forma e nella sostanza.

Il Responsabile del Procedimento

Valentina Bonaldi

firma addi 18/2/19

Parere del Responsabile del Settore Economico-Finanziario che con la firma del presente atto attesta che i costi sono da imputare ai seguenti Capp. ed artt. del Bilancio:

- FAVOREVOLE da imputare al Cap. art. del Bilancio
- FAVOREVOLE da imputare al Cap. art. del Bilancio
- FAVOREVOLE da imputare al Cap. art. del Bilancio
- Non comporta impegno di spesa
- NON FAVOREVOLE

Il Responsabile del Settore Economico-Finanziario

Valentina Bonaldi

firma addi 18/2/19

Parere del Segretario Generale in ordine alla regolarità del presente atto secondo la normativa vigente

- FAVOREVOLE
- NON FAVOREVOLE (per le motivazioni riportate in allegato al presente atto)

Il Segretario Generale

Domenico Giraldi

firma addi 19/2/19



ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE ROMA CAPITALE
Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza
Legge 17/07/1890 n. 6972 – D.G.R. 02/11/2012 n. 527
00161 ROMA - Via Giuseppe Antonio Guattani, 17

ESTRATTO

DAL VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il giorno 19 del mese di febbraio dell'anno 2019 in seduta ordinaria come da convocazione n. 3 del 15 febbraio 2019 si riunisce il Consiglio di Amministrazione dell'Ente nominato con Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00299 dell'11 dicembre 2018, pubblicato sul BUR n. 101 del 13dicembre 2018, così composto:

		Presente	Assente
EMANUELA PLACIDI	Presidente	X	
PIERPAOLO COLUCCIA	Vice Presidente	X	
DARIO COSCIA	Consigliere	X	
SABRINA DI MARCO	Consigliere	X	
MASSIMILIANO MONNANNI	Consigliere		X

Assistito dal Segretario Generale, ha adottato la seguente

DELIBERAZIONE N. 4 DEL 19 FEBBRAIO 2019

PROCEDURA, AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B DEL D,LGS 18 APRILE 2016 N. 50 E S.M.I, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA' PRESSO IL COMPLESSO DI S. EUFEMIA PER IL PERIODO DAL 1 MAGGIO 2019 AL 30 APRILE 2020 – CIG 7796540CB - APPROVAZIONE ATTI

VISTO lo Statuto dell'Ente approvato con D.G.R. 527 del 2 novembre 2012;

VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T000299 dell'11 dicembre 2019, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio n. 101 del 13 dicembre 2018, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione designato con Ordinanza del Sindaco di Roma, n. 109 del 21 giugno 2018, formalmente insediatosi in data 9 gennaio 2019;



PREMESSO:

- Che con Decreto Commissariale n. 16 adottato in data 19 novembre 2018, per le motivazioni in esso contenute e che si richiamano integralmente nel presente atto, è stato approvato l'Avviso pubblico di indagine di Mercato finalizzato ad acquisire manifestazioni di interesse di Operatori Economici da invitare a successiva procedura negoziata per l'affidamento del Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza, Età presso il Complesso di S. Eufemia per il periodo dal 1 marzo 2019 al 28 febbraio 2020;
- Che in risposta a detto Avviso sono pervenute, entro il termine prefissato, n. 17 manifestazioni di interesse, di cui n. 16 valide e conformi a quanto richiesto nell'avviso pubblico, come risulta dal verbale redatto dal RUP Valentina Bonaldi in data 17 dicembre 2018 – prot 2215 e conservato in atti;
- Che con Decreto Commissariale n. 31 adottato in data 28 dicembre 2018, per le motivazioni in esso contenute e che si richiamano integralmente nel presente atto, sono stati approvati i seguenti atti:
 - A. Schema di lettera di Invito;
 - B. Disciplinare di gara;
 - C. Capitolato speciale di gara;
 - D. Schema di contratto
- Che con il medesimo Decreto n. 31/2018 è stata altresì avviata la procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016, per l'affidamento del Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza, Età presso il Complesso di S. Eufemia per il periodo dal 1 marzo 2019 al 28 febbraio 2020 per l'importo a base d'asta, come da Avviso di manifestazione di Interesse, di € 156.820,00, oltre IVA di legge, di cui 3.136,40, pari al 2%, per gli oneri per la sicurezza;

DATO ATTO che la Direzione Regionale per l'Inclusione Sociale – Area Rapporti con le II.PP.A.B con nota del 25 gennaio 2019 prot 61067, acquisita in atti in pari data con prot. 368, ha rilevato la necessità di acquisire da parte del Consiglio di Amministrazione la conferma della *“volontà espressa dal Commissario di avviare la procedura”* di gara *de quo*;



ESAMINATO:

- lo schema di lettera di invito approvato con Decreto commissariale n. 31/2018, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
- il Disciplinare di gara approvato con Decreto commissariale n. 31/2018, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
- il Capitolato speciale di gara approvato con Decreto commissariale n. 31/2018, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
- lo schema di contratto approvato con Decreto commissariale n. 31/2018, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale

RITENUTO di approvare i predetti atti;

SU PROPOSTA del Responsabile del Settore Affari Generali, Relazioni Esterne e Personale;

VISTA la Legge 17 luglio 1890, n. 6972 “Norme sulle Istituzioni Pubbliche di Assistenza e Beneficenza”;

VISTO il Regio Decreto del 5 febbraio 1891 n. 99;

VISTO il Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267;

VISTO il Decreto Legislativo del 4 maggio 2001 n. 207;

VISTO il Decreto Legislativo 14 marzo 2013 n. 33 e smi;

VISTO il decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e smi;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241;

SENTITO il parere favorevole reso dal Segretario Generale dell’Ente ai sensi della normativa vigente;

per i motivi esposti in narrativa ed all’unanimità;

	Favorevole	Contrario	Astenuto
EMANUELA PLACIDI	X		
PIERPAOLO COLUCCIA	X		
DARIO COSCIA	X		
SABRINA DI MARCO	X		
MASSIMILIANO MONNANNI	-	-	-



DELIBERA

1. di approvare i seguenti atti a base di gara relativi al Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza, Età presso il Complesso di S. Eufemia per il periodo dal 1 maggio 2019 al 30 aprile 2020, che allegati al presente Decreto ne formano parte integrante e sostanziale:
 - A. Schema di lettera di invito;
 - B. Disciplinare di gara;
 - C. Capitolato speciale di gara;
 - D. Schema di contratto;
2. di confermare la procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016, per l'affidamento del Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza, Età presso il Complesso di S. Eufemia per il periodo dal 1 maggio 2019 al 30 aprile 2020;
3. di confermare quanto disposto nel citato Decreto presidenziale n. 31 adottato in data 28 dicembre 2018.

Il Presidente f.to Emanuela Placidi

Il Vice Presidente f.to Pierpaolo Coluccia

Il Consigliere f.to Dario Coscia

Il Consigliere f.to Sabrina Di Marco



Il Segretario Generale
f.to Domenico Giraldi



Copia conforme all'originale pubblicata per conoscenza all'Albo dell'Ente nella giornata del

20 FEB. 2019





Allegato "A"

alla Deliberazione n. 4 del 19 febbraio 2019

Roma,

Prot. n.
All. n.
Vs. Rif. n.
Invio a mezzo: pec

.....

Spett.le

.....
.....
.....

OGGETTO: Procedura negoziata, ai sensi dell'art. 63 comma 2, lett. b) del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 per la gestione del Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza Età "S. Eufemia" per il periodo 1 maggio 2019 al 30 aprile 2020 CIG 77496540CB.

Lettera di invito

Con riferimento all'Avviso Pubblico per l'indagine di mercato finalizzato ad acquisire manifestazioni di interesse per l'affidamento del Servizio di cui all'oggetto, si invita codesta Azienda a voler partecipare alla fase successiva di gara.

Si informa che tutti gli atti relativi alla procedura, di seguito elencati, sono disponibili sul sito web istituzionale www.ipabromacapitale.it alla sezione "Gare e Avvisi":

1. Disciplinare di gara;
2. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
3. Schema di Contratto.

Per qualsiasi informazione e/o chiarimento è possibile rivolgersi al RUP a mezzo e-mail all'indirizzo info@ipabromacapitale.it o a mezzo pec all'indirizzo ipabromacapitale@pec.it.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Valentina Bonaldi



ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE ROMA CAPITALE

Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza

DGR 2 novembre 2012 n. 527

Allegato "B"

alla Deliberazione n. 4 del 19 febbraio 2019

**PROCEDURA NEGOZIATA, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL CENTRO
POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA' PRESSO IL COMPLESSO DI S. EUFEMIA PER IL
PERIODO DAL 1 MAGGIO 2019 AL 30 APRILE 2020 CIG 7796540CB**

DISCIPLINARE DI GARA



1 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1.1 Caratteristiche dell'appalto

L'appalto ha per oggetto: Gestione del centro di cottura e del servizio di ristorazione per gli ospiti in residenzialità e semiresidenzialità presso il Centro Polifunzionale S. Eufemia nonché per tutti gli altri soggetti aventi diritto secondo le modalità dettagliate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Importo a base di gara :

- a) **euro 99.645,00** (novantanovemilaseicentoquarantacinque/00), oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 13,00, oltre IVA di legge, per giornata alimentare (composta da colazione, pranzo, merenda e cena), moltiplicata per un massimo di n. 21 utenti, per n. 365 giorni all'anno, per un anno (durata dell'appalto), riferito alla Casa di Riposo.
- b) **euro 44.275,00** (quarantaquattromiladuecentosettantacinque/00), oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 7,00, oltre IVA di legge, per giornata alimentare ridotta (composta da colazione, pranzo e merenda), moltiplicata per un massimo di 25 utenti/die, per n. 253 giorni, riferito al Centro Diurno Alzheimer.
- c) **euro 2.925,00** (duemilanovecentoventicinque/00), oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 5,00, oltre IVA di legge, moltiplicato per un numero presunto di 9 pasti completi/die, per 65 giorni l'anno, riferito ai pasti per gli ospiti della Casa Albergo
- d) **euro 3.650,00** (tremilaseicentocinquanta/00) oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 5,00, oltre IVA di legge, moltiplicato per un numero presunto di 2 pasti completi/die, per 365 giorni l'anno, riferito ai pasti al personale dipendente addetto all'assistenza.
- e) **euro 6.325,00** (seimilatrecentoventicinque/00) oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 5,00 (cinque/00), oltre IVA di legge, moltiplicato per un numero presunto di 5 pasti completi/die, per 253 giorni l'anno, riferito ai pasti al personale dipendente addetto all'assistenza.

Per i pasti erogati a soggetti terzi non quantificabili nel numero, il costo deve essere di **euro 5,00** (cinque/00) oltre IVA di legge. Per soggetti terzi all'utenza, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo della potenziale casistica, la Stazione Appaltante intende propri dipendenti e/o collaboratori, volontari, familiari, altra utenza occasionalmente autorizzata in riferimento a progetti sociali promossi dall'Ente o ospiti della Casa Albergo che intendono fruire dei pasti quotidianamente o saltuariamente al di fuori di quelli previsti al punto c).

Il numero delle giornate alimentari degli utenti della Casa di Riposo e del Centro Diurno Alzheimer è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive



presenze giornaliere dell'utenza del servizio. Lo stesso dicasi per i pasti forniti a soggetti che non possono essere quantificati.

Durata dell'appalto: un anno, presuntivamente dal 1 maggio 2019 (o comunque dalla data di sottoscrizione del contratto) al 30 aprile 2020, con opzione di eventuale rinnovo per un ulteriore anno.

Detto servizio avrà possibilità di rinnovo per ugual periodo, qualora ne ricorrano le condizioni di legge, il contratto sia stato onorato e l'appaltante non si sia dimostrato inadempiente e vi sia intesa tra le parti e per una sola volta.

Importo presunto complessivo € 156.820,00 così calcolato

Servizio	utenti max/die	importo unitario	giorni/anno	tot. annuo
Casa di Riposo	21	€ 13,00	365	€ 99.645,00
CD Alzheimer	25	€ 7,00	253	€ 44.275,00
Casa Albergo	9	€ 5,00	65	€ 2.925,00
Personale assistenz.	2	€5,00	365	€ 3.650,00
Personale assistenz.	7	€5,00	253	€ 6.325,00

Costi della sicurezza da interferenze, € 3.136,40.

Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50, è vietato il subappalto.

L'appalto è regolato dal D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

1.2 Requisiti di partecipazione

I concorrenti dovranno possedere, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti requisiti:

1.2.1) Requisiti di ordine generale, ovvero l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016, in capo a tutti i soggetti indicati dallo stesso art, 80 del D.Lgs 163/2006;

1.2.2) Requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. competente, per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva.

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate ovvero da Consorzio o da Consorziata in nome e per conto della quale il Consorzio concorre.



1.2.3) Requisiti di capacità economico-finanziaria:

- a) di aver conseguito nel triennio 2015-2016-2017, un fatturato globale di impresa di almeno € 157.000,00,00, oltre IVA di legge;
- b) di aver conseguito nel triennio 2015-2016-2017 un fatturato specifico di ristorazione collettiva pari ad almeno € 157.000,00, oltre IVA di legge, nei seguenti ambiti: Case di Riposo, Residenze Protette, RSA, Strutture SSN o accreditate, ristorazione scolastica;
- c) possesso di almeno due referenze bancarie prestate da almeno due Istituti bancari e/o intermediari autorizzati ai sensi della L. 385/1993, attestanti, con esplicito riferimento all'oggetto ed all'importo della presente procedura, la solidità finanziaria dell'Impresa partecipante.

1.2.4) Requisiti di capacità tecnica professionale

- a) produrre l'elenco dei principali servizi, di cui alla precedente lettera b) del punto 1.2.3) svolti nel triennio 2015-2015-2017, indicando committente, tipologia di servizio, durata e relativi importi annui.
- b) Certificazione di qualità conforme alle norme Uni En Iso 9001:2008 per progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione collettiva. Disporre di uno staff di tecnici composto da almeno un nutrizionista, un dietista, in responsabile di qualità, elencando i tecnici richiesti di cui si dispone;
- c) disporre per l'intero periodo dell'appalto di un Centro di Cottura idoneo all'esecuzione dei servizi oggetto di gara, che possa essere immediatamente utilizzato dal concorrente in caso di emergenza, autorizzato dalla competente ASL, al funzionamento per i servizi di ristorazione collettiva ed asporto pasti, che non disti oltre 30 km dalla sede del Centro Polifunzionale.

I requisiti di cui al punto 1.2.3) lett. a) e b) e dei requisiti di cui al punto 1.2.4) lett. a), b), c) - fatto salvo quanto previsto al successivo punto 3 è autocertificato dai concorrenti in sede di gara, ai sensi del DPR 445/2000.

2. TERMINE E MODALITA' DI CONSEGNA DEL PLICO

Il plico contenente l'offerta e la documentazione indicata nei paragrafi seguenti deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio di **trenta giorni** dalla data successiva a quella della lettera di Invito all'indirizzo IRAS "Roma Capitale" Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17 - 00161 Roma; è ammessa la consegna a mano del plico nei giorni feriali (sabato e festivi esclusi) dalle ore 10.30 alle ore 13.00. Ai fini del rispetto di detto



termine perentorio, faranno fede esclusivamente la data e l'ora di arrivo apposti sul plico dall'Ufficio Protocollo della S.A. Qualora il termine fissato cada di sabato o festivo, la scadenza si intende di fatto posticipata al primo giorno feriale successivo utile.

Il plico, a pena di esclusione, deve essere perfettamente chiuso e recare all'esterno l'intestazione del mittente, la dicitura "Gara servizio di Ristorazione - NON APRIRE". Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico inoltre, sempre a pena di esclusione, deve contenere al suo interno tre buste, idoneamente sigillate:

- busta "A" contenente i documenti di cui al successivo punto 3;
- busta "B" contenente l'"Offerta tecnica" di cui al successivo punto 4;
- busta "C" contenente l'"Offerta economica" di cui al successivo punto 5.

3. BUSTA "A" DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta "A" deve contenere i seguenti documenti, con l'avvertenza che la documentazione di cui ai punti 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.11 e 3.12 è obbligatoria, mentre la restante documentazione di cui ai punti 3.3., 3.8 e 3.9 è eventuale in quanto deve essere obbligatoriamente prodotta in presenza delle circostanze ivi indicate.

3.1 Domanda di partecipazione

La dichiarazione di partecipazione, in competente bollo, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e, a pena di esclusione, deve essere corredata da copia del documento di identità del dichiarante e deve contenere le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi del DPR 445/2000:

- a) copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, di data non anteriore a tre mesi rispetto alla data di scadenza della procedura di gara. Il certificato potrà essere sostituito da una dichiarazione sostitutiva resa dal legale rappresentante ai sensi del DPR 445/2000 attestante: 1) numero e Copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, di data non anteriore a tre mesi rispetto alla data di scadenza della procedura di gara data di iscrizione al Registro delle Imprese; 2) denominazione e forma giuridica; 3) indirizzo della sede legale; 4) oggetto sociale; 5) durata, se stabilita; 6) nominativo/i . Il certificato potrà essere sostituito da una dichiarazione sostitutiva resa dal legale rappresentante ai sensi del DPR 445/2000 attestante: 1) numero e data di iscrizione al Registro delle Imprese; 2) denominazione e forma giuridica; 3) indirizzo della sede legale; 4) oggetto sociale; 5) durata, se stabilita; 6) nominativo/i del/i legale/i rappresentante/i, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575;



- b) l'indicazione della denominazione del soggetto che partecipa e natura e forma giuridica dello stesso;
- c) il nominativo del legale rappresentante e l'idoneità dei suoi poteri per la sottoscrizione degli atti di gara;
- d) l'insussistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- e) di osservare le norme tutte dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e condizioni nei luoghi di lavoro, come dettate dal D.Lgs. 81/2008;
- f) di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili;
- g) di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato e di accettare in particolare le penalità previste;
- h) di aver giudicato il prezzo a base di gara e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- i) di acconsentire ai sensi e per gli effetti del GDPR e smi al trattamento dei dati per la presente procedura;
- j) di autorizzare la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni di cui all'art. 75 D.Lgs. 50/2016 a mezzo PEC;
- k) l'indicazione di eventuali condanne, comprese quelle con il beneficio della non menzione nel casellario giudiziale, riportate dal dichiarante;
- l) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente; *oppure:*
 - di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente; *oppure:*
 - di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controlli di cui all'art. 2359 del C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- m) il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui ai punti 1.2.3) e 1.2.4);



- n) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla sua formulazione;
- o) in caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE con ancora costituiti, di cui all'art. 45 del D.Lgs 50/2016, l'impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza al concorrente designato capogruppo;
- p) di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, il disciplinare, il capitolato speciale, nonché di aver preso conoscenza delle condizioni dei locali e di tutte le circostanze particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio;
- q) di autorizzare la S.A. al trattamento dei dati personali affini dell'espletamento della gara e dell'esecuzione del contratto ai sensi del GDPR;
- r) di aver svolto servizi analoghi a quello oggetto della presente procedura nell'ultimo triennio;
- s) il possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 per progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione collettiva.

3.2 Dichiarazioni dei soggetti di cui all'art. 80

Singole dichiarazioni rese personalmente dai soggetti di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016, nominativamente indicati nella dichiarazione al precedente punto 3.1, sottoscritte dagli stessi e redatte distintamente, attestanti l'insussistenza delle clausole e l'indicazione delle eventuali condanne secondo quanto previsto al punto 3.1, con allegata copia del documento di identità del dichiarante.

3.3 Dichiarazioni in sostituzione dei soggetti cessati nell'ultimo anno

La singola dichiarazione di cui al punto 3.2, in alternativa al soggetto cessato nell'ultimo anno secondo quanto previsto dall'art. 80 comma 3 del D.Lgs 50/2016 e nominativamente indicato nella dichiarazione di cui al punto 3.1, può essere sostituita con attestazione del legale rappresentante del concorrente in presenza delle seguenti circostanze e per quanto "a propria conoscenza": 1) decesso; 2) ottenimento della dichiarazione eccessivamente gravoso per specifici motivi da indicare; 3) irreperibilità del soggetto, specificandone i motivi; 4) immotivato rifiuto del soggetto indicando le circostanze in cui questo si è manifestato.

Qualora sussistano condanne che incidano sulla moralità professionale, il dichiarante deve indicare gli atti che hanno portato ad una completa ed effettiva dissociazione dal soggetto cessato.



3.4 Due dichiarazioni bancarie

Dichiarazioni rilasciate su carta intestata ed a firma di lamento due istituti bancari intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 1 settembre 1993 n. 385. Tali referenze non sono assolutamente sostituibili con autocertificazione.

Dette referenze bancarie presentate in originale, dovranno esplicitamente e testualmente attestare che *l'istituto bancario intrattiene rapporti economici stabili con il concorrente, che l'impresa partecipante, ovvero le singole RTI o Consorzi, ha/hanno sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità e che, da quanto risulta, è in possesso della capacità finanziaria ed economica per sostenere il servizio in oggetto*". E' ammesso usare sinonimi in detta attestazione rispetto al testo sopra riportato ma non sono ammesse affermazioni generiche e prive di elementi che comportino l'effettiva capacità dell'impresa di sostenere impegni finanziari correlati all'importo del perente appalto.

3.5 Garanzia provvisoria

Garanzia provvisoria, conforme all'art. 93 del D.Lgs 50/2016, pari ad € 3.136,40 (tre milacentotrentasei/40), corrispondente al 2% (due per cento) dell'importo totale presunto dell'appalto. L'importo a garanzia è ridotto del 50%, ovvero ad € 1.568,20 (millecinquecentosessantotto/20) in ragione del possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norme europee serie UNI CEI ISO 9000, ai sensi del comma 7 dello stesso art. 93.

La garanzia può essere prodotta, a scelta del concorrente a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari iscritti nell'elenco di cui all'art. 197 del D.Lgs 385/1993 e dovrà prevedere espressamente l'impegno del fideiussore a rilasciare garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La garanzia deve inoltre:

- contenere espressamente i dati identificativi dell'appalto (S.A., oggetto e valore dell'appalto);
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta della S.A.;
- avere validità per almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi del comma 8bis del citato art. 93, le garanzie fideiussorie devono essere conformi allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del D.Lgs 50/2016



In caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso.

In caso di raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari di concorrenti già costituiti (art. 45, comma 2 lett. d) ed e) D.Lgs 50/2016 e smi), la cauzione provvisoria dovrà essere presentata, su mandato irrevocabile delle altre imprese riunite o consorziate, all'impresa mandataria o capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti.

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari non ancora formalmente costituiti con atto notarile, è indispensabile, pena esclusione, che la garanzia sia intestata a nome di ciascuna delle imprese componenti il costituendo raggruppamento o consorzio ordinario e sottoscritta dalle stesse.

La cauzione provvisoria prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto. Alle ditte che non dovessero risultare aggiudicatarie la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

3.6 Contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, per un importo pari ad € 20,00 (venti/00) scegliendo le modalità prescritte dall'Autorità stessa.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce esclusione dalla procedura di gara.

3.7 Attestato di sopralluogo

I concorrenti devono effettuare un sopralluogo obbligatorio, pena esclusione dalla gara, presso la struttura dove sarà svolto il servizio, al fine di prendere visione delle condizioni dei locali, delle attrezzature e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

Per l'effettuazione di tale sopralluogo i concorrenti dovranno prendere un appuntamento almeno 48 prima della data cui intendono effettuarlo. L'appuntamento dovrà essere richiesto e varrà fissato a mezzo e-mail al seguente indirizzo info@ipabromacapitale.it.

Non potranno essere effettuati sopralluoghi negli ultimi tre giorni utili per la presentazione delle offerte.

Qualora al sopralluogo non si presenti il legale rappresentante del concorrente, i soggetti delegati (massimo due per ogni concorrente) dovranno essere muniti di apposita delega sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta corredata di documento di identità di quest'ultimo.

