

GARA A PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E SERVIZI INTEGRATIVI

CIG 9864120156

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

ART. 1 - PREMESSE

Il presente capitolato di appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione e dei servizi integrativi. L'articolazione del servizio nelle Residenze s'intende integrato e indivisibile.

I servizi oggetto del presente appalto rientrano tra quelli classificati nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 24 febbraio 2014.

In relazione al presente appalto, tutte le attività si definiscono globali indivisibili nell'ambito di un unico progetto di servizio. In base alla vigente normativa e alle sue più recenti interpretazioni, si ritiene che l'affidatario applichi alla fatturazione relativa ai servizi erogati un'unica aliquota IVA, quella relativa a quelli prevalenti, ovvero il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale e servizi integrativi. Si ritiene altresì che anche tutte le attività manutentive, interne o con il supporto di ditte esterne, compresi gli acquisti a ciò finalizzati, vadano riferite alla stessa aliquota. Si ricorda nel contempo che per l'Ente IPAB l'Iva rappresenta un costo non detraibile ed è in regime di *split payment*.

ART. 2 - OGGETTO

Le tipologie di somministrazioni costituenti oggetto del presente affidamento saranno le seguenti:

- servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso il Centro Servizi I.P.A.B. Luigi Mariutto utilizzando il centro cottura ivi presente, comprensivo del rinnovo ed adeguamento tecnologico dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi e tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio;
- gestione del punto bar/ristoro sito presso il Centro Servizi I.P.A.B. Luigi Mariutto, per la somministrazione di bevande calde, fredde, erogazione di caffetteria, di prodotti freschi;
- gestione dei punti di distribuzione automatica di snack, bevande calde e fredde dislocati presso il Centro servizi I.P.A.B. Luigi Mariutto.

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate:

- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 10 marzo 2020;
- alle *“Linee Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile”* di cui al documento UNI – PdR25-2016;
- alle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere”* approvate con D.G.R. n. 1556 del 17 novembre 2020.

Per agevolare l'individuazione dei requisiti specifici e delle indicazioni fornite in merito dal D.M. 10 marzo 2020 (*SUB. LETT. E. per le strutture assistenziali*), essi sono accompagnati nel presente documento dal seguente simbolo:

Il servizio, da effettuarsi secondo le prescrizioni che seguono e secondo le indicazioni, le modalità e le migliorie proposte ed inserite nell'offerta tecnica di gestione del servizio presentata dall'Appaltatore, comprende l'acquisto di alimenti e bevande, la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate, la pulizia dei locali del centro cottura e locali annessi, delle attrezzature e delle stoviglie, del pentolame ed utensileria di cucina, la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione

dei pasti e la manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature presi in consegna. Ai sensi del predetto Decreto, l'IPAB in fase di esecuzione contrattuale provvederà a verificare che il servizio venga svolto in conformità ai Criteri ambientali minimi di cui trattasi.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla data di avvio del servizio prevista presuntivamente il giorno 01.09.2023.

I primi 6 (sei) mesi avranno comunque valore di prova per la gestione del servizio. E' facoltà insindacabile della Committente interrompere il rapporto con l'Appaltatore alla scadenza di tale periodo. L'esito del periodo di prova sarà comunicato mediante posta PEC entro trenta giorni dal compimento del sesto mese di servizio. In caso di esito negativo, il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che l'Appaltatore possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli effettivamente spettanti per il servizio svolto, per i lavori eseguiti e le attrezzature fornite. Rimane peraltro in obbligo all'Appaltatore stesso nel caso di esito negativo della prova di proseguire, su richiesta della Committente, nell'espletamento del servizio alle medesime condizioni fino al termine richiesto dalla Committente. La Stazione appaltante, in tal caso, provvederà allo scorrimento della graduatoria.

L'Ente si riserva la possibilità di rinnovo dei servizi ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) D.Lgs. 50/16 per ulteriori anni 3 (tre) per un importo complessivo pari a € 2.998.800,00.=. La durata in corso di esecuzione potrà altresì essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle operazioni necessarie all'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs. 50/16.

Il primo giorno di avvio del servizio verrà redatto il verbale di consegna dello stesso in cui si darà atto della presa in carico delle chiavi degli immobili e di tutte le attrezzature previste in capitolato e di quanto offerto in sede di gara (esempio: ulteriori attrezzature...).

Il Verbale di Consegna rappresenta il documento con il quale l'Appaltatore prende formalmente in carico gli immobili per l'esecuzione dei servizi richiesti.

Il Verbale deve essere redatto in duplice copia, dalla Stazione Appaltante in contraddittorio con l'Appaltatore, e recare la firma congiunta di entrambe le parti. La data di sottoscrizione del Verbale costituisce la data di inizio di erogazione dei servizi, salvo diversi accordi tra le parti.

L'Appaltatore organizza le attività in accordo con il D.E.C. per ciò che riguarda i tempi e gli orari, in modo tale da non intralciare il regolare funzionamento delle attività della Stazione Appaltante, da rispettare comunque i tempi previsti per l'esecuzione e nel rispetto integrale delle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

ART. 4 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo stimato annuo è pari a € 996.600,00.=, mentre l'importo complessivo per l'intero periodo di anni sei (sei) è di € **5.997.600,00.=** al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, determinato sulla base del numero di giornate alimentari meglio dettagliate al successivo art. 6.

I costi per la sicurezza da rischi interferenziali, non soggetto a ribasso, per l'intero periodo considerato di anni 5 (cinque) sono quantificati in € 500,00.= in ragione d'anno, per complessivi € **3.000,00.=**.

ART. 5 – REVISIONE PREZZI

I prezzi offerti dall'Appaltatore si intendono tassativamente fissi ed invariabili a partire dalla data di decorrenza dell'appalto e per la durata di un anno.

Dal secondo anno contrattuale i prezzi potranno essere variati in misura pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati FOI.

Il mese di riferimento sarà quello della scadenza di ciascun anno contrattuale e la variazione avrà decorrenza dal mese successivo. La variazione non potrà comunque superare il limite del 5% annuo.

La variazione sarà applicata solo se formalmente richiesta da una delle parti entro 90 giorni dalla data di pubblicazione dell'indice ISTAT. Nel corso del contratto l'Amministrazione non riconoscerà alcun adeguamento di prezzo nel caso di aumenti del costo del lavoro derivanti da variazioni dei CCNL del personale, che rimarranno totalmente in capo all'appaltatore.

ART. 6 – ENTITA' DELLA FORNITURA

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore degli ospiti e del personale autorizzato della stazione appaltante I.P.A.B. "Luigi Mariutto" Centro servizi alla persona, comprendente la produzione dei pasti, il confezionamento nei carrelli termici, la porzionatura, la sanificazione di locali, attrezzature, stoviglie e carrelli per tutti i giorni dell'anno senza soluzione di continuità, con responsabilità di risultato a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore deve erogare, senza eccezione alcuna, le giornate alimentari residenziali (pranzi e cene, cui aggiungere le prime colazioni e le merende intermedie e relativa idratazione). Il numero indicato a base di gara ha valore puramente orientativo: il numero dei pasti da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle effettive esigenze degli utenti del servizio, senza che questo comporti variazione alcuna in aumento rispetto l'offerta economica complessiva a base dell'aggiudicazione di gara.

I posti letto occupati sono n. 210, accreditati sono n. 264 così suddivisi:

- n. 24 Nucleo Robinia
- n. 30 Nucleo Betulla
- n. 30 Nucleo Pesco
- n. 30 Nucleo Ciliegio
- n. 30 Nucleo Mimosa
- n. 30 Nucleo Glicine
- n. 30 Nucleo Lavanda
- n. 30 Nucleo Ciclamino
- n. 30 Nucleo Mughetto
- n. 16 Centro diurno

Ad essi si deve aggiungere il personale dell'Ente autorizzato al consumo del pasto, pranzo o cena, mediamente per 80 unità al mese.

Conseguentemente le giornate alimentari degli ospiti sono stimate in numero di 87.600 annue per 240 ospiti. Mentre i pasti del personale autorizzato sono stimati in numero di 4.800 annui per il personale dell'Ente.

Tali presenze devono comunque intendersi puramente indicative, essendo mensilmente definite, senza che l'appaltatore possa avanzare pretese per l'eventuale aumento o diminuzione di quanto indicato.

Le presenze e i quantitativi annui stimati sono di seguito indicati. Per il centro diurno i pasti complessivi vanno calcolati considerando n. 300 giorni di presenza / anno):

TIPOLOGIA UTENZA	PASTO	NUCLEI	N° UTENTI	QUANTITATIVO STIMATO ANNUO	€ UNITARIO A BASE DI GARA	TOTALE ANNUO	TOTALE COMPLESSIVO SEI ANNI
Ospiti in regime residenziale	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena)	8	240	87.600	€ 11,00	€ 963.600,00	€ 5.781.600,00
Ospiti centro diurno	Giornata alimentare (pranzo/cena e merenda)	1	16	4.800	€ 6,50	€ 31.200,00	€ 187.200,00
Dipendenti	Giornata alimentare (pasto pranzo o cena)			960	€ 5,00	€ 4.800,00	€ 28.800,00
TOTALE						€ 999.600,00	€ 5.997.600,00

A titolo indicativo si prevede la fornitura di un numero di giornate alimentari annue pari a n. 87.600 per gli ospiti (colazione, idratazione, pranzo, merenda e cena), n. 4.800 giornate alimentari annue (pranzo/cena e merenda) per gli ospiti del centro diurno e n. 960 pasti annui per il personale dell'Ente.

Il pranzo e la cena per gli ospiti devono essere composti da primo, secondo, contorno e frutta o dessert in base alle portate. Le giornate alimentari possono essere spostate interamente o parzialmente durante la durata della stagionalità di ciascun menù, nel rispetto della frequenza e della tipologia degli alimenti proposti nel menù.

La ditta appaltatrice deve erogare, senza eccezione alcuna, le giornate alimentari residenziali ed i pasti per i dipendenti dell'Ente. Il numero indicato a base di gara ha valore puramente orientativo: il numero dei pasti da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle effettive esigenze degli utenti del servizio, senza che questo comporti variazione alcuna in aumento rispetto l'offerta economica complessiva a base dell'aggiudicazione di gara. Eventuali accordi, a discrezione dell'Ente, potranno integrare o ridurre il monte ore esistente facendo seguire compensazione economica sulla base del prezzo dichiarato in fase di gara.

ART. 7 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Poiché il servizio è onnicomprensivo con responsabilità di risultato, sono posti a carico dell'appaltatore i seguenti oneri:

- **fornitura, stoccaggio e conservazione dei generi alimentari;**
- **preparazione, cottura, confezionamento e sporzionatura delle vivande** nei carrelli termici per gli ospiti;
- **porzionatura pasti** del carrello termico del pranzo e della cena;
- **lavaggio e sanificazione dei carrelli termici e dei contenitori;**
- **gestione delle procedure di controllo** previste dalla vigente normativa HACCP;
- **realizzazione e gestione del locale "bar"** all'interno del piano terra della Residenza Melograno.

- **sanificazione, disinfezione e disinfestazione** del locale e delle attrezzature della Cucina e delle cucinette di nucleo con propri materiali e mezzi;
- **fornitura di materiale di consumo** per la Cucina centrale dell'Ente e per le cucinette di nucleo;
- **consegna generi alimentari** alle cucinette di nucleo;
- **movimentazione dei carrelli termici** del pranzo e della cena dalla Cucina Centrale ai Nuclei/Residenze;
- **servizio lavaggio stoviglie** nelle cucinette di nucleo;
- **servizio di pulizia sala pranzo** dei nuclei;
- **raccolta e trasporto di tutte le tipologie di rifiuti** (ritirati dai carrelli o di pertinenza della cucina e delle cucinette di reparto) fino ai punti di raccolta indicati dall'Ente;
- **gestione del personale di cucina** in collaborazione con la Responsabile dell'Ente;
- **organizzazione e sistema di prenotazione informatizzato** sulla base di menù.
- **fornitura distributori automatici** prima colazione e bevande fredde ai pasti e per l'idratazione mattutina;
- **fornitura distributori automatici** bevande calde e fredde e prodotti alimentari;
- **manutenzione ordinaria** (e straordinaria nei limiti di Legge) dell'immobile, pertinenze ed attrezzature del centro cottura, fornitura stoviglie ed accessori, a partire dalla consegna di quanto di proprietà e disponibile all'Ente al momento della stipula del contratto.

L'appaltatore ha ampia facoltà di organizzare il servizio secondo i propri criteri lavorativi, salvo che questi non contrastino con l'organizzazione interna dell'Ente e in ogni modo nel rispetto delle esigenze alimentari degli utenti.