In caso di RTI il sopralluogo dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, da tutte le imprese del RTI ed in caso di consorzio, a pena di esclusione, dal consorzio e da tutte le ditte che eseguiranno il servizio.



La delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più concorrenti è ammessa purché appartenenti al medesimo raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE.

3.8 Soggetti di cui all'art. 45, comma 2

Per i raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari di concorrenti e GEIE di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs 50/2016:

- a) la dichiarazione di cui al precedente punto 3.1 deve essere prodotta e sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce costituirà il raggruppamento, il consorzio o GEIE e contenere ciascuna la medesima indicazione circa la composizione dello stesso e la ripartizione percentuale di esecuzione del servizio;
- b) le dichiarazioni di cui al punto 3.2 (ed eventualmente 3.3) devono essere prodotte e sottoscritte direttamente e distintamente per tutti i soggetti di cui all'art. 80, del D.Lgs 50/2016;
- c) i requisiti di ordine speciale devono essere posseduti dalla mandataria nella misura minima del 60% e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, fermo restando che complessivamente deve essere raggiunto il 100% dei requisiti;
- d) le dichiarazioni di cui al punto 3.4 devono essere prodotte da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE;
- e) la garanzia provvisoria di cui al punto 3.5 deve essere intestata a tutti i soggetti facente parte del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE e da medesimi sottoscritta. Nel caso venga presentata garanzia provvisoria in misura ridotta al 50%, tutti i componenti del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE devono essere in possesso della certificazione di qualità nei termini di cui al precedente punto 3.1 lett. m)
- f) per i raggruppamenti e GEIE già costituiti di cui all'art. 45, comma 2 del D.Lgs 50/2016, devono essere allegati l'atto costitutivo e lo statuto, dai quali dovrà risultare, tra l'altro, l'assunzione di responsabilità solidale del consorzio e di tutti consorziati nei confronti della stazione appaltante.

3.9 Consorzi di cui all'art. 45, comma 2

3.9.1 Dichiarazioni dei consorziati

Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) (ivi compresi consorzi di Cooperative Sociali ai sensi dell'art. 8 della L. 381/1991, art. 27 del D.lgs CPS 1577/1947) e c) del D.Lgs 50/2016, oltre alla dichiarazione di cui al punto 3.1 sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio devono essere prodotte:



- a) la dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 dal legale rappresentante del consorziato o dei consorziati per il quale il consorzio concorre, corredata di copia di documento di identità del sottoscrittore, attestante quanto previsto al punto 3.1, lett. a), d), j), k), l), ed s);
- b) le dichiarazioni di cui al punto 3.2 (ed eventualmente 3.3) sottoscritte direttamente e distintamente per tutti i soggetti di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016, di cui alla precedente lettera a).

3.9.2 Requisiti dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2

I consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del D.Lgs 50/2016 (ivi compresi consorzi di Cooperative Sociali ai sensi dell'art. 8 della L. 381/1991, art. 27 del D.lgs CPS 1577/1947) comprovano il possesso dei requisiti di idoneità tecnica e finanziaria ai sensi dell'art. 47 del medesimo decreto.

Tali requisiti devono pertanto essere posseduti e dichiarati dal consorzio stesso, salvo che per i requisiti relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonché all'organico medio annuo, che sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

3.9.3 Requisiti dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2

I consorzi di cui agli artt. 45, comma 2 lett. c), e 48 del D.Lgs 50/2016 comprovano il possesso dei requisiti di idoneità tecnica e finanziaria ai sensi delle rispettive disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs 50/2016 e smi e dell'art. 277 del DPR 277/2010.

Le dichiarazioni bancarie di cui al punto 3.4 devono essere prodotte dal Consorzio e da tutti i consorziati per i quali il consorzio concorre.

3.10 Avvalimento

Non è previsto il ricorso all'avvalimento.

3.11 Disponibilità "Centro di cottura di emergenza"

Con riguardo al requisito di cui al punto 1.2.4, qualora il centro di cottura di emergenza non sia di proprietà del concorrente, va documentato con copia del contratto di affitto, di comodato d'uso o dichiarazione di utilizzabilità vincolante resa dal soggetto che mette a disposizione la struttura.

4 BUSTA "B" OFFERTA TECNICA

La busta deve contenere il progetto del servizio redatto in osservanza dei requisiti mini indicati nel capitolato speciale d'appalto ed articolato in non più di 20 facciate in formato A4, carattere arial 12. I concorrenti a discrezione potranno produrre allegati, quali ulteriori specifiche della stessa offerta tecnica, contenenti esclusivamente grafici, immagini o schede tecniche.



Il progetto deve recare l'indicazione di tutti gli elementi utili per l'attribuzione del punteggio secondo quanto stabilito al successivo punto 7.1, Ove qualche elemento sia equivoco e, comunque, di non univoca interpretazione, allo stesso non verrà attribuito alcun punteggio.

Nella busta non dovranno essere contenuti riferimenti economici o altri elementi che possano comportare la violazione del principio della segretezza dell'offerta economica.

L'offerta tecnica deve essere datata e sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, con le modalità descritte per la sottoscrizione della domanda.

5 BUSTA "C" OFFERTA ECONOMICA

La busta deve contenere l'offerta economica redatta in bollo, ed indicante:

1. il corrispettivo pro capite, pro die per le giornate alimentari (comprendenti colazione, pranzo, merenda e cena sia per la casa di riposo che per il centro Diurno Alzheimer) al netto dell'IVA che si intende offrire, espresso in cifre ed in lettere;
2. il corrispettivo pro capite pro die per un pasto completo (pranzo o cena) al netto dell'IVA che si intende offrire, espresso in cifre ed in lettere;
3. la dichiarazione che l'impresa, nel formulare l'offerta, ha tenuto conto degli oneri previsti per la sicurezza, non soggetti a ribasso. La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e siglata dalla stesso su ogni pagina, ovvero, nel caso di concorrente costituito da soggetti riuniti o consorziati oppure da riunirsi o da consorziarsi, la dichiarazione deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiranno il concorrente. Nel caso che la dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante del concorrente va trasmessa la relativa procura;
4. la quota percentuale di ogni componente della stessa offerta.

L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di concorrente costituito da imprese già riunite in ATI, in Consorzio o ancora da riunirsi in ATI, l'offerta economica deve essere sottoscritta, rispettivamente, dal legale rappresentante o titolare dell'impresa capogruppo, o del Consorzio già costituiti, o da ciascun concorrente che costituirà l'associazione o il Consorzio. Nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va allegata la relativa procura.



6. OPERAZIONI DI GARA

Le sedute di gara avranno luogo presso la sede legale dell'Ente in Roma - Via G. A. Guattani n. 17. La data e l'ora della prima seduta pubblica verranno comunicate agli O.E. a mezzo PEC almeno 24 ore prime dell'inizio dei lavori. Alle sedute pubbliche vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

La Commissione preposta all'espletamento della gara procederà pertanto in una o più sedute pubbliche alla verifica della integrità dei plichi pervenuti nei termini e con le modalità previste dal punto 2 del presente disciplinare e, quindi, una volta aperti, al controllo della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A", ai fini dell'ammissione alla gara.

In caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente interessato sarà tenuto a rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie entro il termine di cinque giorni dalla ricezione della richiesta della stazione appaltante, pena l'esclusione dalla gara. La seduta pubblica, pertanto, potrà essere aggiornata ad altra data.

La Commissione procederà quindi all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica di tutte le ditte ammesse ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dei contenuti dei documenti presentati con l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica.

In una successiva seduta pubblica, che sarà comunicata ai concorrenti ammessi alla procedura di gara, unitamente ai punteggi attribuiti alle offerte tecniche, tramite PEC, la Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi offerti.

Qualora la Commissione accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, procede ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione.

All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procederà, in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara.

La Commissione procederà, successivamente, alla verifica di congruità delle offerte che superino la soglia di cui all'art. 97, del Codice, fatta salva la possibilità di verificare ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.



Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione redige la graduatoria definitiva e aggiudica l'appalto al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Nelle sedute pubbliche si procederà a verbalizzare unicamente le dichiarazioni rese dai legali rappresentanti dei concorrenti ovvero dai soggetti muniti di idonea delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti e munita del documento di identità del delegante.

7. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016. L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta, purché valida, se ritenuta conveniente. Ai fini della valutazione dell'offerta verranno considerati i seguenti elementi ai quali verrà attribuito il punteggio massimo come segue:

7.1. Offerta tecnica (max 60 punti)

Per valutare le Offerte Tecniche dei concorrenti, la Commissione procederà ad esaminare ogni singolo elemento e sub-elemento delle stesse, attribuendogli un punteggio che sarà ottenuto moltiplicando il punteggio massimo attribuibile all'elemento o requisito medesimo, per un coefficiente compreso tra 0 e 1 stabilito nel seguente modo:

Coefficiente	1,00	=	Ottimo
Coefficiente	0,75	=	Buono
Coefficiente	0,50	=	Discreto
Coefficiente	0,25	=	Sufficiente
Coefficiente	0,10	=	Insufficiente-scarso

Il punteggio complessivo di ogni Offerta Tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi conseguiti in ogni elemento e sub-elemento.

I criteri e pesi valutati dalla Commissione saranno i seguenti:

Criteri di attribuzione del punteggio

Criteri di attribuzione del punteggio

Ponderazione



A	Organizzazione del servizio	MAX 20 PUNTI
B	Miglioramento della qualità	MAX 14 PUNTI
C	Gestione diete speciali e piano degli approvvigionamenti	MAX 14 PUNTI
D	Pulizia ordinaria e manutenzione	MAX 7 PUNTI
E	Proposte di fornitura di nuove dotazione di apparecchiature, utensili e stoviglie e/o altre migliorie	MAX 5 PUNTI
TOTALE MASSIMO ATTRIBUIBILE		MAX 60 PUNTI

Criteria motivazionali per l'attribuzione dei coefficienti

Punteggio

A. Organizzazione del servizio	
1. modalità organizzative e metodologiche per l'esecuzione complessiva del servizio;	max 10 punti
2. sistema dei controlli effettuati ed al monitoraggio del sistema di autocontrollo HACCP ai sensi del Regolamento 2004/CE/852	max 5 punti
3. composizione dello staff di servizio impiegato con valutazione complessiva di numero figure professionali, monte ore settimanale e giornaliero, mansioni attribuite e modalità di garanzia e continuità dello staff e formazione prevista	max 5 punti
B. Miglioramento della qualità	
1. procedure adottate per il miglioramento continuo della qualità dei pasti	max 5 punti
2. proposte di attivazione di nuove attività nel settore della ristorazione e/o correlate, che incrementino le occasioni di aggregazione, in particolare momenti di socializzazione che possano prevedere anche la presenza di ospiti.	max 5 punti
3. procedure adottate per il rilevamento della soddisfazione degli ospiti	max 4 punti
C. Gestione diete speciali e piano degli approvvigionamenti	
1. piano degli approvvigionamento delle derrate	max 9 punti
2. modalità operativa di gestione diete speciali	max 5 punti
D. Pulizia ordinaria e manutenzione	
1. Rispondenza degli interventi di manutenzione ordinaria proposti alle effettive esigenze	max 4 punti



delle cucine e dei locali annessi	
2. Adeguatezza degli interventi di pulizia e manutenzione ordinaria proposti al miglioramento del benessere ambientale nei locali	max 3 punti
E. Proposte di fornitura, per sostituzione o introduzione (a carico dell'impresa) di nuove dotazione di apparecchiature, utensili e stoviglie e/o altre migliorie.	
Il punteggio verrà assegnato in base al valore di mercato delle forniture offerte e sulla base dell'effettiva utilità di quanto proposto	max 5 punti

7.2. Offerta economica (max 40 punti)

Criteria di attribuzione del punteggio

Ponderazione

offerta più bassa per giornata alimentare utenti Casa di Riposo su € 13,00	max 15 punti
offerta più bassa per giornata alimentare utenti Centro Diurno Alzheimer su € 7,00	max 15 punti
offerta più bassa su pasti a soggetti terzi su € 5,00	max 10 punti

Al concorrente che avrà presentato l'offerta più bassa rispetto ai prezzi unitari giornalieri indicati a base d'asta, sono attribuiti 40 punti; alle altre offerte sono assegnati punteggi decrescenti calcolati secondo la formula che segue, con il troncamento al secondo decimale:

$$P_i = O_{\min} \times 40 / O_i$$

dove:

P_i = Punteggio attribuito al concorrente i -esimo

O_{\min} = Offerta più bassa alla quale verranno attribuiti punti 40 O_i = Offerta concorrente i -esimo

8. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO

8.1. Aggiudicazione definitiva

La stazione appaltante comunica l'aggiudicazione definitiva entro cinque giorni lavorativi ai soggetti indicati dall'art. 76, comma 5, lett. a) del D.lgs 50 del 2016.