Gli orari per la distribuzione dei pasti agli anziani sono indicativamente i seguenti:

- colazione dalle ore 7.30 alle ore 8.30
- idratazione ore 10.30
- pranzo ore 12.00
- merenda ore 15.30
- cena ore 18.00

Eventuali variazioni entro una fascia di mezz'ora in più o in meno saranno comunicate alla ditta con congruo anticipo per consentire l'opportuna organizzazione.

Il menù settimanale sarà esposto a cura dell'Ente nelle bacheche di Reparto.

Preso atto che il servizio in oggetto è da considerarsi di pubblica utilità, in caso di eventuali straordinarie emergenze dovute a guasti di particolare entità su attrezzature e impianti, fermo macchine, ed ogni altro tipo di esigenza, l'appaltatore dovrà disporre della possibilità di utilizzo per tutta la durata del contratto di un centro di cottura esterno, che possa prontamente subentrare alla cucina dell'Ente senza soluzione di continuità.

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Di seguito saranno dettagliati tutti i servizi attinenti il servizio di ristorazione e i servizi integrativi che saranno oggetto di valutazione tecnica.

I vari servizi dovranno avere le seguenti specifiche tecniche:

1. Fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari

Le derrate alimentari fornite e utilizzate devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche e nutrizionali vigenti (e successive modifiche ed integrazioni normative), ed in generale:

- 1) avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti;
- 2) avere una corretta etichettatura facilmente leggibile, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti (elenco degli ingredienti in ordine decrescente , quantitativo netto, data di produzione e di confezionamento per gli alimenti per i quali è previsto, data di scadenza, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e di provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo);
- 3) possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- 4) per i surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale.

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità della puntuale esecuzione della fornitura anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale o dei trasportatori, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione della fornitura.

Alla ditta fornitrice è data facoltà di consentire la consegna di generi di vitto direttamente da parte del subappaltatore di cui abbia esplicitamente indicato in sede di gara la ragione sociale, stabilimento di produzione, tipologie e marchi di prodotto.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere in corso di contratto l'uniformità delle marche dei prodotti in consegna nel rispetto delle specifiche presentate in sede di gara, così come dovrà sostituire marche di prodotti che non trovino il gradimento degli anziani.

Il fornitore o il subappaltatore dovrà comunicare all'Ente, tempestivamente e comunque prima della consegna, i prodotti non reperibili sul mercato. Gli stessi prodotti dovranno essere sostituiti con altri prodotti di pari qualità e prezzo entro le ventiquattro ore successive. In mancanza, l'Ente si riserva il diritto di provvedere all'acquisto sul mercato anche per qualità migliore, addebitando alla Ditta inadempiente la differenza tra il prezzo pagato e prezzo contrattuale.

Nelle bolle di accompagnamento dovranno essere indicate e dichiarate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle merci consegnate.

E' fatto espresso obbligo per la ditta aggiudicataria di indicare sulla bolla di consegna la descrizione analitica del prodotto con la sua provenienza.

L'Ente si riserva la facoltà di effettuare, nei momenti più idonei, sistematici controlli sulle derrate alimentari. Qualora a seguito del controllo le derrate alimentari risultassero in tutto o in parte di qualità non soddisfacente la ditta aggiudicataria sarà tenuta a sostituirle con altre di maggiore qualità. Nel caso in cui i controlli effettuati evidenziassero una qualche irregolarità, le spese saranno addebitate alla ditta fornitrice.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

2. Preparazione, cottura, confezionamento e sporzionatura delle vivande nei carrelli termici per gli ospiti e per il personale autorizzato

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme igieniche previste per l'approvvigionamento, conservazione, lavorazione, cottura e trasporto degli alimenti, nella preparazione dei pasti, oltre alle seguenti indicazioni:

1. tutti i piatti devono essere cucinati nella stessa giornata del consumo; i piatti cotti previsti per la cena devono essere cucinati nel pomeriggio;
2. è tassativamente prescritto di usare uova a guscio esclusivamente per il confezionamento di uova sode. Per tutte le altre preparazioni in cui l'uovo compare come ingrediente, è prescritto di usare ovoprodotti (liquidi, in granuli, congelati);
3. le lavorazioni consentite il giorno antecedente:
 4. mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 4°C);
 - pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5°C/+10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
 - la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive due ore);
 - cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
 - cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
 - macinati di carne cotta;
 - cottura di budini, dolci con creme fresche, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina solo in presenza di abbattitore di temperatura;

Operazioni da effettuarsi nello stesso giorno del consumo:

- preparazione frutta, verdura cruda e macedonia;
- conteggio del pane;
- cottura degli alimenti senza far intercorrere più di 2 ore di intervallo tra cottura e distribuzione (mantenimento delle temperature costantemente comprese tra i +60°C e + 65°C) e porzionatura a caldo;
- porzionatura a freddo e rinvenimento delle derrate abbattute il pomeriggio precedente (operazione da effettuarsi entro non più di 1-2 ore dalla distribuzione);
- impanatura: non deve trascorrere più di 2 ore tra l'immersione in pastelle a base di latte-farina-uova e cottura del preparato;
- macinatura delle carni crude in tritacarne montato immediatamente prima dell'uso (non deve trascorrere più di un'ora e mezza tra la macinatura e la cottura)
- per impedire che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- non è consentito l'uso di margherine, salvo precisa indicazione per singoli utenti o gruppi;
- per il condimento di sughi, verdure e minestre, a fine cottura si userà olio d'oliva;

- per le cotture in umido e al forno si potrà usare olio di oliva o olio di semi di mais o girasole;
- per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, va usato il formaggio parmigiano reggiano o grana padano.
- per il condimento delle verdure crude si potrà usare olio di oliva, eventualmente anche metà e metà, come desiderato dagli ospiti.

Per i secondi piatti tipicamente fritti, verranno preparati con doratura al forno.

Non è ammesso soffritto del trito di verdura in olio o burro: il trito dovrà essere stufato, nella propria acqua (o con eventuale aggiunta) e altrettanto si farà per le verdure delle minestre e dei risotti, prima dell'aggiunta di acqua o brodo.

Per la carne ai ferri, quando richiesta per specifici ospiti, si farà uso della carne di maiale, della carne di pollo, tacchino e carne di bovino. Le carni dovranno essere cotte fino al cuore.

Tutte le derrate fornite devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. La ditta deve uniformarsi al D.Lgs. 193/2007 e al Regolamento CE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti - quando previsti - di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali emanate in materia oltre al REG CE 2073/2005.

Si precisa inoltre che nella voce "alimenti" rientra anche l'addensante che potrà essere fornito, a discrezione della ditta e da precisare nell'offerta tecnica, o con distributori automatici o con barattoli in polvere.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

3. Porzionatura pasti del carrello del pranzo e della cena.

La distribuzione e la somministrazione del pranzo e della cena e dei generi alimentari devono essere assicurate in ogni caso tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi. L'orario di somministrazione del pranzo e della cena è concordato con l'Ente tenendo conto delle abitudini degli anziani, compatibilmente con le esigenze organizzative del servizio. Il personale addetto deve essere dotato del libretto sanitario (se richiesto dalla normativa) e di quanto previsto dalla normativa vigente (incluso l'abbigliamento). Relativamente al personale si ricorda che fondamentali sono le riunioni del personale quali momenti di

incontro e di condivisione degli obiettivi e dei percorsi per raggiungerli. Per queste figure è da prevedere la loro presenza alle seguenti riunioni: - riunioni generali di tutto il personale con cadenza trimestrale o al bisogno; - riunioni di comparto con il coordinatore unico una volta al mese. Le ore di tali incontri, trattandosi di organizzazione del lavoro, dovranno legittimamente essere poste in capo all'appaltatore nell'ambito della qualità del lavoro.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

4. Lavaggio e sanificazione carrelli termici

Il servizio di trasporto sarà organizzato mediante contenitori termici multiporzione in grado di mantenere le temperature (freddo/caldo) durante la veicolazione del cibo. La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione i previsti contenitori per il trasporto dei pasti in multi porzione in acciaio inox (gastronorm), in caso di mancanza. La veicolazione dei carrelli termici dalla Cucina centrale alle cucinette di reparto e viceversa è a cura dell'aggiudicatario. A garanzia della corretta conservazione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla veicolazione degli alimenti nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, garantendo le temperature di conservazione prescritte per la fattispecie, ovvero, per le pietanze sottoposte a cottura, la temperatura non deve essere inferiore ai 65°C al cuore del prodotto. Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista per legge per gli alimenti da servire freddi (cioè inferiori a 10 °C). La rilevazione della temperatura sarà effettuata, ad ogni consegna, dal personale dell'Ente in presenza del personale della ditta aggiudicataria; il riscontro di temperature non conformi comporterà la non accettazione del pasto e il preciso obbligo della ditta di sostituirlo in tempo utile per la consumazione dello stesso. In caso di mancata consegna o di significativo ritardo, l'Ente si riserva di provvedere altrove, anche a prezzi superiori a quello contrattuale, a spese e danno della ditta aggiudicataria, recuperando la spesa sostenuta all'atto di liquidazione della fattura immediatamente successiva, comunque salva la richiesta di danni ulteriori.

Non è ammesso il trasporto contemporaneo di vitto appena confezionato e ancora da consumarsi, con avanzi di pasti già consumati o contenitori sporchi.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

5. Gestione delle procedure di controllo previste dalla vigente normativa HACCP

La ditta aggiudicataria dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP che metterà in atto durante la gestione del servizio ai sensi del D.Lgs. n. 193 06/11/2007.

Il piano di autocontrollo dovrà essere circostanziato circa le modalità di articolazione del servizio e l'organizzazione relativa al trasporto dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del suddetto piano di autocontrollo e comunicarne formalmente il nominativo al Direttore dell'Ente.

Il piano deve essere visibile all'interno del centro cottura e delle cucinette di nucleo e fornito in copia alla Direzione dell'Ente unitamente alle registrazioni delle procedure, ai risultati delle verifiche effettuate e alla documentazione relativa.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (organi ufficiali di controllo), la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano deve essere fornito in copia alla Direzione dell'Ente e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

L'attuazione della metodologia e della procedura HACCP – analisi dei rischi e punti critici di controllo – per la preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento delle derrate alimentari verrà svolto dalla ditta aggiudicataria, secondo quanto prestabilito dal manuale di autocontrollo.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà fornire, direttamente o avvalendosi di società specializzata nel settore, compreso nel prezzo dei servizi erogati:

a) sistema d'autocontrollo di tutte le attività di cucina e di cucinetta di nucleo e distribuzione pasti per l'Ente, comprensivo di:

- ✓ verifica dello stato igienico sanitario delle residenze e delle attrezzature;
- ✓ raccolta dati sull'attività e stesura del diagramma di flusso;
- ✓ analisi dei pericoli connessi al procedimento di lavorazione;
- ✓ individuazione dei CCP e monitoraggio;
- ✓ elaborazione del piano di pulizia e sanificazione;
- ✓ stesura del piano di autocontrollo secondo il metodo dell'HACCP;
- ✓ consegna del piano e modulistica;
- ✓ sorveglianza periodica con un piano di assistenza annuale che comprenda attività di auditing, informazione e formazione;
- ✓ campionamento ed analisi attraverso un servizio espletato da tecnici incaricati di prelevare i campioni presso il centro di cottura e le cucinette di nucleo, seguendone risultati e referto (presso laboratorio microbiologico accreditato) ed eventuali azioni conseguenti, con frequenza dei prelievi come minimo annuale;
- ✓ formazione del personale comprensivo di organizzazione di percorsi formativi annuali, per un totale di sei ore annuali, per addetti e responsabili delle industrie alimentari (ivi compreso il personale dell'Ente), più due ore integrative per il personale addetto alla cucina, sugli argomenti di igiene personale ed ambientale, rischi igienici connessi alla produzione, procedure di prevenzione adottate in azienda.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

6. Realizzazione e gestione del “bar”

L'Ente concede la gestione del “bar” presso il piano terra della Residenza Melograno senza onere alcuno per la ditta aggiudicataria a beneficio della riduzione del listino prezzi agli utenti finali.

Il servizio comprende le seguenti attività:

- realizzazione del locale “bar” inserendo gli arredi e le attrezzature necessarie al fine di rendere ottimale l'esecuzione del servizio di somministrazione di bevande calde/fredde e generi alimentari;
- acquisto, stoccaggio e conservazione dei prodotti necessari per un corretto ed efficiente funzionamento del servizio;
- gestione della somministrazione del pasto per il personale dell'Ente autorizzato al consumo;
- gestione, conduzione e manutenzione ordinarie dell'arredamento e delle attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria;
- riassetto e pulizia dei locali di pertinenza, degli arredi e delle attrezzature al fine del pieno rispetto delle norme igienico sanitarie;
- servizi complementari di derattizzazione e disinfezione.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso della competenza tecnica e dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande, nonché dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P..