8.2. Verifiche ex art. 81

Entro dieci giorni lavorativi dalla conclusione delle operazioni di gara, la stazione appaltante procederà alle verifiche in ordine al possesso dei requisiti di ordine speciale nei confronti dell'aggiudicatario e del



concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non siano compresi fra concorrenti precedentemente sorteggiati. Tale adempimento non interesserà il secondo classificato qualora questo appartenga alle MPMI ai sensi del comma 4 dell'art. 13 della l. 11 novembre 2011, n. 180 (cd. Statuto delle imprese).

La stazione appaltante procederà d'ufficio alle verifiche in ordine al possesso dei requisiti di carattere generale dichiarati in fase di gara.

8.3. Efficacia dell'aggiudicazione definitiva, stand still e stipula del contratto

Divenuta efficace l'aggiudicazione per l'esito positivo delle verifiche di legge e decorso il termine di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, si procederà alla stipula del contratto dandone comunicazione entro cinque giorni lavorativi, ai soggetti di cui all'art. 32, comma 9 del D.lgs 50/2016

La stipula del contratto è subordinata:

- a) alla produzione della cauzione definitiva conforme all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016
- b) alla produzione delle polizze assicurative indicate nello schema di contratto;
- c) alla consegna del Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.lgs 81 del 2008 recante data certa e l'indicazione della nomina dell'RSPP, del Medico competente e del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- d) alla produzione della documentazione comprovante l'avvenuta formazione dei lavoratori ai sensi del D.lgs 81 del 2008;
- e) agli ulteriori adempimenti previsti dalla normativa vigente.

Qualora l'Impresa non si presenti per due volte consecutive alla stipula del contratto in seguito a formale richiesta, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione definitiva ed all'incameramento della garanzia provvisoria.

8.4. Integrazioni al DUVRI

Entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva, l'Impresa può presentare alla stazione appaltante eventuali proposte integrative al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, predisposto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81 del 2008, che verrà trasmesso dalla SA stessa.

8.5 Cessione del servizio e subappalto

E' fatto divieto di cessione e sub-appalto ad altri soggetti anche di specifiche parti del servizio affidato.



8.6 Corrispettivo e fatturazione

Al termine di ogni mese l'impresa presenterà all'Amministrazione una regolare fattura riportante CIG e numero di delibera di approvazione del contratto, di importo corrispondente al prodotto del prezzo unitario onnicomprensivo di aggiudicazione per i pasti effettivamente erogati nel corso del mese stesso a favore dei soggetti ospiti del servizio e/o di eventuali soggetti terzi fruitori della mensa.

Il numero effettivo dei suddetti pasti dovrà risultare per iscritto con appositi prospetti da predisporre a cura dell'impresa, recanti il timbro e la firma del rappresentante legale dell'impresa stessa o di persona dallo stesso autorizzata, nonché l'attestazione "Per riscontro e conferma" apposta dal Coordinamento della Casa di Riposo.

Stesse modalità saranno attuate per la fatturazione dei singoli pasti forniti a terzi soggetti di importo corrispondente al prezzo unitario onnicomprensivo proposto in fase di presentazione dell'offerta.

I pagamenti saranno disposti entro 90 giorni dalla disponibilità di cassa ad erogare le relative somme al fine del rispetto dei limiti imposti dalle norme statali in materia di finanza degli enti pubblici.

Non sono presi in considerazione i pasti e gli importi corrispondenti alla fornitura di pasti a favore di soggetti terzi non direttamente autorizzati della stazione appaltante, fatta salva la possibilità dell'impresa di erogare direttamente il proprio servizio.

8.7 Penali e risarcimento del danno.

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, la S.A., in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (IVA esclusa).

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Amministrazione.

8.8 Risoluzione e recesso

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, fatto salvo quanto previsto al precedente punto 8.7, l'Amministrazione, potrà intimare all'affidatario, a mezzo di raccomandata a.r.o posta elettronica certificata, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno.

E' fatto salvo altresì il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Amministrazione.



8.9 Riservatezza delle informazioni

I dati, gli elementi, ed ogni informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Amministrazione esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

Ai sensi e per gli effetti del DGPR, si informa che i dati personali che verranno acquisiti dall'Amministrazione saranno trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di informazione previsti dalla legge.

Il titolare del trattamento dei dati è Istituti Riuniti di Assistenza Sociale "Roma Capitale" con sede legale in Roma Via G. A. Guattani n. 17 e per esso il Legale Rappresentante. Il Responsabile del trattamento dei dati è la Sig.ra Valentina Bonaldi.

8.10 Obblighi dell'affidatario in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, l'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima ed in particolare:

1. l'obbligo di utilizzare un conto corrente bancario o postale acceso presso una banca o presso la società Poste italiane Spa e dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche (comma 1);
2. l'obbligo di registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari relativi all'incarico e, salvo quanto previsto al comma 3 del citato articolo, l'obbligo di effettuare detti movimenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale (comma 1);
3. l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata con riferimento all'incarico, il codice identificativo di gara e il codice unico di progetto (comma 5);
4. l'obbligo di comunicare a questo Dipartimento gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 giorni dalla sua accensione o – qualora già esistente – dalla data di accettazione dell'incarico, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso ed ha comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi (comma 7);
5. ogni altro obbligo previsto dalla Legge 136/2010 non specificato nella presente elencazione.

Ai sensi del medesimo art. 3, comma 9 bis, della citata Legge, il presente rapporto contrattuale si intenderà



risolto qualora l'aggiudicatario abbia eseguito una o più transazioni senza avvalersi della banca o della società Poste italiane Spa.

Fatta salva l'applicazione di tale clausola risolutiva espressa, le transazioni effettuate in violazione degli obblighi assunti con l'accettazione dell'incarico comporteranno, a carico dell'aggiudicatario, l'applicazione delle sanzioni amministrative come previste e disciplinate dall'art. 6 della citata Legge.

Stante l'obbligo sancito dall'art. 3, comma 9 della citata legge, per la stazione appaltante di verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge, l'aggiudicatario si assume l'obbligo di inviare e mettere a disposizione dell'Amministrazione procedente i predetti contratti

8.11 Clausola di assorbimento del personale

In ottemperanza alla normativa vigente ed agli accordi sottoscritti tra la Stazione Appaltante e le sigle sindacali si prescrive l'obbligo da parte dell'impresa aggiudicatrice di assorbire e di utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio i lavoratori già impiegati e dipendenti del precedente affidatario del servizio.

L'assorbimento sarà subordinato alle esigenze di manodopera previste dal servizio e per il periodo di durata dell'appalto.

9. ULTERIORI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

9.1. Rettifiche, integrazioni e chiarimenti

Eventuali rettifiche, integrazioni e chiarimenti agli atti di gara saranno pubblicate sul sito web www.ipabromacapitale.it.

9.2 Definizione delle controversie

Non è ammesso il ricorso all'arbitrato. Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Amministrazione, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Roma.

9.3 Rinvio

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa espresso riferimento a quanto previsto dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria, in materia di affidamento di contratti pubblici, in particolare il D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e smi.



9.4 Ulteriori chiarimenti

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, all'indirizzo e-mail info@ipabromacapitale.it o tramite PEC all'indirizzo ipabromacapitale@pec.it almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite entro il sesto giorno prima della scadenza del termine fissato per la presentazione dell'offerta.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet www.ipabromacapitale.it "Gare e Avvisi"

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Valentina Bonaldi







ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE ROMA CAPITALE
Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza
DGR 2 novembre 2012 n. 527

Allegato "C"
alla Deliberazione n. 4 del 19 febbraio 2019

**PROCEDURA NEGOZIATA, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL CENTRO
POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA' PRESSO IL COMPLESSO DI S. EUFEMIA PER IL
PERIODO DAL 1 MAGGIO 2019 AL 30 APRILE 2020**

CIG 7796540CB

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA



STAZIONE APPALTANTE

Istituti Riuniti di Assistenza Sociale "Roma Capitale" – sede legale in Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17 -00161 Roma

Recapiti: tel. 066785883 e-mail: info@ipabromacapitale.it, pec: ipabromacapitale@pec.it sito internet: www.ipabromacapitale.it

OGGETTO DELL'APPALTO

Gli Istituti Riuniti di Assistenza Sociale Roma Capitale devono provvedere alla produzione ed erogazione di un servizio di ristorazione giornaliero per le esigenze di funzionamento dei servizi del Polo Terza Età sito in Via Giuseppe Antonio Guattani 17 Roma, comprendente la Casa di Riposo Sant'Eufemia, il Centro Diurno Alzheimer Sant'Eufemia e la Residenza Regina Margherita. Si prevede la produzione di pasti per dipendenti, soggetti terzi ed in occasione di attività animative integrative decise dalla Stazione Appaltante.

Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere svolto con le modalità sotto indicate.

A. GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

A.1 Organico del personale

Si richiede una dotazione di personale pari a n. 3 unità così organizzate ai fini dell'esecuzione del servizio.

- ✓ n. 1 cuoca in servizio dalla ore 8.00 alle ore 15.30 dal lunedì alla domenica
- ✓ n. 1 aiuto-cuoco in servizio dalle ore 11.30 alle ore 15.30 dal lunedì al venerdì
- ✓ n. 1 cuoca in servizio dalle ore 18.00 alle ore 21.00 dal lunedì alla domenica

L'impresa aggiudicataria è tenuta a gestire le sostituzioni con unità di personale con pari qualifica e formazione e di fornire alla stazione appaltante i *curriculum vitae* dei singoli operatori, ivi compresi quelli impiegati per sostituzioni di periodi medio-lungo termine, quali ferie, congedi etc.

È responsabilità dell'impresa provvedere, senza oneri aggiuntivi per gli IRAS, all'eventuale integrazione del personale qualora, in fase esecutiva, la dotazione di personale in servizio fosse giudicata insufficiente a garantire gli standard di qualità previsti, nel rispetto dei requisiti del contratto.

Si richiede altresì l'individuazione di un referente nei confronti del Settore Socio-Educativo-Assistenziale e del Responsabile di esecuzione del Contratto della Stazione Appaltante, per le comunicazioni di tipo organizzativo e gestionale.

A.1.2 Contratto

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento, di gara, del contratto di appalto e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria.



A.1.3 Qualifica e formazione del personale

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurarsi che il personale operativo abbia assolto il fabbisogno formativo obbligatorio, in materia di igiene della produzione alimentare ed in materia di sicurezza sul lavoro (DLGS 81 del 2008) e garantirne il continuo aggiornamento professionale.

A 1.4 Obblighi del personale

Il personale dell'impresa deve osservare un comportamento educato e rispettoso nei riguardi degli assistiti delle strutture e di tutto il personale impiegato nello stesso.

Il personale non deve assumere iniziative a propria discrezione in riferimento alle diete alimentari delle ospiti, o su loro istanza, senza debita e formale autorizzazione da parte del coordinamento del servizio.

E' fatto assoluto divieto di accedere ai locali della cucina a tutto il personale non autorizzato, con particolare riferimento ai signori ospiti, che devono ricevere il servizio presso la propria camera o nella sala ristorazione.