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà presentare al Comune di Mirano la S.C.I.A. – Segnalazione Certificata di Inizio Attività – ovvero una dichiarazione che consente alla ditta aggiudicataria di iniziare, modificare o cessare l'attività commerciale.

Gli orari di apertura e chiusura sono a discrezione della ditta aggiudicataria, previo accordo con l'Ente.

Per l'espletamento del predetto servizio l'Ente mette a disposizione appositi locali ad uso bar e magazzino per una superficie complessiva di mq. 103,85 ubicati all'interno dell'immobile denominato Residenza Melograno. Le eventuali opere migliorative apportate rimarranno nella disponibilità dell'Ente senza che la ditta aggiudicataria possa nulla pretendere. Nei locali non potranno essere esposti avvisi o annunci di qualsiasi genere, né installati cartelli pubblicitari senza la preventiva autorizzazione dell'Ente. E' inoltre vietata l'installazione di video giochi e apparecchiature similari.

I prodotti ed i generi alimentari posti in vendita dovranno essere di ottima qualità e di marche note a diffusione nazionale. La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Ente, si obbliga altresì a sostituire eventuali prodotti/generi che non risultassero di gradimento degli utenti del servizio.

Il listino prezzi, completo e aggiornato di tutti i prodotti messi in vendita, firmato dal direttore dell'Ente, dovrà essere esposto in luogo ben visibile all'interno del locale bar.

L'Ente si riserva il diritto di esercitare, tramite propri incaricati, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, sulla qualità dei generi alimentari, alla loro conservazione e manipolazione.

Il servizio viene svolto direttamente a favore degli utenti e il relativo corrispettivo, determinato sulla base dei prezzi riportati nei listini esposti al pubblico, sarà richiesto direttamente agli stessi e certificato mediante l'emissione di un idoneo documento fiscale.

In merito allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani la ditta si obbliga a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale di Mirano. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del bar. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati all'interno dell'Ente.

La ditta aggiudicataria s'impegna ad operare con proprio personale, assunto secondo le vigenti disposizioni di legge e secondo le modalità ed i limiti previsti dagli accordi e contratti nazionale di lavoro del settore. Tutto il personale dovrà essere idoneo e competente all'espletamento del servizio. La ditta si impegna a fornire a tutto il personale decorosi indumenti di lavoro (camici, berretti, cuffie, ecc.) che saranno obbligatoriamente indossati durante gli orari di apertura all'utenza.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

7. Gestione del servizio di sanificazione, disinfezione e disinfestazione Cucina e cucinette di nucleo

La ditta aggiudicataria presenterà all'Ente un piano programmato particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione.

Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- elenco degli interventi ordinari di manutenzione nonché di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative;
- modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con eventuali riferimenti alla raccolta differenziata;
- interventi di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi iniziali nei locali ed agli interventi ordinari e straordinari in itinere.

I piani saranno ispirati a principi di alta qualità igienica con indicazione di frequenze minime raccomandate e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

La verifica dei piani verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo che tramite ispezioni da parte di personale addetto dell'Ente.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico della ditta aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

La ditta aggiudicataria deve allegare in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare.

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

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

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

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è richiesto dalle schede di sicurezza. Oltre a quanto previsto in materia di manutenzione dal presente capitolato, la ditta aggiudicataria deve effettuare - senza oneri a carico dell'Ente - presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione, deblattizzazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne riveli l'esigenza.

Le predette operazioni devono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

Tale operazione dovrà essere ripetuta al bisogno o a richiesta dell'Ente o della Azienda ULSS competente per territorio.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della ditta aggiudicataria.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto con tettoia, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale e di proprietà dell'aggiudicatario.

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

La ditta aggiudicataria provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

8. Fornitura materiale di consumo

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, a propria cura e spese, per la Cucina Centrale e le cucinette di nucleo quanto segue:

- bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote, ove non esistenti;
- sacchi per l'immondizia;
- rotoloni di carta per gli eventuali cucinotti e relativi contenitori;
- rotoli di carta - forno;
- rotoli di pellicola trasparente;
- rotoli di alluminio;

- detersivo per lavastoviglie e tutti i detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione del locale Cucina e cucinette di nucleo;
- spugnette detersivi;
- sapone igienizzante e relativo dispenser per i servizi igienici del locale Cucina Centrale;
- salviette monouso con dispenser, carta igienica, porta carta igienica, scovolini e porta scovolini e contenitori per assorbenti igienici per i servizi igienici del locale Cucina Centrale.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal T.u. 81/2008 e D.Lgs. n. 193 06/11/2007.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

9. Consegna generi alimentari

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna dei generi alimentari dalla cucina centrale ai nuclei di residenza dalle ore 9:00 alle 10:00.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

10. Servizio di movimentazione carrelli termici

Il servizio riguarda la movimentazione, con mezzi di proprietà dell'aggiudicataria, dei carrelli termici contenenti il pranzo e la cena.

In particolare il servizio consiste nella movimentazione di n. 8 carrelli termici dalla Cucina centrale alle cucinette dei nuclei delle Residenze con mezzo di proprietà della ditta appaltatrice e nell'assoluto rispetto della normativa vigente in materia.

I carrelli termici dovranno essere consegnati ai nuclei dalle 11:30 alle 12:00 e dalle 17:30 alle 18:00. Terminata la porzionatura del pranzo e della cena, i carrelli termici dovranno essere riconsegnati alla cucina centrale per il lavaggio.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

11. Servizio di lavaggio stoviglie

Il servizio di lavaggio stoviglie dovrà essere effettuato in tutti i locali adibiti a cucinette di nucleo delle Residenze, garantendo la presenza di proprio personale.

In particolare Il servizio consiste nel lavaggio delle stoviglie della colazione, del pranzo e della cena con successivo riordino del locale cucinetta comprensivo della pulizia dei piani di appoggio e del pavimento.

Si precisa che la pulizia e la disinfezione delle cucinette di reparto devono prevedere quanto segue:

Frequenza: mensile

- Vuotatura dei locali, con trasloco, degli arredi mobili ove possibile;
- Lavaggio a fondo delle pavimentazioni e ripristino delle stesse;
- Detersione a fondo e sanificazione delle pareti verniciate e/o lavabili;

- Detersione e disinfezione esterna dei corpi illuminanti in plastica o vetro (compreso smontaggio e rimontaggio delle plafoniere o applique) e di qualsiasi superficie lavabile e disinfettabile presente all'interno della stanza: sedie, tavoli, armadi esterni, porte, finestre e davanzali, elementi di riscaldamento, ecc;
- Detersione approfondita dei servizi igienici (piastrellati, pavimenti, suppellettili, ecc.), disincrostazione e sanificazione dei lavandini;
- Risanamento a fondo dei pavimenti con cera antisdrucchioli filmogena e resistente ai detersivi e disinfettanti d'uso comune (pavimentazioni in plastica), pulizia radicale con uso di macchina monospazzola.

Ripristino degli ambienti con l'ordine precedente alle operazioni di pulizia.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

12. Servizio di pulizia sale da pranzo

Le sale da pranzo dei nuclei di ciascuna Residenza sono ad uso esclusivo della somministrazione del pranzo e della cena agli ospiti dell'Ente.

Il servizio di pulizia e disinfezione delle sale da pranzo comprende le seguenti attività:

- vuotatura cestini portacarte con sostituzione sacchetti monouso;
- scopatura ad umido dei pavimenti;
- lavaggio manuale con sistema duo mop o con macchine delle pavimentazioni;
- spolveratura esterna ed a umido di tutti gli arredi e mobili presenti, in particolare delle poltrone e delle sedie;
- eliminazione delle impronte e delle macchie da vetri, vetrate, porte in particolare quelle di ingresso in vetro o legno, pareti lavabili, pulsantiere, televisori ecc;
- sanificazione del pavimento avendo cura di non lasciare tracce visibili d'acqua;
- eliminazione delle ragnatele all'occorrenza;
- trasporto dei sacchi contenenti i rifiuti al punto di raccolta.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

13. Raccolta e trasporto di tutte le tipologie di rifiuti (ritirati dai carrelli o di pertinenza della cucina o della cucinetta) fino ai punti di raccolta indicati dall'Ente

I rifiuti solidi urbani e rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dalla cucina o dalle cucinette di nucleo e prodotti durante le fasi di allestimento delle vivande dovranno essere raccolti da parte dell'aggiudicatario negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti) negli appositi contenitori per la raccolta presso l'area ecologica dell'Ente da dove verranno prelevati a cura del servizio pubblico.

In ordine allo smaltimento dei rifiuti, l'aggiudicatario assume a suo carico tutte le responsabilità previste in capo al produttore e tutti gli oneri di tariffazione del servizio ed inoltre deve rispettare la normativa di riferimento.

Gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico dell'aggiudicatario titolare della gestione dell'impianto di smaltimento ai sensi del D.L. n. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Tale ditta, in quanto gestrice dell'impianto, assume tutti gli oneri derivanti dal D.L. citato, previsti in carico al produttore, esonerando l'Ente da ogni responsabilità.

L'Ente si riserva ogni intervento in materia ai fini del controllo dello smaltimento dei rifiuti.

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

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'aggiudicatario.

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni e le regole dettate dall'Ente in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Gli avanzi e i residui di mense dovranno essere eliminati o destinati agli animali, solo nel rispetto delle disposizioni di legge.

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare ed adeguarsi ai Regolamenti Comunali in materia di rifiuti solidi urbani o assimilati.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

14. Gestione del personale

L'Ente mette a disposizione dell'aggiudicatario un dipendente con mansione di cuoco appartenente all'Area degli Istruttori (ex categoria C) del Contratto Collettivo Nazionale Funzioni Locali, che sarà diretto, sotto il profilo tecnico – professionale, dalla ditta aggiudicataria, mentre per quanto riguarda l'aspetto giuridico economico rimane in capo all'Ente. Il dipendente conserva, pertanto, tutti i diritti previsti e derivanti dalle norme in vigore e dai Contratti Collettivi Nazionali di lavoro di categoria nonché dai Contratti Collettivi Decentrati Integrativi, in particolare:

- giorni 32 + 4 per ferie;
- ore 36 settimanali, con orario continuato su giorni 6.

Seguirà, inoltre, le vicende dei futuri contratti di lavoro nazionali e decentrati.

Nel caso che il predetto dipendente dell'Ente dovesse cessare dal prestare servizio presso la cucina per qualsivoglia motivo, ivi compreso il trasferimento ad altri servizi interni, mediante opzione da esercitare entro 60 giorni dall'inizio dell'appalto, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese ad assicurare che la gestione prosegua senza inconvenienti, mediante eventuale assunzione di altro personale.

L'Ente non procederà alla sostituzione del personale messo a disposizione che si assenti dal servizio per motivi vari quali ferie, festività, riposi settimanali o per infortuni sul lavoro e per malattia, o altre assenze a titolo diverso (aspettativa, L. 104/1992, ecc.) secondo le normative previste dal CCNL di riferimento.

La ditta aggiudicataria ha il dovere di regolare la capacità e il numero del proprio personale in maniera che le prestazioni richieste siano compiute con le modalità e i termini previsti dal presente capitolato: dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza e nella misura sufficiente a garantire una ottimale e tempestiva esecuzione dei servizi richiesti.

Entro 10 giorni dall'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria deve comunicare per iscritto all'Ente l'elenco nominativo del personale, suddiviso per professionalità, qualifica e orario di servizio.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo verificatesi, devono essere tempestivamente comunicate all'Ente, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e sostituente.

L'Ente si riserva il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta aggiudicataria è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante in servizio e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Ente avente diretta causa con il servizio di ristorazione.

La ditta aggiudicataria è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle sanzioni pecuniarie, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

15. Organizzazione e sistema di prenotazione informatizzato sulla base di menù

La Ditta appaltatrice dovrà fornire un sistema informativo (hardware e software), con caratteristiche definite in progetto tecnico presentato in sede di offerta, per effettuare le prenotazioni dei vari nuclei ed i controlli di risultato e garantire l'attività di reporting. Rimane a esclusivo carico della ditta medesima ogni costo relativo alla fornitura, installazione, formazione del personale, sostituzione ed integrazione del sistema per il mantenimento della sua funzionalità al massimo livello di efficienza. Entro un mese dall'attivazione del servizio, la ditta medesima dovrà garantire la piena funzionalità del sistema proposto (installazione e formazione del personale addetto alla prenotazione ed ai relativi controlli di risultato). Il progetto tecnico deve individuare altresì uno o più sistemi per la prenotazione.

La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (giornate alimentari ospiti residenti, pranzi e cene del servizio mensa, pasti domiciliari, ecc.) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile.

La prenotazione della composizione dei pasti verrà effettuata pertanto dal personale dell'Ente, quindi la ditta aggiudicataria, dovrà prevedere:

- la fornitura del sistema di prenotazione di colazioni, idratazione, pranzi, merende e cene ed alimenti fuori pasto;
- l'elaborazione e sintesi dei dati inerenti la prenotazione;
- la fornitura dei menù giornalieri, in carta plastificata da affiggere nelle diverse sale da pranzo di nucleo, nonché delle schede di prenotazione.

La Ditta, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo (ovviamente i costi relativi ai prodotti di consumo sono a carico della ditta aggiudicataria).

16. Fornitura distributori automatici prima colazione e bevande fredde

La ditta aggiudicataria provvederà alla fornitura di prodotti concentrati e solubili per la produzione della prima colazione, alla fornitura di succhi di frutta con fruttosio, nonché alla consegna, montaggio, installazione e sistemazione nei Residence dell'Ente dei relativi distributori automatici.

La quantità e le caratteristiche tecniche dei distributori della colazione e di bevande fredde devono essere quelle di seguito riassunte con le relative dislocazioni:

- Residenza Magnolia (n. 60 ospiti):
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Mimosa);
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Mimosa);
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Glicine);
 - n. 2 distributori automatici assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Glicine);
- Residenza Quercia (n. 30 ospiti):
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 15 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Betulla);
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 3 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Betulla);
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 15 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Acero);
 - n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Acero);

- Residenza Melograno (n. 60 ospiti):
 4. n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Pesco);
 5. n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo dotato di n. 3 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Pesco);
 6. n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Ciliegio);
 7. n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Ciliegio).
- Residenza Gelsomino (n. 90 ospiti):
 9. n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Lavanda);
 - 10.n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo dotato di n. 3 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Lavanda);
 - 11.n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Ciclamino);
 - 12.n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Ciclamino).
 - 13.n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Mughetto);
 - 14.n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Mughetto).

I distributori dovranno essere nuovi e conformi alle norme CE, al Decreto Ministeriale n. 25/2012, al D.Lgs. n. 31/2001 e alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza e dovranno essere installate a cura della ditta aggiudicataria su allacciamenti elettrici ed idraulici predisposti dall'Area Tecnica dell'Ente presso i Residence indicati.

In particolare per i distributori di acqua e succhi, la ditta aggiudicataria dovrà effettuare una sanificazione semestrale con cambio dei filtri ed utilizzare sanificanti idonei all'abbattimento delle cariche batteriche previste dalla normativa sopraindicata. Dovrà inoltre effettuare almeno una analisi annuale dell'acqua con la ricerca dei parametri sopra indicati comunicando alla stazione appaltante il laboratorio accreditato presso il quale sarà effettuata l'analisi.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assistenza tecnica ordinaria e straordinaria comprensiva delle parti di ricambio con ripristino della piena funzionalità delle apparecchiature entro 48 ore dalla richiesta di intervento almeno nei giorni feriali.

La quantità dei distributori potrà subire variazioni in più o in meno senza che ciò comporti modifiche alle condizioni di aggiudicazione o alcuna pretesa da parte del fornitore.

I prodotti per la prima colazione dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- ✓ orzo solubile con consumo settimanale medio presunto pari a kg. 10 per un nucleo di 30 ospiti;
- ✓ latte scremato granulare in polvere con consumo settimanale medio presunto pari a kg. 10 per un nucleo di 30 ospiti;
- ✓ the gusto limone solubile con fruttosio con consumo settimanale medio presunto pari a kg. 30 per un nucleo di 30 ospiti;
- ✓ the gusto limone solubile con fruttosio con biscotti con consumo settimanale medio presunto pari a kg. 10 per un nucleo di 30 ospiti;
- ✓ latte scremato granulare in polvere con biscotti con consumo settimanale medio presunto pari a kg. 30 per un nucleo di 30 ospiti;
- ✓ succo di frutta vari gusti con consumo settimanale medio presunto pari a lt. 5 per un nucleo di 30 ospiti.

L'Ente si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi alle normative vigenti ovvero al D.P.R. n. 777 del 23/08/1982 e s.m.i.

I prodotti dovranno essere trasportati conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenuti, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura conforme alle norme vigenti.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

17. Servizio di concessione di spazi pubblici per l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande calde e fredde, snack e prodotti freschi

L'Ente concede gli spazi pubblici per il servizio di somministrazione di bevande calde e fredde, snack e prodotti freschi mediante l'installazione, la manutenzione ed il rifornimento di distributori automatici presso le residenze dell'Ente e gli uffici amministrativi.

La quantità e le caratteristiche tecniche delle macchine devono essere quelle di seguito riassunte con le relative dislocazioni:

- Residenza Magnolia:
 - n° 1 distributore medio – grande (500 bicchieri circa) di bevande calde (caffè, caffè d'orzo, caffè macchiato, latte, the, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata);
 - n° 1 distributore medio – grande di bevande fredde (acqua minerale naturale, acqua minerale gassata, bibite in lattina e succhi) e di alimenti vari (snack, merendine dolci e salate);
- Residence Quercia:
 - n° 1 distributore medio – grande (500 bicchieri circa) di bevande calde (caffè, caffè d'orzo, caffè macchiato, latte, the, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata);
 - n° 1 distributore medio – grande di bevande fredde (acqua minerale naturale, acqua minerale gassata, bibite in lattina e succhi) e di alimenti vari (snack, merendine dolci e salate);
- Residenza Melograno:
 - n° 1 distributore medio – grande (500 bicchieri circa) di bevande calde (caffè, caffè d'orzo, caffè macchiato, latte, the, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata);
 - n° 1 distributore medio – grande di bevande fredde (acqua minerale naturale, acqua minerale gassata, bibite in lattina e succhi) e di alimenti vari (snack, merendine dolci e salate);
- Residenza Gelsomino:
 - n° 1 distributori medio – grande (500 bicchieri circa) di bevande calde (caffè, caffè d'orzo, caffè macchiato, latte, the, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata);
 - n° 1 distributore medio – grande di bevande fredde (acqua minerale naturale, acqua minerale gassata, bibite in lattina e succhi) e di alimenti vari (snack, merendine dolci e salate);
- Palazzina Direzione:
 - n° 1 distributore medio – piccolo (250 bicchieri circa) di bevande calde (caffè, caffè d'orzo, caffè macchiato, latte, the, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata).

I distributori automatici dovranno consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde ed essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica fino al centesimo di euro o, in alternativa, erogare il resto o entrambe le soluzioni. I distributori dovranno altresì essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica ricaricabile da distribuire agli utenti su richiesta.

I distributori automatici dovranno essere nuovi di fabbrica e l'anno di introduzione sul mercato non dovrà essere anteriore al 2020, dovranno altresì essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché rispettare tutta la normativa vigente in materia di

igiene e sicurezza, dovranno essere installati presso i Residence sopra indicati, comunque, durante il periodo contrattuale, per esigenze conseguenti a riorganizzazione degli spazi esistenti o ad altri motivi di pubblico interesse, la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.

Il numero dei distributori è rapportato alle reali esigenze dell'Ente al momento della stesura del presente capitolato. Lo stesso potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso della concessione sempre per esigenze conseguenti a riorganizzazione degli spazi esistenti o ad altri motivi di pubblico interesse. In tali casi la ditta concessionaria dovrà adeguarsi alle richieste che saranno comunicate dall'Ente.

La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese, e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti che sono necessari delle macchine distributrici nei punti predefiniti, prelevando la corrente elettrica e l'acqua attenendosi tassativamente alle modalità che saranno indicate dall'Area Gare e Contratti Beni e Servizi dell'Ente.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e nel rispetto delle prescrizioni dell'Area Tecnica.

In ogni caso la ditta dovrà installare, a sua cura e spese, a monte delle macchine distributrici un interruttore magneto - termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Su ogni distributore automatico deve essere chiaramente indicato il numero identificativo del medesimo e le modalità per contattare via telefono, fax o posta elettronica la ditta per eventuali reclami, segnalazioni di guasti, segnalazione di prodotti o resto esauriti.

La ditta dovrà installare a proprie spese contenitori porta rifiuti per la raccolta differenziata (plastica – carta – vetro) e provvedere, sempre a proprie spese, al conseguente smaltimento.

La ditta concessionaria deve provvedere alla pulizia interna ed esterna dei distributori, in modo tale da assicurarne l'ottimale condizione igienica, nonché provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

La ditta concessionaria deve gestire i distributori automatici senza soluzione di continuità per tutta la durata del contratto, eseguendo con la massima celerità le eventuali riparazioni, effettuando almeno un passaggio giornaliero di verifica del loro ottimale funzionamento ed intervenendo entro 3 ore nel caso di segnalazione della necessità di rifornirli di prodotti ovvero effettuando l'assistenza tecnica entro 24 ore nel caso di segnalazione di guasti.

La ditta concessionaria deve sostituire il distributore automatico guasto con altro distributore simile, nel caso in cui il ripristino della normale funzionalità dovesse richiedere un periodo superiore alle 48 ore.

La ditta concessionaria deve assicurare la fornitura ai distributori automatici, senza soluzione di continuità per tutta la durata del contratto, delle bevande calde, delle bevande fredde e degli alimenti preconfezionati riportati nel presente capitolato.

La ditta concessionaria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di rifornimento dei distributori durante gli orari di apertura dei Residence dell'Ente a mezzo di propri dipendenti muniti di cartellino identificativo e di tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza.

La ditta concessionaria inoltre, sia nella fase di installazione iniziale dei distributori (comprensiva degli allacciamenti idrico/elettrici), sia nel periodo di esecuzione del contratto di concessione in caso di manutenzioni ordinarie e straordinarie ed in ogni episodio di

accesso ai locali dell'Ente funzionale all'esecuzione degli obblighi contrattuali, dovrà rispettare tassativamente le prescrizioni del DUVRI.

In particolare nella fase d'installazione e nelle manutenzioni ordinarie e straordinarie, la ditta dovrà concordare con l'Area Gare e Contratti Beni e Servizi i tempi e modalità dell'effettuazione degli interventi.

I prodotti distribuiti dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- Bevande calde: caffè, caffè d'orzo, caffè macchiato, latte, the, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata. Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande dovranno comunque rispettare le seguenti caratteristiche per porzione:
 - bevande a base di caffè: dovrà essere almeno di "1^a miscela bar" macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè di marca di rilevanza nazionale;
 - bevande a base di the: grammatura minima gr. 14 di the in polvere di marca di rilevanza nazionale;
 - bevande a base di latte: grammatura minima gr. 10 di latte in polvere;
 - bevande gusto cioccolata: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere di marca di rilevanza nazionale;
- Bevande fredde: acqua minerale naturale, acqua minerale gassata, bibite in lattina e succhi nelle confezioni di seguito specificate:
 - A) acqua minerale naturale: bottiglie PET capacità 0,5 lt di una marca di rilevanza nazionale;
 - B) acqua minerale gassata: bottiglie PET capacità 0,5 lt di una marca di rilevanza nazionale;
 - C) bibite in lattina da 25 cl di una marca di rilevanza nazionale, tassativo l'assenza di grassi vegetali idrogenati e di coloranti artificiali;
 - D) succhi di frutta in brick da 20 cl di una marca di rilevanza nazionale, la frutta deve essere presente con una quantità minima pari al 70%.
- ✓ Alimenti solidi: snack, merendine dolci e salate dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici. Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare la normativa di legge in vigore.
- ✓ Gelati: di prima qualità, provenienti da ditte rinomate, non elaborati (tipo coppetta e ricoperti cioccolato, ecc.)

La ditta aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno sette giorni consecutivi di calendario prima della scadenza del termine minimo di conservazione del prodotto.

L'Ente si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Il prezzo massimo delle consumazioni resta fissato per l'intera durata del contratto come segue:

- bevande calde: € 0,70.= per acquisti in contante e € 0,50.= per acquisti con chiavetta o dispositivo pre – pagato;
- acqua minerale naturale o gassata: € 0,70.= per acquisti in contante e € 0,50.= per acquisti con chiavetta o dispositivo pre – pagato;
- bevande fredde: € 0,90.= per acquisti in contanti e € 0,70.= per acquisti con chiavetta o dispositivo pre – pagato;
- merendine dolci e salati: € 1,00.= per acquisti in contanti e € 0,80.= per acquisti con chiavetta o dispositivo pre – pagato;
- snack vari: € 1,00.= per acquisti in contanti e € 0,80.= per acquisti con chiavetta o dispositivo pre – pagato.

A titolo di corrispettivo per l'installazione dei distributori automatici, la ditta aggiudicataria dovrà versare all'Ente un canone annuo anticipato per far fronte ai consumi di energia elettrica e acqua, il cui importo non dovrà essere inferiore ad € 10.545,00.= al netto dell'iva se e in quanto dovuta.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

18. Gestione della manutenzione ordinaria (e straordinaria nei limiti di Legge) dell'immobile, pertinenze ed attrezzature del centro cottura.