E' richiesta una fattiva collaborazione con il personale di assistenza e di pulizia nelle operazioni da armonizzare ed espletare congiuntamente (es. colazione in camera).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere il ricorso a richiami formali fino alla sostituzione di qualsiasi elemento che abbia dato giustificato motivo di contestazione, assumendo comportamenti ritenuti non conformi al corretto svolgimento delle mansioni e alle disposizioni, in tema di relazioni con l'utenza e con il personale afferente ai servizi di assistenza e pulizia.

Il personale del Settore Socio-Assistenziale-Educativo della Stazione Appaltante operativo presso la sede del servizio assume la funzione di verifica e supervisione del comportamento del personale del servizio di ristorazione, avvalendosi della possibilità di evidenziare, con ogni mezzo, eventuali condotte non conformi agli standard di qualità previsti e, dunque, contestabili.

A.1.5 Divise

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire a tutto il personale divise in numero e tipologia adeguata all'erogazione del servizio e ad assicurarsi che il personale sia sempre in ordine e indossi divise idonee e pulite.

A1.6 Politica per la sicurezza

L'impresa aggiudicataria è tenuta a predisporre il DVR in conformità alla legge, a svolgere tutti gli interventi necessari per l'abbattimento del rischio e a fornire i necessari DPI ai lavoratori. L'impresa



Appaltante deve trasmettere all'Ente Appaltante copia del DVR e di tutte le registrazioni delle attività di monitoraggio e di prevenzione eseguite per la gestione della sicurezza.

A1. 6 Norme generali

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne l'IRAS da ogni pretesa dei prestatori di lavoro, in ordine al servizio di cui al presente Capitolato, posto che l'Istituto stesso deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro tra impresa e suoi dipendenti.

B. PROGRAMMA ALIMENTARE CASA DI RIPOSO SANT'EUFEMIA

Il piano alimentare per le ospiti della Casa di Riposo si articola in una giornata alimentare composta: prima colazione, pranzo, merenda e cena.

I rispettivi menù dovranno consentire la scelta da parte delle ospiti, sia in regime di dieta normale, sia in regime dietetico speciale.

La Stazione Appaltante può richiedere, in relazione a specifiche patologie e/o stati di malessere temporaneo delle ospiti, variazioni ai menù proposti, senza che ciò comporti, per essa alcun onere aggiuntivo.

Su richiesta del Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo, recepiti i desideri delle ospiti, sarà possibile festeggiare, nell'ambito della fruizione dei pasti, ricorrenze, quali compleanni, onomastici, anniversari, prevedendo l'integrazione del menù con prodotti dolciari.

B.1 Prima Colazione

La colazione viene preparata dalle ore 7.30 alle ore 8.30. La consegna in camera sarà a cura del personale di assistenza.

La prima colazione dovrà essere composta da: caffè, the, caffè-latte, latte ed eventuali varianti del prodotto se prescritto dai regimi dietetici degli ospiti (es: latte di soia), yogurt magro e/o alla frutta, marmellata di frutta monodose, fette biscottate, miele monodose, biscotteria secca, croissant/merendine. I singoli alimenti devono essere garantiti per n. 18 ospiti ogni giorno consentendo alle signore di optare per quelli di maggior gradimento.

E' altresì richiesto che i prodotti secchi siano oggetti di variazione periodica.



Per la colazione e bisogni successivamente descritti si richiede la dotazione di una macchina erogatrice di bevande calde posta nei locali adibiti a mensa a disposizione ed uso del personale socio-sanitario dei servizi, anche previa formazione se ritenuta necessaria.

In caso di malfunzionamento e/o guasto della macchina e pertanto impossibilità di ottenimento di bevande calde si richiede di prevedere ed esplicitare l'organizzazione di alternative per garantire l'allestimento della colazione (es. anticipo orario di lavoro del cuoco).

B.2 Merenda del pomeriggio

La merenda sarà fruita dalle ospiti presso la sala comune e/o nelle proprie camere intorno alle ore 16.00 nella stagione invernale ed alle 16.30 in quella estiva affidando la consegna al personale socio-sanitario della stazione appaltante. La merenda è parzialmente assimilata come tipologia di alimenti a quelli della prima colazione, deve essere fornito almeno una volta a settimana un dolce (es. ciambellone) in inverno e il gelato in estate. Devono essere garantiti caffè, the, succhi di frutta, yogurt o budini in alternativa al secco per le esigenze degli edentuli.

B.3 Pranzo e Cena

B.3.1 Descrizione generale del servizio

L'erogazione dei pasti segue il seguente orario:

dal lunedì alla domenica, compresi i giorni di festa

PRANZO DALLE ORE 13.00 ALLE ORE 14.00

CENA DALLE ORE 19.30 ALLE ORE 20.30

Per ciò che concerne le ospiti temporaneamente allettate, i pasti debbono essere predisposti con una mezz'ora di anticipo, onde garantire il servizio in camera da parte del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.

Il servizio di base, salvo migliorativi, fa riferimento ad un menu organizzato su quattro settimane e due stagioni, conforme alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, approvato dalla ASL di competenza e dall'Ente Appaltante.

I menù relativi al pranzo e alla cena debbono sempre prevedere la possibilità di scelta tra due diverse pietanze, garantendo che almeno uno di esse sia una produzione calda.

Esempio di un pranzo:



- ✓ pasta al pomodoro e pasta in bianco
- ✓ polpettone e affettato
- ✓ patate lesse e insalata
- ✓ 2 tipologie di frutto oppure macedonia

Esempio di una cena:

- ✓ minestrina e passato di verdura
- ✓ sogliola alla mugnaia e formaggio fresco
- ✓ bieta all'agro e insalata
- ✓ frutto e frutta cotta

Il pasto è accompagnato con acqua minerale (da fornirsi in bottiglie da 1,5 o 2 lt per ogni tavolo) e con vino per un massimo di n. 2 volte a settimana.

Deve essere garantito un dolce ogni domenica ed in occasioni di feste civili e religiose.

Deve essere altresì garantito un dolce in occasione dei compleanni delle singole ospiti che il coordinamento avrà cura di comunicare con anticipo.

Non sono considerate esigibili richieste di variazione al menù da parte delle signore ospiti, se non in caso di temporanea indisposizione o in relazione a diete specifiche che debbono essere accompagnate da regolare certificazione medica. Ogni eventuale richiesta è comunque soggetta al filtro del personale di assistenza e/o del coordinamento della Casa di Riposo.

In occasione delle festività annuali (Natale, Pasqua, ecc...) deve essere contemplata l'offerta di un menù speciale composto da tradizionali pietanze associate a tali ricorrenze.

Il servizio di sporzionamento viene svolto al tavolo dal personale dell'Impresa coadiuvato da quello di assistenza della Stazione Appaltante per quanto concerne il trasferimento dei piatti ai tavoli e le operazioni di sparcchiatura. Il personale di assistenza provvede altresì alla consegna dei pasti in camera per le ospiti temporaneamente allettate a seguito dello sporzionamento effettuato dal personale addetto alla cucina.

B.3.2 Procedure di preparazione dei pasti

I pasti vengono preparati con procedimenti tradizionali di cottura, a partire da ingredienti semplici, nel massimo rispetto della stagionalità dei prodotti, evitando il più possibile il ricorso a cibi surgelati.

Non è ammesso l'impiego di prodotti semilavorati e di alimenti precotti.

La preparazione e la cottura deve avvenire rigorosamente in giornata e d in prossimità del servizio, in modo conforme a quanto stabilito nel piano di autocontrollo.



I grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando olii vegetali allo stato crudo.

Nella sala mensa, su ogni tavolo, deve essere disponibile olio EVO, aceto e sale iodato.

B.3.3 Organizzazione del menu

L'impresa concorrente in sede di gara deve proporre un menù, corredato di ricettario corrispondente, e costruito almeno su 4 settimane per due stagionalità, con eventuali varianti mensili. Per ciascun pasto il menù deve prevedere la possibilità di scelta tra almeno due varietà di primi e secondi di cui almeno uno caldo e contorni. Nel piano alimentare proposto devono essere incluse giornate alimentari speciali per la celebrazione delle ricorrenze. L'offerta sarà vincolante per l'impresa proponente. Nella scelta delle pietanze e delle procedure di preparazione deve essere considerato prioritario tanto il valore nutrizionale degli alimenti quanto la gratificazione sensoriale, onde contrastare monotonia alimentare ed inedia come prime cause di crisi sanitaria nell'anziano istituzionalizzato. Nella progettazione delle ricette devono essere assunte come riferimento le grammature proposte dai Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti (LARN), tuttavia considerando che in età geriatrica e soprattutto per gli anziani istituzionalizzati il principale rischio sanitario è la malnutrizione in difetto, è fatto obbligo all'impresa appaltatrice di soddisfare le richieste quantitative dell'utenza, anche al di sopra delle grammature stabilite nel piano alimentare. Devono invece essere sempre rispettate le prescrizioni, quantitative e qualitative delle diete speciali autorizzate, ivi incluse le diete speciali per soggetti sovrappeso.

L'impresa concorrente, nella progettazione del menu, deve attenersi ai seguenti vincoli:

1. Il pranzo e la cena nei giorni ordinari devono essere costituiti da due varietà di primo, e di di secondo, due varietà di contorno di cui almeno uno caldo, frutta, pane, acqua minerale. Due volte a settimana vino.
2. La domenica e nei giorni festivi il pranzo deve prevedere la somministrazione di un dolce.
3. Devono essere predisposte le adeguate variazioni al menù secondo le prescrizioni alimentari delle eventuali diverse confessioni religiose cui appartengono le ospiti della Casa di Riposo e tenendo conto di eventuali regimi dietetici particolari (previa certificazione medica).

Le preparazioni gastronomiche proposte in menù devono essere di tipo tradizionale ed accessibili anche a soggetti con lievi difficoltà di masticazione o deglutizione.

Per soggetti edentuli o disfagici, segnalati dal Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo, dovranno essere previste diete speciali a consistenza modificata pertanto preventivamente sminuzzati e/op comunque lavorati in base alla specificità.

C. PROGRAMMA ALIMENTARE CENTRO DIURNO ALZHEIMER



Il piano alimentare per gli ospiti del Centro Diurno Alzheimer si articola in una giornata alimentare ridotta composta da prima colazione e pranzo dal lunedì al venerdì.

I rispettivi menù dovranno consentire la scelta da parte degli ospiti, sia in regime di dieta normale, sia in regime dietetico speciale.

La Stazione Appaltante può richiedere, in relazione a specifiche patologie e/o stati di malessere temporaneo degli ospiti, variazioni ai menù proposti, senza che ciò comporti, per essa alcun onere aggiuntivo.

C.1 Prima Colazione

La colazione viene consumata dalle ore 9.00 presso i locali del Centro.

La prima colazione per gli ospiti del Centro deve essere e composta da: the, fette biscottate, biscotteria secca, croissant/merendine. I singoli alimenti devono essere garantiti per n. 25 ospiti ogni giorno. E' altresì richiesto che i prodotti secchi siano oggetto di variazione periodica.

Il personale infermieristico e di assistenza provvede, anticipatamente al servizio, a dotarsi di alimenti per il pasto e di thermos con le bevande da fornire.

C.2 Pranzo - Descrizione generale del servizio

L'erogazione del pranzo avviene dal lunedì al venerdì dalle ore 13.00 alle ore 14.00. Il numero degli ospiti con annesso promemoria delle diete e il numero degli operatori viene trasmesso al personale della cucina entro le ore 10.30 dal personale socio-sanitario e/o infermieristico del Centro Diurno.

In considerazione delle numerose operazioni propedeutiche al pranzo e la scarsa autonomia degli ospiti del Centro la Stazione Appaltante si riserva un ritardo di un massimo di un quarto d'ora rispetto all'avvio del pranzo previsto per le 13.00

Il servizio di base, salvo migliorativi, fa riferimento ad un menu organizzato su quattro settimane e due stagioni, conforme alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, approvato dalla ASL di competenza e dall'Ente Appaltante, in parziale condivisione con la Casa di Riposo.