L'Ente mette a disposizione della ditta aggiudicataria, concedendoli a titolo di comodato d'uso gratuito, i locali, le attrezzature, gli impianti e gli arredi nello stato in cui si trovano al momento dell'inizio dell'appalto: detti beni, come rilevabili dall'inventario, verranno consegnati a seguito della redazione di un apposito verbale unitamente a tutte le certificazioni necessarie. In tale inventario verranno indicate espressamente anche le scorte di magazzino che l'aggiudicatario prenderà in carico rimborsandone il costo all'Ente. Tale verbale costituirà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al termine dell'appalto, o in caso di sua rescissione anticipata, tutte le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio, precisando che i locali dovranno essere restituiti nello stato in cui sono stati consegnati e le eventuali scorte di magazzino verranno prese in carico dall'Ente e rimborsate alla ditta aggiudicataria.

Le attrezzature, impianti ed arredi che la ditta aggiudicataria intende inserire resteranno di proprietà dell'Ente appaltante alla scadenza contrattuale. Sarà redatto un verbale delle nuove attrezzature installate dall'aggiudicatario e delle caratteristiche edili e di finitura dei locali al termine dei lavori. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Si precisa che l'ammontare complessivo dell'investimento dovrà essere alla conclusione dell'appalto certificato mediante consegna all'Ente appaltante di copia autentica delle fatture saldate dall'aggiudicatario alle aziende fornitrici. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, certificare all'Ente appaltante tutte le manutenzioni ordinarie effettuate nel corso dell'appalto, così come certificare i controlli attuati in materia d'igiene e il piano di sicurezza secondo il D.Lgs. n. 81/2008.

Per le attrezzature dovrà essere presentato, ove previsto, il certificato di collaudo.

In caso di rescissione del contratto prima della scadenza, sarà obbligo dell'Ente acquisire in proprietà le attrezzature e le opere installate dalla ditta aggiudicataria, riconoscendo alla

stessa, in un'unica rata, la differenza tra quanto già pagato (quota parte) ed il valore complessivo delle opere realizzate.

Al termine dell'appalto, tutte le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le verifiche e gli oneri delle manutenzioni ordinarie relative al centro di cottura, alle strutture, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi dati in consegna dall'Ente.

L'aggiudicatario ha l'obbligo contrattuale di effettuare le seguenti manutenzioni:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi.

Resta inteso che le attrezzature sostituite rimangono di proprietà dell'Ente.

La ditta aggiudicataria, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Ente la documentazione rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

La ditta aggiudicataria annoterà gli interventi di manutenzione nell'apposito elenco delle attrezzature formulato in sede di consegna dei locali. Copia di detto elenco dovrà essere sempre custodita presso il centro cottura; in caso contrario si provvederà all'applicazione delle previste sanzioni pecuniarie.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento (anche temporaneo) dell'efficienza dei locali, delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria agli impianti di competenza dell'Ente, l'aggiudicatario deve comunicare per iscritto al Direttore dell'Ente i motivi della necessità di intervento straordinario.

Stessa comunicazione va fatta in via preventiva nell'ipotesi di migliorie o lavori che l'aggiudicatario ritenga necessari o opportuni.

Ciascuna Ditta partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo.

ART. 9 – MENU' PARTICOLARI E RIFORNIMENTI NUCLEI

La ditta aggiudicataria deve rendersi disponibile, in base a quanto stabilito dal Piano Assistenziale Individualizzato e/o da prescrizione sanitaria, alla preparazione di alcune diete particolari per soddisfare le esigenze personali degli utenti. Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogate dall'aggiudicatario su prescrizione della Direzione dell'Ente.

A tal proposito la ditta aggiudicataria deve comunicare alla Direzione dell'Ente l'eventuale presenza di allergeni, secondo la classificazione della DIR EC/89/2003, nei prodotti alimentari nei quali la loro presenza non è ovvia. Ciò consente all'Ente di avere appropriate informazioni per la definizione delle diete agli ospiti e/o dipendenti con problemi di intolleranze alimentari.

L'erogazione di diete speciali è indispensabile per gli ospiti che necessitano di sottostare ad un regime dietetico particolare quali i seguenti: regimi ipoglicidici, ipoproteici e a contenuto glucidico controllato, ipocalorici ed ipercalorici, iposodici, ipolipidici a basso residuo e ad alto residuo, per dializzati, per diabetici, a ridotto contenuto di istamina (pazienti dermatologici), a contenuto in fibra alimentare controllato, con prodotti omogeneizzati, con alimenti in bianco e di soli liquidi.

Su precisa disposizione della Direzione, e per i singoli casi individuati, la ditta aggiudicataria predispone pertanto i menù delle diete speciali.

I menù sotto forma di diete speciali dovranno essere corrisposti alle medesime condizioni ed ai medesimi prezzi delle diete ordinarie.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di riservatezza e secondo le modalità che saranno indicate dall'Ente.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

E' obbligo della ditta aggiudicataria attenersi ai prontuari dietetici e seguire scrupolosamente le indicazioni della Direzione.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Rispetto il menù di base proposto, la Ditta esecutrice fornirà un dolce, realizzato con idoneo dolcificante, alle creme e/o frutta od altro, per tutte le festività, appropriato al momento particolare vissuto dalla comunità e come spesa calcolato nella media annuale del costo a pasto. Nel particolare a Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Ferragosto e Ricorrenza del S. Patrono la ditta aggiudicataria dovrà confezionare dei "Menù Festa" con particolare riguardo agli usi tradizionali legati alle ricorrenze. Ogni fine mese, salvo accordi diversi, il dolce di cui al punto precedente sarà fornito l'ultimo mercoledì, in forma adeguata per festeggiare collettivamente i compleanni maturati dagli ospiti anziani nel periodo. Sarà inoltre garantita una scorta di reparto di prodotti di pronto intervento, quali ad esempio frutta, acqua minerale, biscotti, merendine, ecc. con le modalità attualmente in uso nelle strutture. Il maggior costo di questi menù particolari e delle scorte, deve essere compreso nel prezzo dell'offerta per la giornata alimentare. In occasione delle feste di interventi esterni di animazione, o di celebrazioni particolari saranno concordati con la Direzione dei rinfreschi, comprendenti cibi salati e dolci, prodotti tipici, birra, vino e bibite. Il costo per detti rinfreschi s'intende separato.

ART. 10 - VARIAZIONI

Per quanto attiene alle grammature e tipologie delle derrate l'Ente si riserva di apportare le eventuali necessarie variazioni, pur nel rispetto di equivalenti costi, al fine di migliorare il servizio e renderlo più confacente alle esigenze degli ospiti.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta rilasciata dalla Direzione dell'Ente.

E' consentita tuttavia una variazione dei menù, previa autorizzazione della stessa Direzione, in casi non prevedibili quali: 1) guasti degli impianti; 2) interruzione temporanea

della produzione per mancanza di energia elettrica, incidenti; 3) avarie alle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali ipotesi il menù va previamente concordato e senza aggravio per l'Ente.

Qualora la ditta aggiudicataria, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà far richiesta scritta alla Direzione per acquisire la necessaria autorizzazione e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore del piatto sostituito e non comportare aggravio di costi.

ART. 11 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve:

- a. svolgere con la massima cura e disciplina il servizio di cui all'art. 1, in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato e dal contratto;
- b. eleggere e mantenere a Mirano il domicilio, presso il quale l'Amministrazione può in ogni tempo indirizzare avvisi, ordini, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione. E' in ogni caso facoltà dell'I.P.A.B. dare comunicazione alla sede legale dell'appaltatore;
- c. designare il responsabile del trattamento dei dati personali, ai sensi del GDPR n. 2016/679/UE e comunicare all'Amministrazione il responsabile della sicurezza, di cui al D. Lgs 81/2008. Tali designazioni debbono essere comunicate all'Amministrazione alla data di attribuzione del servizio ed entro 8 giorni dalla loro sostituzione;
- d. entro e non oltre i 10 giorni lavorativi precedenti l'inizio del servizio la ditta si impegna a fornire i nominativi del personale impiegato ed organizzare almeno un incontro per il personale ai quali parteciperà un referente incaricato dal Direttore Generale;
- e. garantire la tempestiva comunicazione di ogni e qualsiasi notizia relativa a variazioni, sospensioni, cessazioni, e modificazioni di qualsiasi tipologia ed entità nella fase di attuazione del programma di intervento, curandone la formalizzazione scritta via fax o e-mail a un referente incaricato dal Direttore Generale;
- f. garantire la fornitura del servizio di cui al presente Capitolato sempre e in ogni caso, salvo improrogabili situazioni di difficoltà (*agitazioni sindacali, scioperi, blocchi stradali, calamità naturali*) da comunicarsi tempestivamente al servizio.

L'appaltatore sarà, direttamente e indirettamente, totalmente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose causati dal personale dipendente, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati.

In ogni caso l'appaltatore dovrà procedere tempestivamente ed a proprie spese al risarcimento dei danni causati a beni mobili ed immobili.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, dipendenti dell'Amministrazione, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

In particolare, l'Appaltatore è tenuto a provvedere a:

- ✓ individuazione e nomina dei Referenti del Servizio;
- ✓ predisposizione ed attuazione dei piani per la gestione della emergenze di cui al T.U.

81/2008 e piani di autocontrollo di cui al D. Lgs 155/97 HACCP, in uso presso le Residenze dell'Ente, ivi compresa l'individuazione e la nomina dei responsabili previsti;

- ✓ approvvigionamento e stoccaggio di tutte le materie prime, nessuna esclusa, necessarie per la conduzione completa di tutti i servizi;
- ✓ organizzazione e gestione economico-normativa di tutto il personale necessario nonché dell'erogazione, nel rispetto degli standard, di tutte le attività elencate nel presente Capitolato, ciò tenendo conto anche delle prescrizioni e/o indicazioni che potranno essere date da organismi preposti al controllo e alla vigilanza della qualità delle prestazioni o dei servizi previsti dalla vigente normativa regionale, alla quale il gestore dovrà uniformarsi;
- ✓ in presenza di eventuale cambio dell'attuale gestore programmare, nella fase preliminare all'avvio, un periodo di affiancamento e tirocinio del personale, come previsto dal capitolato, sollevando da ogni onere l'I.P.A.B. Luigi Mariutto;
- ✓ accogliere e provvedere al passaggio delle consegne ed affiancare, prima della scadenza del presente appalto, l'eventuale successivo gestore del servizio;
- ✓ collaborare su richiesta dei responsabili di servizio dell'Ente ad elaborare e trasmettere informazioni e dati statistici che possono essere utilizzati per adempiere ad obblighi di debiti informativi o utili alla programmazione dell'Amministrazione;
- ✓ prima dell'avvio del servizio, comunicare ai responsabili dell'Ente di servizio l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei servizi richiesti, sia come titolare sia come riserva, specificandone la qualifica professionale e l'inquadramento, nonché il nominativo dei propri referenti per tutte le sedi e servizi, ed il loro curriculum;
- ✓ assicurare la qualifica professionale richiesta per ogni categoria di servizio;
- ✓ aggiornare l'elenco del personale ed inoltrarlo trimestralmente ai competenti responsabili di servizio, evidenziando la specifica movimentazione (*nominativi dei dimessi e dei nuovi assunti*), la qualifica professionale di ciascun operatore (*es. attestato*), l'esperienza maturata in servizi analoghi e le funzioni assegnate;
- ✓ in caso di subentro di un nuovo operatore in qualsiasi servizio, l'appaltatore garantisce un periodo di affiancamento del medesimo in soprannumero di almeno 3 giorni;
- ✓ provvedere, per tutti i trasferimenti di servizio di persone o cose, ai veicoli, con propri automezzi oppure stipulando idonea convenzione per l'utilizzo, ove disponibili, di veicoli dell'Ente, previa corresponsione del rimborso chilometrico da concordarsi tra le parti, essendo i suddetti trasporti a carico dell'appaltatore;
- ✓ realizzare ed adeguare il proprio sistema informativo al sistema di informatizzazione dell'Ente; l'attuazione di un sistema informativo efficace rappresenta una condizione indispensabile per poter costruire una mappa delle tipologie degli utenti e dei loro bisogni;
- ✓ indicare le caratteristiche del suo sistema informatico e trasmettere per via informatica il maggior numero possibile di informazioni utili al monitoraggio in tempo reale dell'andamento del Servizio e prevedere l'attivazione di una casella elettronica per snellire il flusso informativo;
- ✓ operare nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela della sicurezza e della privacy dei cittadini-utenti e delle loro famiglie.

Successive contrattazioni ed accordi fra l'Ente e l'appaltatore potranno prevedere successive appendici al presente capitolato, anche per nuove categorie di servizi ed

operatori professionali attualmente qui non previste.

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per l'Ente della costituzione in mora dell'appaltatore.

Per quanto riguarda i servizi appaltati, restano in capo all'Amministrazione le sole funzioni di coordinamento, indirizzo e controllo di carattere logistico – organizzativo inevitabilmente connesse con la collocazione dell'attività appaltata all'interno degli ambienti di pertinenza dell'Ente. Tutte le incombenze di ordine amministrativo e di rapporto con gli organi di vigilanza/controllo preposti rimangono ad esclusivo carico dell'Ente. Resta comunque esclusa ogni ingerenza funzionale – direttiva o tecnico- operativa dell'Ente nei confronti dell'Appaltatore. **La titolarità dei servizi rimane all'I.P.A.B. Luigi Mariutto.**

L'Appaltatore ogniqualvolta intenda attivare iniziative promozionali o pubblicitarie, che possano avere implicazioni dirette od indirette con l'oggetto del presente Capitolato, deve preventivamente concordarle con i competenti responsabili di servizio.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'ENTE

Restano a carico dell'Ente:

- preparazione sale da pranzo delle cucinette di reparto;
- distribuzione dei pasti agli ospiti;
- fornitura di energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda;
- oneri e tasse per lo smaltimento dei rifiuti;
- messa a disposizione dei locali e delle attrezzature nello stato in cui si trovano.

La veicolazione dei pasti deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici predisposti al trasporto di alimenti e che garantiscano il mantenimento delle corrette temperature degli alimenti, così come previsto dalla normativa vigente. Le consegne devono avvenire entro un'ora dal confezionamento e comunque in orario tale da consentire la successiva distribuzione in tempo utile, mentre i ritiri devono avvenire entro un'ora dalla distribuzione dei pasti.

Gli orari di consegna nei Nuclei/Residence devono essere rispettati in modo tassativo: nessun ritardo è ammesso salvo i casi documentati di forza maggiore.

Durante lo stazionamento dei cibi già cotti all'interno del Centro di cottura dell'Ente, dovrà essere mantenuta la temperatura costante di 65°C; a tal fine, l'aggiudicatario deve essere dotato di idonee attrezzature che assicurino che, durante lo stazionamento, i pasti già confezionati non subiscano perdite di temperatura nelle more del trasporto e della consegna e siano protetti da appositi contenitori che garantiscano il mantenimento delle corrette temperature degli alimenti, così come previsto dalla normativa vigente.

Alla consegna dei pasti ai singoli Nuclei/Residence, la temperatura rilevabile al cuore dell'alimento non dovrà essere inferiore ai 65°C per i cibi già cotti e non superiore ai 10°C per i cibi refrigerati, e, comunque, non potrà essere accettato un abbattimento della temperatura superiore a 5°C/ora.

ART. 13 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La stazione appaltante mette a disposizione in comodato della ditta appaltatrice gli spazi attualmente allestiti a cucina centrale, nonché tutte le attrezzature ivi contenute, che

saranno rilevate in apposito inventario al momento dell'affidamento del servizio. La ditta appaltatrice esplicherà nell'offerta tecnica le modalità di impiego delle strutture messe a disposizione. All'atto della stesura dell'inventario, congiuntamente al Referente dell'Ente, la ditta appaltatrice accerterà le condizioni di quanto concesso in comodato, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. La sottoscrizione dell'inventario attesterà le condizioni delle attrezzature rilevate al momento del sopralluogo dal responsabile dell'appaltatore e dal referente ed in particolare il loro buono stato e la conformità alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. L'Ente fornirà copia della documentazione attinente a quanto concesso in comodato. L'Ente resta sollevato da qualsiasi spesa per manutenzioni o riparazioni successive alla sottoscrizione del verbale di consegna.

La ditta appaltatrice si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e/o impianti, senza previa autorizzazione dell'appaltante. Sono a totale carico della ditta appaltatrice le sostituzioni di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Nel caso in cui l'appaltante provvedesse eventualmente ad acquistare le nuove apparecchiature/attrezzature, sarà cura della ditta appaltatrice spostare le proprie dai locali. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.A.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, la ditta appaltatrice sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

Nel corso della gestione, l'inventario sarà aggiornato dall'appaltatore, mediante la tenuta di apposite schede di registrazione in cui, per ogni macchina evidenzierà gli interventi di manutenzione effettuati.

Al termine del periodo di affidamento, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze, la ditta appaltatrice sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica, fatti salvi i tempi di consegna.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza della ditta appaltatrice, la stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale, rivalendosi eventualmente sulla cauzione depositata.

Sarà cura dell'appaltatore, garantire che siano assolti tutti gli obblighi di legge per la conduzione dei locali adibiti a conservazione degli alimenti e punto cottura. A tal fine l'appaltatore assumerà a suo carico ogni responsabilità in merito allo stato dei locali e delle attrezzature, fatti salvi interventi di manutenzione straordinaria dell'immobile. Restano inoltre a carico della ditta appaltatrice le spese relative:

- ✓ le spese di sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale, o per usura, del il vasellame, i bicchieri, il pentolame, ecc;
- ✓ la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti.

Si precisa che qualora per scelte progettuali della ditta aggiudicataria si preveda l'implementazione delle attrezzature o degli impianti, ogni onere di adeguamento

(forniture, lavori, ecc.) s'intendono ad esclusivo carico della stessa ditta, mentre le dotazioni s'intendono acquisite a beneficio dell'Ente che ne diverrà proprietario.

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'amministrazione deve:

1. comunicare al gestore il nominativo del Responsabile dell'Ente che curerà i collegamenti con esso e che costituirà il punto di riferimento per la gestione operativa del progetto;
2. utilizzare i dati personali e quelli dei partecipanti al bando, esclusivamente per l'espletamento della procedura di selezione e sottoporli al trattamento previsto dal GDPR n. 2016/679/UE;
3. liquidare all'appaltatore quanto dovuto in funzione della realizzazione delle attività previste nel capitolato.

In particolare rimangono a carico dell'I.P.A.B. Luigi Mariutto i seguenti adempimenti:

- l'individuazione degli utenti che sono ammessi ai servizi, nonché le dimissioni degli stessi;
- adeguamenti riguardanti le residenze e/o attrezzature eventualmente necessari in seguito a normative e direttive sia nazionali che regionali, oltre a prescrizioni in sede di autorizzazioni al funzionamento;
- manutenzione straordinaria degli immobili ed attrezzature quali risultano dai verbali di consegna, relativamente alla sola sostituzione di attrezzature usurate per vetustà (*non per negligenza d'uso, di cui risponde direttamente l'appaltatore*) o non idonei, con l'esclusione delle spese per la riparazione;
- titolarità dei servizi, intestazioni ed adempimenti delle autorizzazioni sanitarie e al funzionamento previste dalla normativa in vigore, ad esclusione delle autorizzazioni per le cucinette, qualora gestiti dalla società aggiudicataria;
- assegnazione in uso gratuito, limitatamente alla durata e ai fini del contratto d'appalto, dei locali, degli arredi, delle attrezzature in dotazione alle residenze da gestire, come indicato nell'apposito verbale di consegna;
- verifica e controllo dei servizi così come indicato nel competente articolo.

Sono espressamente esclusi ulteriori obblighi a carico dell'I.P.A.B. Luigi Mariutto.

ART. 15 – REFERENTI

Salvo diverse disposizioni, l'Ente di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del presente contratto attraverso il *Direttore dell'esecuzione* del contratto, che sarà designato con la stipula del relativo contratto di appalto.

Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica dell'Appaltatore, controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Ente che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Ente.

L'Appaltatore deve indicare il nominativo della persona e del suo sostituto cui la Committente possa far riferimento per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell'appalto. Essa sarà incaricata dell'organizzazione generale della verifica e del coordinamento fra i

vari servizi, dovrà essere munita di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione del contratto di appalto. Tale *“Responsabile del servizio”* dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di esperienza almeno quinquennale nella posizione di coordinatore di servizi simili o paragonabili a quelli oggetto del presente Capitolato.

Il *“Responsabile del servizio”* deve garantire un rapporto costante e mantenere un contatto continuo con gli Uffici della Committente per agevolare il controllo dell'andamento del servizio; deve assicurare anche funzioni di ispezione al servizio garantendo la propria reperibilità ed intervenendo anche qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Committente al rappresentante designato dall'Appaltatore, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore.

Per l'organizzazione del servizio di ristorazione, e adeguato coordinamento di tutti i fattori organizzativi e operativi, l'Appaltatore dovrà individuare inoltre una specifica figura di riferimento presso il centro cottura. Costui è responsabile della gestione del Servizio preparazione e distribuzione vitto, secondo le linee guida definite dagli organi istituzionali del Committente.

Nello svolgimento di queste funzioni il *“Referente del centro cottura”* assolve ai seguenti compiti:

- in relazione al numero delle presenze giornaliere degli Ospiti ed in applicazione della "tabella dietetica" e delle diete speciali, compila la distinta degli articoli occorrenti da prelevare dalla dispensa;
- sovrintende alla distribuzione ai nuclei indirizzando e sorvegliando il lavoro degli addetti;
- cura la conservazione di tutti i prodotti depositati nel magazzino, nella dispensa e nelle celle frigorifere;
- accerta che i generi introitati corrispondano per quantità, qualità e peso alle indicazioni e prescrizioni del presente capitolato ed allegati, comunicando tempestivamente all'Ente i propri rilievi in merito;
- vigila che nei locali del centro cottura non entrino persone estranee al servizio;
- attende ad una accurata pulizia ed igiene degli ambienti e dell'attrezzatura, della quale deve accertare la continua e perfetta efficienza;
- sorveglia che non avvengano sprechi;
- collabora con la Direzione alla formazione dei menù stagionali;
- è consegnatario responsabile di tutta l'attrezzatura fissa e mobile del centro cottura;
- attende a tutte quelle altre mansioni inerenti al posto che possono essergli affidate dalla Direzione.

L'Appaltatore deve indicare il nominativo della persona (e del suo sostituto) cui la Committente possa far riferimento fornendone recapito telefonico mobile prima dell'inizio del servizio. Tale referente dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e comprovata esperienza almeno triennale nella gestione del personale e organizzazione del servizio. Esso sarà incaricato dell'organizzazione e verifica del servizio reso, dovrà essere munito di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema operativo che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto e dovrà essere immediatamente rintracciabile nell'intero arco diurno del servizio.

Tale referente dovrà far capo al “*Responsabile del servizio*” e si manterrà in contatto continuo con il direttore dell’esecuzione dell’Ente per il controllo del servizio e dovrà garantire la propria presenza almeno una volta alla settimana per raccogliere le indicazioni, osservazioni, etc. da parte degli ospiti o dei loro familiari.

ART. 16 – PERSONALE IMPIEGATO DALL’APPALTATORE

L’Appaltatore dovrà provvedere all’assunzione del personale necessario al funzionamento del servizio, numericamente e qualitativamente idoneo, secondo quanto stabilito dalle autorità sanitarie competenti e all’osservanza delle leggi e dei contratti collettivi di lavoro. In relazione alle caratteristiche del servizio appaltato, dovrà impiegare personale qualificato, in possesso del titolo di studio richiesto dalle normative vigenti.

L’Appaltatore, in particolare, si obbliga ad assumere a proprio carico tutti gli oneri salariali, previdenziali, assistenziali ed assicurativi di coloro che presteranno servizio a qualsiasi titolo assicurando loro l’esatta ed integrale applicazione della normativa contrattuale ed il rispetto delle retribuzioni minime previste.

Il personale impiegato nei servizi dovrà:

- indossare idonea divisa (comprensiva di calzature) sempre pulita, con cartellino di riconoscimento;
- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con i residenti;
- garantire il rispetto della privacy degli ospiti degenti del Centro Servizi, non divulgando informazioni che li riguardino, ad eccezione delle informazioni (all’Ente o a terzi dallo stesso autorizzati) necessarie a garantire la qualità del servizio;
- essere fisicamente idoneo per lo svolgimento del servizio;
- astenersi dal fumare in servizio.

L’Appaltatore dovrà consentire la partecipazione del personale addetto al servizio di ristorazione alle riunioni e corsi di formazione che la Committente potrà periodicamente promuovere.

L’Appaltatore deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Ai fini della verifica, entro 60 giorni dall’inizio del servizio l’Appaltatore trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l’elenco dei partecipanti.

Il concorrente è tenuto ad evidenziare in sede di offerta le politiche di gestione del personale legate alle modalità di ricerca, selezione, inserimento, formazione ed incentivazione.

L’Appaltatore deve garantire la presenza continuativa in servizio del personale in base a quanto definito dal contratto di appalto.