In considerazione delle particolarità dell'utenza affetta da patologie e talora scarsamente autonoma nell'assunzione di cibi, si devono prevedere variazioni al menù in base a intolleranze, allergie, diete particolari e speciali per diversi tipi di consistenza. Ogni variazione è concordata dal personale infermieristico del Settore SEA con il personale incaricato del soggetto della ristorazione prevedendo riunioni periodiche di revisione dei programmi alimentari. Sarà incarico del personale infermieristico



fornire copia dei certificati medici attestanti le diete individuali di cui conserverà altresì copia nelle proprie cartelle.

Il pasto è accompagnato solo da acqua e deve essere garantito un dolce una volta a settimana ed in occasioni di feste civili e religiose. Al fine di garantire l'equa fruizione del pasto a tutti gli ospiti devono essere previsti dolci adatti alle esigenze dei pazienti diabetici, numericamente presenti nel gruppo degli ospiti.

Per quanto concerne la frutta a fine pasto si invita a predisporre una alternata tra frutta fresca, cotta e macedonia.

Il servizio di sporzionamento e sparcchiatura viene svolto al tavolo dal personale di assistenza.

C.3 Gestione delle diete speciali

Per la corretta gestione di tutto il processo "diete speciali" si ritiene fondamentale la formazione e la costante sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione, anche se addetti previsti per sostituzioni temporali di scarsa durata.

Si richiede massima attenzione al confezionamento che dovrà avvenire nel modo seguente: ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorno) ovvero tutto il pasto destinato ad utenti a regime di dieta speciale dovrà essere confezionata in contenitori monoporzione. I contenitori dovranno recare l'intestazione chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori. Il confezionamento del prodotto finito e la sua eventuale conservazione (in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati) dovranno essere effettuati all'interno dello stesso locale/zona identificato per la produzione dell'alimento. I materiali utilizzati per il confezionamento dei pasti (contenitori e pellicole protettive) devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente ed adatti a resistere alle alte temperature (esenti da PVC) nel caso di legame caldo o di riattivazione. Per i contenitori è consigliato l'impiego di coperchi e pellicole in materiale trasparente in modo da rendere visibile, in modo immediato, il contenuto degli stessi.

Per quanto concerne le procedure di produzione dei pasti e l'organizzazione dei menù valgono le disposizioni dei precedenti paragrafi B.3.2. e B.3.3.

D. PRODUZIONE DI PASTI PER LA CASA ALBERGO

Per gli ospiti del servizio residenziale della Casa Albergò è prevista la fornitura del pasto del pranzo corrispondente a tutte le domeniche dell'anno solare e a tutte le festività civili e religiose previste dal calendario.



Le caratteristiche di tali pasti sono assimilati e congruenti con la programmazione prevista per la Casa di Riposo.

La fruizione del pasto per gli ospiti della Residenza può avvenire nella sala comune della Casa di Riposo ovvero presso i propri appartamenti previa predisposizione di un vassoio con le pietanze che sarà ritirato e riconsegnato a cura del singolo ospite e/o del personale di assistenza.

Oltre ai pasti dei giorni festivi gli ospiti della Residenza hanno la possibilità di usufruire di pasti singoli durante tutto l'arco dell'anno, previa prenotazione dei pasti tramite apposito modulo disponibile e nominativo presso la Residenza.

E' altresì consentito che il pasto sia fruito anche da eventuali ospiti esterni in visita ai signori della Residenza, sempre previa prenotazione.

Il menù è il medesimo della Casa di Riposo, possono essere predisposte le adeguate variazioni al menù secondo le prescrizioni alimentari delle eventuali diverse confessioni religiose cui appartengono gli ospiti della Casa di Riposo e tenendo conto di eventuali regimi dietetici particolari previa certificazione medica.

E. PRODUZIONE DI PASTI PER IL PERSONALE E PER SOGGETTI TERZI

Il numero dei pasti da erogare giornalmente ha valore meramente indicativo in quanto la ristorazione giornaliera è soggetta anche alla produzione di pasti singoli (pranzo o cena) a seconda di progetti occasionali in seno ai servizi del Polo Terza Età e/o in occasione di ricorrenze ed eventi particolari organizzati dalla Stazione Appaltante.

Inoltre, per quanto concerne il Centro Diurno Alzheimer, la Stazione Appaltante prevede l'erogazione del solo pranzo per tutti gli operatori presenti giornalmente e preventivamente comunicati al personale della cucina.

Si richiede pertanto la flessibilità organizzativa del centro di cottura e, ove richiesto, la produzione di pasti supplementari secondo una calendarizzazione che sarà comunicata dal personale del Settore SEA al soggetto gestore della ristorazione con preavviso utile e secondo le modalità comunicative che saranno successivamente concordate tra l'aggiudicatario e il Settore Socio-Educativo-Assistenziale della Stazione Appaltante.

E' da prevedere altresì la possibile produzione di pasti supplementari senza un congruo preavviso per occasioni e circostanze non prevedibili, come ad esempio, il pasto per un familiare, per un ospite del Consiglio di Amministrazione, per un dipendente della Stazione Appaltante etc...



E' pertanto fondamentale che, in seno all'ordinario espletamento del servizio, l'Operatore Economico individui soluzioni flessibili ed adeguate a garantire la fruizione funzionale del servizio e l'ospitalità di soggetti terzi, con particolare e puntuale attenzione alla sufficiente disponibilità di derrate alimentari in base ai fabbisogni fissi e variabili della Stazione Appaltante.

F. DOTAZIONE DI DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI BEVANDE

Ai fini della fruizione autonoma ed indipendente dai pasti di bevande calde consone all'utenza anziana che frequenta a vario titolo i servizi del Polo Terza Età deve essere prevista la dotazione di un distributore automatico di bevande calde (es. caffè, thè, camomilla etc..) da collocare nello spazio messo a disposizione dalla Stazione Appaltante nel piano dedicato alla ristorazione. Il rifornimento delle bevande e la manutenzione della macchina sarà a carico dell'Operatore Economico eventuali operazioni di pulizia ordinaria potranno essere effettuate in collaborazione dal personale della ristorazione con il personale messo a disposizione dalla Stazione Appaltante.

G. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio dovrà essere svolto nei sette giorni della settimana dal lunedì alla domenica, comprese le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

L'impresa dovrà destinare al servizio unità lavorative aventi specifiche qualifiche professionali ed in numero sufficiente a garantire un costante e regolare andamento dello stesso e in ogni caso conformemente al progetto, in particolare a quanto previsto per la gestione delle risorse umane nel presente capitolato.

Le relative prestazioni, di seguito indicate, fatto salvo quanto prodotto e presentato in sede di offerta tecnica, dovranno essere effettuate alle condizioni specificate per ciascuna di esse, pertanto:

Giornalmente

- preparazione e confezionamento dei pasti (prima colazione, pranzo e cena) secondo le fasce orarie indicate; i pasti dovranno essere preparati nella cucina della Struttura, tenendo sempre in considerazione le esigenze alimentari degli ospiti in essa assistiti;
- eventuale collaborazione nella fase di sporzionamento e sparcchiatura con il personale di assistenza;
- pulizia e sanificazione dei locali cucina e delle attrezzature utilizzate
- ricovero rifiuti.

G.1 Preparazione, confezionamento e composizione dei pasti



I pasti dovranno essere preparati e confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e di sanità e nel modo più classico della buona cucina italiana, con cibi di prima scelta.

G.2 Menù

E' cura dell'impresa appaltatrice esporre all'ingresso della sala da pranzo almeno una copia del menù Settimanale.

G.3 Modalità di somministrazione dei pasti.

È assolutamente vietato somministrare generi in natura, eccetto quelli che si consumano nello stato in cui vengono prodotti. Nel caso di gite o viaggi organizzati dalla direzione della Centro Polifunzionale a favore degli ospiti, l'impresa fornirà agli stessi ospiti un cestino alimentare contenente generi sostitutivi dei pasti non erogati, di qualità equivalente a quella dei pasti ordinariamente erogati e di quantità idonea a soddisfare le esigenze del caso, tenendo conto della specifica situazione degli aventi diritto. In tali ipotesi, il cestino alimentare dovrà necessariamente contenere una porzione di acqua sufficiente alle esigenze degli aventi diritto.

La fornitura dei generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti avverrà con approvvigionamento a cura e a spese dell'impresa.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti sia dalle vigenti leggi in sia dalla normativa di gara.

Il trasporto dei generi alimentari dall'esterno ai magazzini, alla dispensa e alla cucina della struttura, avverrà a cura e spese dell'impresa con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei ed igienicamente rispondenti al tipo di servizio e alle vigenti norme sanitarie.

La conservazione e l'immagazzinamento dei suddetti generi dovrà avvenire con il massimo rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti in materia. Presso ciascun magazzino dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dalla Stazione Appaltante per l'effettuazione di controlli. Una copia delle bolle e delle etichette dei generi alimentari dovrà essere mantenuta presso il Responsabile del Contratto per almeno un mese.

L'impresa deve mettere a disposizione e rendere noti alla Stazione Appaltante dei tecnici incaricati per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.



Durante il periodo di gestione, l'impresa si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza preventiva autorizzazione dell'IRAS.

La stazione Appaltante consegna all'impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio con la stessa impresa subentrante, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensive delle attrezzature e degli arredi. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'impresa sarà tenuta, al momento della cessazione del contratto, alla restituzione di tutto quanto sopra richiamato in perfetta efficienza, manutenzione e agibilità.

H. SICUREZZA ALIMENTARE: AUTOCONTROLLO

DIA Sanitaria

L'impresa Appaltante, dopo la sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio del servizio, deve trasmettere DIA sanitaria alla ASL di riferimento, per mezzo dell'amministrazione competente.

Piano HACCP

L'impresa Appaltante ha la responsabilità di predisporre e mantenere attivo un sistema di autocontrollo HACCP, in ottemperanza a quanto stabilito dalla normativa di riferimento.

A tal fine l'impresa Appaltante dovrà redigere un Piano HACCP che deve essere conservato presso la struttura per la consultazione da parte del personale operativo e degli organi pubblici di controllo. Il piano HACCP dovrà descrivere le procedure di gestione della sicurezza della produzione alimentare della residenza, considerando tutti i processi alimentari che vi si svolgono.

Il piano dovrà includere le procedure per la gestione in sicurezza delle emergenze, ivi incluso l'eventuale servizio di emergenza con produzione pasti da centro cottura esterno.

Squadra HACCP

Il piano di autocontrollo dovrà essere sottoscritto dal legale dell'impresa appaltatrice o da suo delegato alla sicurezza alimentare con autonomia di spesa e da tutti i membri della squadra HACCP individuata dall'impresa appaltatrice. Tale squadra dovrà essere coordinata da una figura (team leader HACCP), con laurea in discipline tecniche (Tecnologie alimentari, Chimica, Biologia, SANU, Dietistica, etc.) e con esperienza professionale nel settore.

Tale figura deve curare l'analisi del rischio, valutare le risultanze dei controlli, validare l'idoneità delle procedure previste nel piano e dirigere il riesame periodico del sistema HACCP.



Registrazioni HACCP

Le registrazioni HACCP devono essere circostanziate, cioè non devono lasciare indefiniti gli elementi critici della azione di controllo (data - luogo – parametro di controllo – esito del controllo – autore del controllo, etc.), ma al contempo devono essere essenziali in maniera da non ostacolare l’operatività.

Le registrazioni del sistema HACCP devono essere archiviate presso la struttura ed essere accessibili agli organi di ispezione dell’Ente Appaltante ed agli organi pubblici di controllo.

I tempi di conservazione delle registrazioni devono essere specificati nel Piano HACCP e comunque non devono essere inferiori 6 mesi.

Riesame HACCP

Il riesame dovrà avvenire con frequenza semestrale. L’Ente Appaltante si riserva il diritto tramite il Responsabile del Contratto, di verificare la documentazione relativa il piano di autocontrollo ed ad ogni altro documento relativo la sicurezza alimentare (registrazioni HACCP, analisi, allerte dei fornitori, verbali degli organi di vigilanza pubblica, rapporti delle verifiche ispettive interne, rapporti degli enti di certificazione o degli organismi di ispezione, etc.).