A tal fine, dovrà fornire, in qualsiasi momento, a richiesta dell’Ente, prova documentale, sempre aggiornata dei componenti del gruppo di lavoro operante.

L’Appaltatore ha l’obbligo di:

- comunicare, prima dell'immissione in servizio, i nominativi del personale addetto, con indicazione delle esatte generalità, professionalità e qualifica contrattuale; a tal proposito si evidenzia che la ditta ha l'obbligo di produrre idonea documentazione comprovante la regolarità sull'ingresso in Italia ed impiego di operatori extracomunitari;
- far rispettare ai propri addetti tutte le norme generali e particolari inerenti la sicurezza su lavoro di cui è direttamente ed esclusivamente responsabile la ditta stessa;
- comunicare, entro il mese di dicembre di ogni anno, il piano della formazione/aggiornamento del personale per l'annualità successiva;
- fornire annualmente a tutto il personale compreso il dipendente dell'Ente per ogni anno della durata dell'appalto, almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008;
- fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e ss.mm.ii.

ART. 17 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'Appaltatore assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti, essendo l'Appaltatore responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'Ente sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

L'Appaltatore si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; l'Appaltatore, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, l'Appaltatore dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

L'Appaltatore dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

L'Appaltatore solleva la Committente da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio. In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del contributo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da

qualsiasi responsabilità per la Committente in ordine al tardivo pagamento del contributo stesso, salva la facoltà per la Committente di ricorrere alla risoluzione del contratto.

ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 100 del Codice, si precisa che al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità del servizio, in caso di aggiudicazione, l'Appaltatore valuterà l'assunzione e l'utilizzazione, in via prioritaria, per l'espletamento dei servizi, del personale precedentemente adibito al servizio quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'appaltatore subentrante e con l'applicazione da parte dello stesso dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine vengono forniti in allegato al presente capitolato tutti i dati relativi alle unità di personale impiegato dall'attuale gestore del servizio.

Si richiama, altresì, quanto previsto in tema di responsabilità solidale dall'art. 29, comma 2, del D.Lgs. n. 276 del 10.9.2003 e ss.mm.ii., con riferimento ai trattamenti retributivi, comprese le quote di trattamento di fine rapporto, nonché ai contributi previdenziali ed ai premi assicurativi dovuti nei confronti dei lavoratori in relazione al periodo di esecuzione del contratto di appalto.

ART. 19 - SICUREZZA DEI LAVORATORI

La ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e normative correlate), tenendo sollevata l'Ente da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Il referente presso il quale i concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego, di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, è individuato nel Responsabile P.O. dell'Ente.

Nell'esecuzione delle attività previste dal presente appalto all'interno dei luoghi di lavoro dell'Ente, la ditta aggiudicataria si obbliga, in base a quanto previsto dal D.lgs. n. 81/2008 a coordinarsi ed a cooperare con il datore di lavoro committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione. In particolare, si obbliga a partecipare, ove promossa dal datore di lavoro committente, alla riunione di cooperazione e coordinamento.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire all'Ente, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

- nominativo del responsabile della sicurezza;
- requisiti tecnico - professionali richiesti all'art. 15;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;

- formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- numero e presenza media di addetti;
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
- altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi alla normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, assumendo direttamente a proprio carico ogni responsabilità ed onere in merito all'applicazione della stessa. In particolare l'appaltatore ha l'obbligo di:

- ✓ individuare il soggetto che assume le funzioni del datore di lavoro;
- ✓ redigere il documento di valutazione dei rischi aziendale;
- ✓ nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- ✓ individuare il referente responsabile della sicurezza per la gestione dell'appalto, individuato tra il personale impiegato presso la struttura;
- ✓ individuare le misure per limitare le interferenze tra i diversi servizi e limitare i rischi lavorativi individuati;
- ✓ nominare il medico competente ed effettuare la sorveglianza sanitaria;
- ✓ redigere il documento "procedure di emergenza" relativamente alla struttura in cui espletterà i servizi in appalto.

Inoltre, rispetto al personale impiegato nell'appalto, in funzione dei diversi servizi in appalto, competono alla ditta aggiudicataria:

- l'obbligo di formazione ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., compresa la formazione rispetto agli interventi di primo soccorso e di prevenzione antincendio e delle emergenze;
- i controlli e la prevenzione sanitaria (medico competente);
- la dotazione ai lavoratori dei DPI previsti per le mansioni specifiche, in funzione dei diversi servizi oggetto d'appalto (calzature, guanti, divisa etc.);
- la collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Ente in merito a tutti gli adempimenti da questi ritenuti necessari per l'effettivo ed efficace perseguimento degli obiettivi di prevenzione e protezione;
- l'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dalla committenza in merito al coordinamento degli eventuali lavori con dipendenti dell'Ente e/o altri lavoratori operanti in contemporaneità nella struttura;
- l'espletamento di almeno due esercitazioni di emergenza all'anno;
- ogni altro adempimento imposto al datore di lavoro dalla normativa vigente in materia.

Quanto sopra indicato senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

ART. 20 - VERIFICA DI CONFORMITA' IN CORSO DI ESECUZIONE

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare delle verifiche di conformità periodica e intermedie, con cadenza almeno semestrale, per accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Alla verifica sarà invitato l'esecutore, che verrà tempestivamente avvisato, un rappresentante della stazione appaltante e il direttore dell'esecuzione. Alla fine della verifica, verrà redatto un apposito verbale.

ART. 21 - VERIFICA DI CONFORMITA' DEFINITIVA

A seguito della comunicazione dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni da parte dell'appaltatore, il direttore dell'esecuzione effettuerà i necessari accertamenti e rilascerà il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

Dopo l'emanazione del certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni, verrà effettuata la verifica di conformità definitiva, nel giorno stabilito dal direttore dell'esecuzione, che verrà tempestivamente comunicato all'esecutore, affinché possa intervenire.

La verifica di conformità dovrà iniziare entro 20 (venti) giorni dall'ultima prestazione e dovrà concludersi entro 60 (sessanta) giorni dall'ultimazione dell'esecuzione.

Alla fine della verifica verrà redatto un verbale, sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono a spese dell'esecutore, che, a propria cura e spesa, mette a disposizione del direttore dell'esecuzione i mezzi necessari ad eseguirli. Se non ottempera, il direttore dell'esecuzione dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Sulla base delle risultanze della verifica di conformità definitiva, quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, verrà rilasciato il certificato di verifica di conformità.

E' fatta salva la responsabilità dell'esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità verrà trasmesso per la sua accettazione all'esecutore, che deve firmarlo nel termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, sia in corso di esecuzione che al momento finale, l'appaltatore emetterà fattura e si procederà al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto entro i termini di legge.

ART. 22 - PERSONALE

In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto del presente capitolato, l'appaltatore è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori / liberi professionisti.

Per i lavoratori dipendenti o per gli eventuali soci lavoratori (*se la Società è cooperativa sociale*), l'appaltatore è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali stabiliti dai vigenti CCNL di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali.

Gli obblighi di cui al precedente comma vincolano l'appaltatore anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla

struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Per le verifiche in ordine agli adempimenti obbligatori nei confronti delle risorse umane impegnate nella realizzazione del presente appalto l'Amministrazione può richiedere all'appaltatore ogni documento utile, fatti comunque salvi gli accertamenti condotti in base alle disposizioni del contratto d'appalto.

L'Amministrazione può in ogni caso sottoporre a specifica verifica, in ordine alla situazione inerente la regolarità contributiva dell'appaltatore, gli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso enti previdenziali (es. DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate.

L'appaltatore deve osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, della legge e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute assicurazione e assistenza dei lavoratori.

L'Amministrazione dispone il pagamento a valere sulle ritenute suddette di quanto dovuto per le inadempienze accertate dagli enti competenti che ne richiedano il pagamento nelle forme di legge.

Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione del conto finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva., ove gli enti suddetti non abbiano comunicato all'amministrazione committente eventuali inadempienze entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della richiesta del responsabile del procedimento.

L'appaltatore si impegna ad assorbire per quanto possibile nel proprio organico il personale operante nella Struttura come previsto dall'art. 37 del C.C.N.L. del settore ristorazione a condizione che il numero e la qualifica del personale sia ammortizzabile con l'organizzazione della propria impresa.

Il personale dell'appaltatore impiegato nel servizio non avrà vincoli di subordinazione con l'Ente. L'appaltatore si obbliga ad assumere a proprio carico tutti gli oneri salariali, previdenziali, assistenziali ed assicurativi di coloro che presteranno servizio a qualsiasi titolo, assicurando loro l'esatta ed integrale applicazione della normativa contrattuale ed il rispetto delle retribuzioni minime previste.

L'appaltatore è tenuto, in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Ente, a documentare l'assolvimento degli oneri di cui sopra.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'appaltatore dovrà comunicare tutti i nominativi del personale che verrà impiegato nei diversi servizi, specificando il servizio di impiego, la qualifica professionale ed il titolo di studio posseduti, nonché segnalare, prima dell'immissione in servizio di nuovi operatori, tutte le successive variazioni che dovessero intervenire in corso d'appalto.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da adeguato affiancamento, di cui dovrà essere fornita prova documentale.

Mensilmente, contestualmente alla rendicontazione del servizio, l'appaltatore dovrà dichiarare se vi siano state o meno modificazioni nella dotazione di personale impiegato nell'appalto.

Il personale impiegato dovrà essere fisicamente idoneo, in possesso dell'attestato d'idoneità alla mansione specifica rilasciato dal medico competente dell'appaltatore ai sensi del D.Lgs. 81/2008 s.m.i.; essere in possesso del titolo di studio richiesto per la mansione specifica e dal presente capitolato.

Ai fini della gestione delle emergenze è inoltre richiesto che il personale impiegato dall'appaltatore sia in possesso dell'attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto antincendio" rilasciato dai Vigili del Fuoco. L'appaltatore, sulla base del piano di gestione delle emergenze, dovrà presentare mensilmente, nel piano della turnistica, la composizione della squadra di intervento.

In relazione alle caratteristiche dei servizi, la ditta dovrà impiegare personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza. Il personale impiegato dovrà, tra l'altro:

- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con gli ospiti;
- garantire il rispetto della privacy degli ospiti, non divulgando informazioni che li riguardino, a persone od in contesti non autorizzati;
- comprendere ed esprimersi correntemente in lingua italiana.

L'impegno alla riservatezza in tutte le sue manifestazioni e da parte di tutti coloro che sono impegnati nello svolgimento delle attività costituisce obbligo prioritario, che se violato darà luogo ad un'inadempienza contrattuale.

L'appaltatore si obbliga ad allontanare il personale che – a giudizio insindacabile dell'Ente – sia ritenuto non idoneo, su espressa motivata richiesta dell'Ente medesimo.

Il personale impiegato dovrà indossare una divisa, sempre pulita, di colore diverso a seconda del servizio nel quale è impiegato. Dovrà inoltre essere munito di tessera di riconoscimento ben visibile dal quale risultino i dati anagrafici del lavoratore ed il nome della ditta.

Tutto il personale impiegato dovrà raggiungere la sede lavorativa puntualmente con propri mezzi o con mezzi a carico dell'appaltatore.

Costo del lavoro e applicazione del CCNL di settore. L'appaltatore è obbligato ad applicare il CCNL di settore, nonché gli accordi integrativi regionali, territoriali e aziendali in vigore, stipulati dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative presenti sul territorio. In caso di rinnovo del CCNL applicato durante il periodo di esecuzione del contratto di appalto, nonché fino a perfezionamento dell'iter per l'eventuale rinnovo, l'incremento previsto dalla stipula del rinnovo del CCNL sarà applicato automaticamente a tutto il personale impiegato. Ciò dovrà essere adeguatamente dettagliato e specificato, da parte dell'operatore economico in seduta di offerta economica, suddividendo il costo effettivo di lavoro, alla data dell'offerta, dai costi diretti ed indiretti. In questo caso l'Amministrazione è in grado di effettuare il riconoscimento dell'incremento economico al rinnovo del CCNL per la parte dei costi derivanti dall'impiego di personale. In caso di rinnovo di cui al punto precedente, l'appaltatore applicherà l'incremento previsto (incremento su indice IPCA) in aggiunta a quanto previsto dal Codice dei Contratti in materia di adeguamento dei prezzi su base ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai.