Revisione del Sistema HACCP

La documentazione del sistema HACCP dovrà essere revisionata in considerazione delle modifiche dell’organizzazione del servizio o in base alle risultanze del riesame. Sulla documentazione del piano di autocontrollo deve essere chiaramente indicata la data di emissione e lo stato di revisione della documentazione.

L’impresa Appaltante dovrà trasmettere al Responsabile del Contratto la documentazione HACCP aggiornata.

Criteri di progettazione del piano di autocontrollo

Il Piano HACCP dovrà essere coerente con i vincoli e con le caratteristiche dell’organizzazione del servizio e delle strutture a disposizione.

Il piano HACCP, a pena di esclusione, dovrà prevedere almeno:

1. Descrizione dei percorsi delle materie, del personale, dei prodotti in lavorazione, dei prodotti finiti, delle stoviglie e dei rifiuti. Dovranno essere definiti gli spazi dedicati ai diversi processi, evidenziando i possibili punti di incrocio e le procedure operative da mettere in atto per risolvere le criticità evidenziate.



2. Diagramma di flusso dei processi - identificazione dei punti critici di controllo – definizione dei limiti critici – definizione delle procedure di monitoraggio – definizione delle azioni correttive prestabilite – definizione delle responsabilità e della frequenza del monitoraggio – definizione degli strumenti di registrazione.
3. Procedure di controllo in accettazione derrate e registrazione delle temperature delle derrate deperibili allo scarico (misurazione da effettuare con termometro IR ad ogni scarico).
4. Procedura di controllo e registrazione delle temperature di conservazione degli alimenti deperibili (esecuzione del controllo almeno tre volte/giorno).
5. Procedura di controllo della rotazione delle derrate in dispensa e gestione scadenze.
6. Procedura di controllo dello stato di conservazione degli alimenti in confezione aperta (indicazione della data di apertura sulle confezioni aperte in conservazione, definizione della self life dopo l'apertura delle confezioni).
7. Procedure di controllo del lavaggio degli ortaggi.
8. Procedura di controllo delle preparazione dei piatti freddi.
9. Procedura di controllo e registrazione della temperatura di fine cottura degli alimenti di grossa pezzatura cotti al forno o di altri alimenti in cui si ritiene opportuno, ai fini della sicurezza alimentare eseguire la verifica del raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto, per stabilire il tempo di fine cottura; la misurazione della temperatura di fine cottura deve avvenire con termometro con sonda a spillone.
10. Procedura di controllo e registrazione dei parametri operativi dei processi di frittura (tempi e temperature di processo, cambio olio, determinazione sostanze polari, etc.)
11. Procedura di controllo del processo di raffreddamento degli alimenti (dove applicabile)
12. Procedura di controllo della conservazione degli alimenti in attesa della distribuzione
13. Procedura di controllo della distribuzione
14. Procedura di controllo della sanificazione delle stoviglie
15. Procedura di sanificazione ambientale; descrizione dei detergenti, sanificanti, materiali per le pulizie e strumenti tecnologici (sterilizza coltelli, generatori di vapore, etc.) impiegati; modalità di gestione in sicurezza dei prodotti chimici.
16. Gestione dei rifiuti
17. Piano di monitoraggio e prevenzione infestati (ratti, striscianti e volatili)
18. Procedure di validazione del piano HACCP (verifiche ispettive interne, controlli analitici)
19. Standard microbiologici e chimici assunti a riferimento per le procedure di validazione.
20. Azioni prestabilite per la gestione delle emergenze



21. Procedura di gestione delle registrazioni

22. Procedura di addestramento per la gestione delle allerte.

Nella predisposizione delle procedure operative devono essere tenuti in considerazione i requisiti minimi strutturali e di processo stabiliti dalla normativa cogente.

I limiti critici stabiliti dall'impresa appaltatrice devono essere validati o comunque coerenti con i requisiti delle norme cogenti e/o dei manuali di buona prassi approvati dal Ministero della Salute.

Nella redazione del piano deve essere considerato anche il rischio chimico derivante dall'impiego di prodotti per l'igiene ambientale.

I. GESTIONE DELLE EMERGENZE

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità dell'erogazione in sicurezza in qualsiasi circostanza. Dovranno essere predisposte procedure che garantiscano presenza di scorte alimentari per la gestione del servizio in caso di eventi straordinari di carattere ambientale o sociale (eventi calamitosi, scioperi degli autotrasportatori, etc.) che blocchino l'approvvigionamento.

Dovranno altresì essere previste procedure che garantiscano continuità al servizio in caso di chiusura immediata delle cucine (ad esempio per danni alla rete idrica, etc.).

L'impresa appaltatrice deve prevedere anche procedure di gestione in sicurezza di eventi critici quali: blackout, sospensione temporanea della fornitura di acqua o di gas, intrusione notturna di ladri, infestazioni da ratti, allerta sanitaria rispetto ad una derrata alimentare, sospetta tossinfezione.

Nei soli casi in cui, per qualsiasi motivo, si verificano condizioni di inagibilità della cucina, è consentita la somministrazione dei pasti trasportati a legame fresco-caldo.

L'Impresa dovrà dimostrare la disponibilità di almeno un centro di cottura in Roma o provincia (distante non oltre 30 km dalla sede dell'Ente appaltatrice) per provvedere, in casi di emergenza dovuti alla indisponibilità per qualsiasi motivo della cucina in sede, alle prestazioni commissionate. Le concorrenti dovranno indicare obbligatoriamente il recapito e la consistenza dei locali e documentare il possesso dei requisiti igienico-sanitari degli stessi, nonché e la disponibilità di un numero sufficienti di automezzi idonei al trasporto delle vivande.

L'eventuale trasporto dovrà avvenire con automezzi e attrezzature conformi ai requisiti di legge e a carico della società Appaltatrice.

L'impresa è tenuta a fornire, a richiesta, sia la multi razione che la monorazione.



I contenitori multi razione dovranno essere in acciaio inox con coperchi e guarnizioni posti dentro contenitori isotermici in polipropilene o altro materiale idoneo, sanificabile e resistente agli stress meccanici del trasporto; non è ammesso l'impiego di contenitori isotermici in polistirolo.

Le procedure di gestione dell'emergenze dovranno essere condivise con l'Ente Appaltante.

L. QUALITÀ MERCEOLOGICA, APPROVVIGIONAMENTO E RINTRACCIABILITÀ

L.1 Requisiti Generali

L'impresa appaltatrice deve effettuare acquisti di derrate alimentari e di prodotti destinati a contatto con gli alimenti in base a contratti di fornitura regolamentati da schede tecniche di prodotto

L'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Ente Appaltante, prima dell'avvio del servizio l'elenco delle referenze e le schede tecniche dei prodotti di cui si approvvigiona.

Sostanziali variazioni delle schede tecniche che dovessero avvenire nel corso del servizio devono essere notificate all'Ente Appaltante. L'eventuale sostituzione di prodotti inclusi nell'offerta presentata in sede di gara, deve essere autorizzata dall'Ente Appaltante.

L.2 Requisiti Merceologici

Tutte le derrate impiegate per il servizio devono essere in buono stato di conservazione e conformi per caratteristiche merceologiche, di igiene e di etichettatura alla normativa nazionale ed europea vigente. L'impresa Appaltante dovrà selezionare le forniture al fine di realizzare al meglio il piano alimentare proposto.

L. 3 Requisiti minimi di legge relativi alla rintracciabilità

L'impresa appaltatrice deve predisporre procedure per la gestione della rintracciabilità dei prodotti alimentari che soddisfino i requisiti minimi cogenti previsti dall'art18 e 19 del reg CE 178:2002.; tali procedure possono essere inserite all'interno del Piano HACCP o costituire un sistema documentale autonomo.

L.4 Vincoli contrattuali obbligatori relativi alla rintracciabilità

L'impresa appaltatrice è altresì tenuta a conservare:

1. **Per 30 gg** l'elenco dei prodotti alimentari offerti in menu con i relativi ingredienti.
2. **per 96 h** le etichette delle confezioni dei prodotti alimentari impiegati esaurite. Quando data di scadenza e/o lotto sono stampigliati fuori dall'etichetta è necessario conservare gli elementi della confezione che riportano questi dati.



M. PULIZIA ORDINARIA E MANUTENZIONE

Il progetto presentato dalla concorrente dovrà articolarsi in modo tale da evidenziare gli interventi di manutenzione ordinaria proposti in riferimento ai locali della mensa ed in base al sopralluogo effettuato.

Si richiede pertanto di redigere un programma degli interventi di pulizia e manutenzione ordinaria che si ritiene di dover espletare per garantire un livello adeguato di prestazione del servizio, indicando l'elenco delle attrezzature eventualmente impiegabili.

M.1 Pulizia ordinaria delle cucine e dei locali annessi

Le operazioni di pulizia ordinaria dei locali delle cucine sono così individuate:

- pulizia di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, secondo gli standard ottimali di igiene e di pulizia;
- spazzatura e lavatura, con appositi detersivi neutri, dei locali della cucina da effettuarsi due volte al giorno, in occasione del pranzo e della cena;
- apparecchiatura e pulizia dei tavoli della sala da pranzo.
- lavatura, con idonei detersivi, di tutte le stoviglie, vasellame, posate e di tutto quanto occorra alla consumazione dei pasti;
- raccolta, asportazione e deposito in idonei contenitori dei rifiuti solidi e liquidi di mensa, nonché di quelli provenienti da tutte le operazioni di pulizia relative l'espletamento del servizio, e del trasporto dei suddetti contenitori negli appositi locali a ciò predisposti, il tutto secondo la normativa vigente;

All'occorrenza e/o settimanalmente:

- sostituzione di tutti i tovagliati;
- pulizia di tutti gli arredi esistenti nei locali e necessari per il servizio;
- spazzatura e lavatura periodica, con appositi detersivi neutri, dei pavimenti dei locali adibiti a magazzini;
- lavatura periodica, con appositi detersivi neutri, di tutte le pareti piastrellate della cucina e degli altri locali utilizzati per espletamento del servizio;
- pulizia, con idonei detersivi, dei locali da destinare a spogliatoio e a servizi igienici del personale.

Le operazioni di pulizia straordinaria sono a carico della stazione Appaltante, le operazioni di pulizia delle sale refettorio sono a carico di un terzo soggetto.

All'occorrenza:



- interventi di disinfestazione da insetti in contingenza a quelli che la Stazione Appaltante effettua di norma nei locali del Polo Terza Età e di cui fornirà comunicazione

M.2 Manutenzione ordinaria

La manutenzione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e dei locali concessi in uso all'impresa è a totale carico della stessa.

L'eventuale sostituzione e miglioria degli impianti e dei macchinari, verificata in contraddittorio, che si dovesse rendere necessaria per vetustà, è a carico della stazione Appaltante.

Sono posti a carico della aggiudicataria i soli interventi di manutenzione ordinaria che si rendano necessari per la corretta gestione dei locali adibiti a cucine, delle attrezzature e dei macchinari.

M.3 Altri oneri a carico dell'impresa aggiudicataria

L'impresa provvederà ad allestire le sale refettorio per ogni pasto come segue:

1. tovaglie messe a disposizione dalla stazione Appaltante e tovaglioli monouso di carta riciclabile;
2. a disporre le stoviglie, il vasellame, le posate, i bicchieri, le tazze, i tovagliati e quanto altro occorre alla consumazione dei pasti sui singoli tavoli.

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà:

- fornire detersivi, i prodotti, i materiali e i beni strumentali occorrenti allo svolgimento di tutto il servizio relativo alle operazioni di pulizia che costituiscono oggetto del servizio;
- attenersi a quanto disposto in materia di sicurezza alimentare e sul piano di autocontrollo;
- munirsi di idonee assicurazioni le quali coprano i seguenti rischi:
- danni fisici dovuti ad intossicazioni alimentari;
- danni materiali e fisici per sinistri;
- danni dovuti a guasti;
- responsabilità civile terzi.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Valentina Bonaldi





Allegato "D"
alla Deliberazione n. 4 del 19 febbraio 2019

SCHEMA DI CONTRATTO

**AFFIDAMENTO, MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA
2 – LETT. B9 DEL D.LGS 18 APRILE 2016 N. 50 PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NEL CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETÀ – CIG 7796540CB**

CONTRATTO CHE SI STIPULA

TRA

Gli **ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE "ROMA CAPITALE"** con sede in Roma, Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17, - codice fiscale 97723990582, nella persona del Presidente del Consiglio di Amministrazione,, nat..... a il, e domiciliat... per la carica presso la sede dell'Ente, che nel presente atto verrà indicato più brevemente con il termine "Ente" o "IRAS"

E

..... con sede in - - Via n., C.F., P.Iva, iscritta al REA di con n., iscritta all'Albo delle al n., nella persona di nat..... a il e residente in Via n. - C.F., in qualità di che nel contesto del presente atto verrà indicata più brevemente con il termine ".....".

VISTO

- il Decreto del Presidente della Regione Lazio n., pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio n. del, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione, formalmente insediatosi in data
- il verbale della seduta del Consiglio di Amministrazione n. del nella quale è stato eletto il Presidente dell'Ente;
- il decreto legislativo 50/2016 "Codice dei contratti pubblici" e s.m.i.;



CONSIDERATO

- che l'Ente non dispone nel proprio organico di risorse umane da utilizzare per la realizzazione del servizio in oggetto;
- che, con Decreto del Commissario Straordinario n. 16 del 19 novembre 2018 è stato approvato l'Avviso Pubblico di Indagine di Mercato finalizzato ad acquisire manifestazioni di interesse di Operatori Economici da invitare a successiva procedura negoziata per l'affidamento del Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza Età, a mezzo di procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b), del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016;
- che detto Avviso è stato regolarmente pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ente, sulla Bollettino Ufficiale della Regione Lazio e Sull'Albo Pretorio di Roma Capitale;
- che entro i termini stabiliti al punto K del predetto Avviso, sono pervenute all'Ufficio Protocollo dell'Ente numero Manifestazioni di Interesse come di seguito indicato:
 1. prot. n. del
 2. prot. n. del
 3. prot. n. del
 4. prot. n. del
- che delle n. Manifestazioni di interesse pervenute, come da verbale del RUP acquisito in atti in data con prot. n. , n. sono state ritenute valide e conformi a quanto richiesto nell'Avviso Pubblico;
- che con Decreto del Commissario Straordinario n. ... del è stata indetta la procedura negoziata , ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs 50/2016 per l'affidamento del Servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la Terza Età presso il Complesso di S. Eufemia;
- che con il medesimo Decreto n./2018 sono stati approvati gli atti di gara e, nello specifico: 1) la lettera di Invito; 2) il Disciplinare di gara; 3) il Capitolato Speciale di gara; 4) lo Schema di Contratto;
- che in data con lettere prot. n. sono state invitate alla fase successiva di gara i seguenti Operatori Economici:



.....
.....

- che entro i termini stabiliti all'art. 2 del Disciplinare di gara, sono pervenute all'Ufficio Protocollo dell'Ente le seguenti Offerte:
 1. prot. n. del
 2. prot. n. del
 3. prot. n. del
 4. prot. n. del
- che con n. del è stata nominata la Commissione di valutazione incaricata di procedere all'esame delle offerte tecniche-economiche pervenute;
- che, come esplicitato nel verbale n. redatto dalla Commissione in data, dai punteggi totali ottenuti il miglior offerente risulta essere con un punteggio di/100;

TUTTO CIO' VISTO E CONSIDERATO LE PARTI CONVENGONO QUANTO SEGUE:

Articolo 1 - Norme regolatrici del contratto

Il contratto è regolato:

- dalle clausole del presente atto e, per quanto nello stesso non previsto, dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento in materia di contabilità pubblica nonché dalle altre disposizioni comunitarie e nazionali vigenti;
- dall'offerta economica dell'Ente, che costituisce parte integrante del presente atto.

Articolo 2 - Oggetto del contratto

Oggetto del contratto è l'affidamento del servizio di ristorazione nel Centro Polifunzionale per la Terza Età nel complesso di S. Eufemia.

Per la realizzazione del servizio l'Ente si atterrà alle modalità descritte nell'offerta tecnica presentata in sede di gara dalla, che costituisce parte integrante del presente atto.

Articolo 3 - Efficacia del contratto

Il presente contratto, redatto in duplice copia, è efficace per un anno, con opzione di eventuale rinnovo per un ulteriore anno, a decorrere dal 2019 e fino al2020.



Articolo 4 - Corrispettivo del contratto e modalità di pagamento

Il corrispettivo per le prestazioni oggetto del presente contratto è così suddiviso:

- € (.....), al netto di IVA, *pro-capite/pro-die* per ogni giornata alimentare fornita alle ospiti della Casa di Riposo, comprendente colazione, pranzo, merenda e cena;
- € (.....), al netto di IVA, *pro-capite/pro-die* per ogni giornata alimentare ridotta fornita agli utenti del Centro Diurno Alzheimer, comprendente colazione, pranzo e merenda;
- € (.....), al netto di IVA, per ogni pasto fornito a soggetti terzi (personale dipendente, ospiti, utenti Casa Albergo, ecc...);

La somma di cui sopra sarà garantita dalle disponibilità del Bilancio dell'Ente.

I pagamenti saranno effettuati novanta giorni dalla ricezione delle fatture nel rispetto dei limiti imposti dalla norme statali in materia di finanza degli Enti Pubblici. A tal proposito, la accetta, senza riserva alcuna, la forma di pagamento, altresì accetta, senza riserva alcuna, che eventuali ritardi nei pagamenti imposti dalle norme predette non possono essere addebitati alla Stazione Appaltante, pertanto, la sottoscrizione di riserve, la richiesta di interessi o danni subiti verso la Stazione Appaltante sono considerati da entrambi le parti nulli di diritto.

Al termine di ogni mese l'impresa presenterà all'Amministrazione regolare fatturazione come di seguito suddivisa riportante CIG e numero di deliberazione di aggiudicazione del servizio:

1. fattura per le giornate alimentari fornite alle ospiti della Casa di Riposo;
2. fattura per i pasti erogati agli utenti del Centro Diurno Alzheimer;
3. fattura per i pasti forniti agli ospiti della Casa Albergo;
4. fattura per i pasti forniti al personale dipendente;
5. fattura per i pasti forniti a soggetti terzi (ospiti degli Utenti o del Consiglio di Amministrazione)

L'entità delle presenze giornaliere dovrà risultare per iscritto con appositi prospetti da predisporre a cura dell'impresa, recanti il timbro e la firma del rappresentante legale dell'impresa stessa o di persona dallo stesso autorizzata, nonché l'attestazione "Per riscontro e conferma" apposta dal Responsabile Coordinatore della Casa di Riposo.

L'ammissione al pagamento è subordinata alla dimostrazione dell'assolvimento degli obblighi di legge in ordine alla regolarità contributiva, previdenziale, assistenziale e fiscale.



Articolo 5 - Cauzione

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto la ha costituito una cauzione pari ad Euro (.....), ai sensi dell'art. 103 del Decreto Legislativo 50/2016, mediante della del n. con la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c., nonché l'operatività della medesima entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

In caso di inadempimento totale del presente contratto il sopracitato importo sarà immediatamente incamerato dall'Ente.

Articolo 6 - Divieto di cessione

E' fatto divieto di cessione ad altri soggetti anche di specifiche parti del servizio affidato

Articolo 7 - Penali e risarcimento del danno

In caso di parziale inadempimento della prestazione, in relazione alla gravità dello stesso, imputabile a responsabilità della Cooperativa, potrà essere irrogata una penale fino a un massimo del 10% del valore del servizio (IVA esclusa).

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Ente nell'applicazione della normativa vigente.

Articolo 8 - Diritto di recesso e risoluzione

Nel caso di inadempienza e/o di inefficienza dei servizi offerti, l'Ente potrà intimare alla, a mezzo di raccomandata a.r., ovvero a mezzo Posta Elettronica Certificata, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi dell'inadempimento o del non esatto adempimento, costituisce condizione risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere.

In ogni caso, attesa la natura fiduciaria dell'incarico, l'Ente si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, senza necessità di fornire giustificazione alcuna, dandone comunicazione scritta con un mese di preavviso rispetto alla data di recesso. In caso di urgenza, tale termine potrà essere ridotto ad una settimana.

In caso di risoluzione o recesso, ogni eventuale danno subito dall'Ente può determinare l'applicazione del precedente articolo 7.



Articolo 9 - Obblighi di riservatezza

La si impegna a non rivelare a terzi né ad usare a fini diversi da quelli in relazione con l'oggetto del presente contratto tutte le informazioni di cui dovesse venire a conoscenza o comunque acquisisca in occasione dello svolgimento dell'oggetto del presente contratto durante l'efficacia dello stesso e per un periodo di tre anni dalla data della sua cessazione.

Ai sensi della vigente normativa in materia, la è tenuta, altresì, a rispettare quanto stabilito dal Codice Etico dell'Ente approvato con Deliberazione n. 3/2019, parte integrante e sostanziale del presente contratto.

Articolo 10 - Manutenzione ordinaria

La manutenzione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e dei locali concessi in uso all'impresa è a totale carico della stessa.

L'eventuale sostituzione e miglioria degli impianti e dei macchinari, verificata in contraddittorio, che si dovesse rendere necessaria per vetustà, è a carico dell'Ente.

Sono posti a carico della i soli interventi di manutenzione ordinaria che si rendano necessari per la corretta gestione dei locali adibiti a cucine, delle attrezzature e dei macchinari.

E' onere della far sì che il personale fornito per l'esecuzione del servizio, sia sempre fornito di divise e grembiuli puliti, come da normativa di legge e del decoro della persona.

Articolo 11 - Condizioni per la tracciabilità dei dati

La assume, pena nullità del contratto in questione, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.

La deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane SpA, dedicati, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. I bonifici bancari o postali, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il seguente Codice Identificativo Gara :

La dovrà quindi comunicare agli IRAS gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione, in caso di apertura di nuovo conto, ovvero entro sette giorni dalla sottoscrizione del contratto in caso di conto già acceso. Entro il medesimo termine dovrà altresì indicare le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.



Articolo 12 - Notifiche e comunicazioni

Le notifiche e le comunicazioni relative ai termini per gli adempimenti contratti ed a qualsiasi altro elemento o circostanza cui è necessario dare data certa, vanno effettuate a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, ovvero a mezzo Posta Elettronica Certificata, agli indirizzi in premessa; esse possono essere effettuate anche in modo diretto per consegna a mano ad incaricato qualificato, sia per quanto riguarda gli IRAS che la; di detta consegna deve essere rilasciata ricevuta scritta, firmata e datata, che fa fede ad ogni effetto dell'avvenuta notifica.

Responsabile del Contratto per conto dell'IRAS è la Dott.ssa Francesca Pitucco.

Articolo 13 - Spese contrattuali

La è tenuta al versamento delle spese di bollo e di registrazione del contratto, dovute secondo le leggi in vigore. È tenuta altresì, ai sensi e per gli effetti dell'art. 34, co. 35 della Legge 17 dicembre 2012, n. 221, al rimborso delle spese di pubblicazione degli atti di gara.

Articolo 14 - Definizione delle controversie

Non è ammesso il ricorso all'arbitrato. Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra l'Ente e la, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Roma.

Articolo 15 - Rinvio

Per tutto quanto non contemplato nel presente contratto si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.

Il presente atto è la precisa completa e fedele espressione della volontà delle parti e si compone di numero facciate, oltre gli allegati. --

Ne è data lettura alle parti, che lo confermano. --

Roma lì,.....

Allegati:

- Offerta Tecnica
- Offerta economica
- Polizza
- Codice Etico IRAS



I.R.A.S. "ROMA CAPITALE"

.....

Il Legale Rappresentante

Il Legale Rappresentante

.....

.....

Sono specificamente approvate per iscritto, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c., le clausole contenute agli artt. 6, 7, 8 e 12.

.....

Il Legale Rappresentante

.....