Scostamenti e riconoscimento alla data di scadenza del CCNL applicato. In base a quanto previsto dall'accordo sulla "Riforma Contrattuale", in caso di eventuale periodo di vacanza, al momento del rinnovo viene riconosciuto l'incremento dalla data di scadenza del precedente CCNL. Al fine di salvaguardare le tutele ed i diritti del personale impiegato l'appaltatore *(sia esso entrante per nuovo contratto d'appalto che subentrante in contratto*

di appalto esistente) riconosce al personale in forza di cui all'Allegato B) Elenco personale uscente al momento della stipula del rinnovo contrattuale il diritto di adeguamento economico anche laddove sussiste l'eventuale cambio di gestione, sia per subentro che per nuovo contratto d'appalto. Lo scostamento, sia previsionale che effettivo, è quindi accantonato da parte dell'appaltatore dalla data di scadenza del CCNL applicato e sarà erogato alla data di stipula del rinnovo del CCNL alle lavoratrici ed ai lavoratori in forza durante tutto il periodo di vacanza. L'erogazione del riconoscimento economico sarà effettuata o in forma diretta ai singoli operatori impiegati. L'Ente in questo caso verificherà che il riconoscimento dovuto sia effettivamente erogato al personale impiegato.

Riconoscimento ed applicazione dei contratti di secondo livello. Si prevede che vi sia l'obbligo di applicazione per la parte sia normativa che economica di tutti gli istituti previsti nel CCNL di settore applicato. Oltre al CCNL si rende obbligatoria anche l'applicazione ed il riconoscimento di eventuali accordi integrativi di secondo livello, ovvero accordi migliorativi regionali, territoriali ed aziendali, stipulati con le organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative in ambito regionale o territoriale, anche successivamente stipulati.

Clausola di salvaguardia sociale nei cambi di gestione. In caso di nuovo affidamento, ovvero di cambio di gestione, al personale in forza alla data di scadenza del precedente appalto che intende proseguire il servizio sarà garantito il passaggio di gestione al personale in forza, sempre sentita l'organizzazione dell'appaltatore/aggiudicatario, senza alcuna modifica rispetto alla gestione precedente. Ciò per garantire continuità lavorativa alle lavoratrici ed ai lavoratori già impiegati nel servizio al fine di combattere il precariato ed incentivare l'occupazione, in un'ottica di mantenimento della conoscenza e della professionalità acquisita nel tempo all'interno della struttura organizzativa e lavorativa dei CPA. Un aumento del turn-over o dei cambi gestione, con conseguente utilizzo ed impiego di altro personale, è considerato un aspetto sfavorevole in quanto gli ospiti non possono trarne alcun beneficio. In un'ottica di mantenimento dell'occupazione l'appaltatore dovrà essere in grado di garantire l'occupazione e di sviluppare progettualità che coinvolgano in modo partecipativo il personale impiegato anche attraverso forme di incentivazione economica per il raggiungimento di obiettivi qualitativi.

Subentro. In caso di revoca del contratto, con subentro dell'operatore economico secondo in graduatoria, oltre a quanto qui già previsto, si effettua il passaggio diretto di tutte le maestranze e dei diritti acquisiti. Un tanto per definire in modo preciso che al personale viene di fatto garantita la posizione, l'inquadramento, la maturazione delle ferie e dei permessi, la posizione INPS, le condizioni previdenziali ed assistenziali derivanti dall'impiego, il TFR (in questo caso il passaggio si effettua direttamente all'operatore economico subentrante) ed ogni altro istituto e diritto di fatto acquisito dall'inizio dell'appalto.

Politiche di genere e di tutela. In un'ottica di sempre maggior coinvolgimento di tutte le persone, siano esse donne, uomini, straniere e stranieri, portatrici e portatori di handicap ed ogni altro soggetto che possa essere inserito nel mondo del lavoro, si auspicano iniziative dell'appaltatore che vadano ad incentivare le politiche di genere all'interno dei programmi e

dell'organizzazione. In caso di politiche di genere rivolte alle lavoratrici e madri, ovvero ai lavoratori padri, si auspica l'adozione di sistemi flessibili del lavoro al fine di conciliare i tempi di lavoro e di famiglia. Ciò anche attraverso forme di finanziamento derivanti dalle Direttive CE, dalle leggi nazionali e regionali in vigore. Per il personale che richiede permessi e congedi derivanti dalla Legge n. 104/1992 deve essere garantita l'applicazione delle norme in vigore e le imprese che faranno offerte che vadano ad incontrare i bisogni delle lavoratrici e dei lavoratori coinvolti potranno essere oggetto di miglior valutazione. In caso di impiego di personale portatore di handicap si applicheranno tutte le norme vigenti in materia di assunzione e di mantenimento del posto di lavoro per i soggetti disabili.

Qualora l'appaltatore sia un'impresa cooperativa, essa è tenuta, in forza del presente appalto e limitatamente all'oggetto dello stesso, ad applicare le medesime condizioni contrattuali, economiche e lavorative al personale impiegato sia esso dipendente o socio – lavoratore, adeguando prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto ogni eventuale atto interno difforme dalla presente obbligazione contrattuale. Altresì, nel caso di aggiudicazione, deve essere lasciata libera scelta al personale entrante di optare per essere dipendente oppure socio lavoratore della società cooperativa stessa. Tale indicazione è da ritenersi prescrittiva solo in relazione al personale già operante presso la residenze protette.

Non è consentito l'utilizzo di forme contrattuali diverse da quelle di categoria, come i contratti a progetto od altri simili, ne quantomeno i contratti di apprendistato per le persone con qualifica o che operano nella struttura almeno tre mesi dal cambio dell'appalto. Le eventuali posizioni precedenti affini a quelle indicate, nel caso di passaggio del personale dal precedente al presente appalto, dovranno essere regolarizzate.

I suddetti obblighi vincoleranno l'appaltatore anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura societaria o dalle dimensioni della stessa e da ogni qualificazione giuridica, economica o sindacale.

E' fatto obbligo all'appaltatore di rispettare regolarmente le scadenze di pagamento degli stipendi del personale, definendo una data fissa per le liquidazioni mensili. Detta scadenza non può essere modificata o ritardata per qualsivoglia motivo, e non può essere collegata ai rapporti economici con dell'appaltatore con l'Ente. Nel caso di ritardato pagamento dovrà essere corrisposta, direttamente al personale interessato, una penale di € 100 per ogni mensilità posticipata, nonché la corresponsione degli interessi passivi calcolati in ragione al tasso bancario vigente.

Al personale trasferito o comunque proveniente da altre società od enti, anche in virtù del subentro nei servizi oggetto del presente appalto e dei conseguenti vincoli previsti dalla normativa vigente, dovranno essere garantiti il mantenimento del monte orario individuale nonché l'inquadramento e l'anzianità di servizio di provenienza. Qualora il CCNL di provenienza sia diverso dalle condizioni esplicitate nel presente articolo, dovrà essere attribuito il livello che più si avvicina economicamente e l'eventuale residuo a favore del lavoratore dovrà essere trasformato in voce stipendiale ad personam, non assorbibile da futuri aumenti. Potranno essere anche mantenute le eventuali situazioni di part-time di singoli lavoratori, qualora compatibili con il modello organizzativo in essere nel presente appalto.

L'Ente appaltante potrà richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento, e comunque con cadenza almeno quadrimestrale, l'esibizione del libro matricola e del foglio paga, al fine di

verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Potrà altresì richiedere copia conforme all'originale dei DM 10 e modelli F24 relativi al mese di riferimento unitamente all'attestazione che la ditta è in regola con quanto concerne la contribuzione previdenziale ed assistenziale dei dipendenti e soci lavoratori. In caso di mancata presentazione della documentazione suddetta non si procederà alla liquidazione delle fatture relative al mese di riferimento.

Qualora l'appaltatore non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra questa amministrazione procederà alla risoluzione del contratto, riservandosi di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'appaltatore, oppure di procedere a nuova gara. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta.

Tutto il personale impiegato dall'appaltatore dovrà essere tecnicamente preparato, con idoneità psico fisica e di impeccabile moralità, e dovrà abbigliarsi decorosamente e mantenere in servizio un contegno irreprensibile, improntato alla massima educazione e correttezza, specie nei confronti degli assistiti. In particolare, l'appaltatore deve curare che il proprio personale operante all'interno dell'Istituto consegni immediatamente le cose rinvenute, qualunque ne sia il valore o lo stato; rifiuti qualsiasi compenso o regalia; si astenga dal fornire, a terzi, notizie personali o sullo stato di salute dei degenti.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc. L'appaltatore deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

Il rapporto con gli utenti di ogni età deve essere improntato al pieno rispetto della loro dignità ed ispirato a criteri di solidarietà umana e cortesia nell'approccio. Va inoltre evitata ogni forma di familiarità suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio.

Non è consentito che il personale addetto alle attività di cui al presente appalto sia impiegato anche in altri servizi eventualmente svolti per conto dell'appaltante, e ciò salvo l'esplicito e specifico consenso dell'Amministrazione. La presente prescrizione non intende entrare nel merito delle specifiche competenze di gestione delle risorse professionali proprie dell'appaltatore quale datore di lavoro, ma rappresenta un'altra forma di tutela del personale, per prevenirne un utilizzo potenzialmente disagiato su più fronti e turni lavorativi, anche a discapito della qualità del servizio stesso (*quindi anche nell'interesse dell'Ente*). E' evidente che il consenso dell'Amministrazione si esprime dopo aver raccolto le informazioni necessarie ad accertare la sussistenza delle condizioni previste dal contratto di lavoro, senza entrare nel merito delle scelte organizzative dell'appaltatore. Tale vincolo non opera per i sostituti di personale dell'appaltatore assente per malattia o altra causa imprevedibile.

Norme in materia di tutela della privacy. L'appaltatore s'impegna a garantire lo svolgimento del servizio nel rispetto delle disposizioni previste dal GDPR n. 2016/679/UE e successive modificazioni integrazioni. Gli operatori dell'appaltatore garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite agli ospiti e rispettive famiglie. L'appaltatore inoltre

comunicherà all'Ente il nominativo del responsabile della privacy. Dopo la stipula del contratto, con atto formale scritto da parte del titolare del trattamento dati dell'Ente, il responsabile della privacy dell'appaltatore viene nominato responsabile in outsourcing della privacy per i dati che verranno trasmessi e trattati dallo stesso aggiudicatario in esecuzione dell'appalto. L'appaltatore procederà al trattamento dei dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio in appalto; in particolare:

- 1) l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente all'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario necessari per l'assistenza agli ospiti;
- 2) non potrà comunicare a terzi né diffondere dati in suo possesso se non finalizzati alla tutela della salute;
- 3) non potrà conservare dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto. Tali dati e documenti dovranno essere restituiti all'Ente entro 5 giorni dalla data di scadenza del contratto;
- 4) dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

L'appaltatore è obbligato in solido con il titolare del trattamento per i danni provati agli interessati in violazione della normativa vigente in materia.

Requisiti professionali. Il personale impiegato dovrà essere in possesso della qualifica professionale attinente le mansioni esercitate. Esso sarà utilizzato, con orario giornaliero, con continuità di presenza nel ciclo ordinario turnato del lavoro, secondo il programma predisposto dall'Appaltante sulla base delle esigenze espresse dalla Direzione delle residenze ai sensi del raggiungimento delle finalità indicate nel presente Capitolato. Dovrà essere dimostrata, per i nominativi che costituiranno l'organico rotativo del servizio, l'esperienza professionale maturata, al fine di assicurare lo svolgimento delle funzioni richieste. In particolare, come previsto dalle disposizioni regionali in vigore, possono essere impiegati come operatori d'assistenza solo coloro che siano in possesso dei requisiti previsti. Gli addetti che l'Amministrazione in qualsiasi momento ritenga non idonei allo specifico servizio appaltato devono essere sostituiti, a semplice richiesta, prima del turno di servizio utile successivo. Detta prescrizione è da intendersi applicabile laddove vi sia una particolare situazione di inidoneità, anche temporanea (*comportamentale, derivante da patologia in corso, ecc.*) che renda necessaria con urgenza, la sostituzione dell'unità di personale coinvolta nel caso, anche a motivo di sicurezza, rischio per danni a persone o cose, incompatibilità ambientale, carenza del requisito di qualifica professionale richiesta per quel compito, ecc. La sostituzione deve avvenire a cura dell'Appaltatore, che viene reso responsabile del problema ed ha facoltà di intervenire e proporre controdeduzioni, fatta salva la sostituzione prima del turno di servizio successivo. Eventuali provvedimenti disciplinari nei confronti dell'addetto saranno adottati nelle competenze dell'appaltatore quale datore di lavoro, dopo l'accertamento delle motivazioni espresse dall'Ente. Eventuali deroghe temporanee relative alla qualifica professionale, richieste e motivate da contingenti situazioni di disponibilità di operatori, potranno essere accordate, fatta salva la ricontrattazione del costo orario per unità. **Nel caso di personale, di qualsivoglia professionalità, non di lingua madre italiana, comunitario od extracomunitario, dovrà essere prodotta copia dei permessi di lavoro e soggiorno, ove previsti, e copia**

dell'equiparazione del titolo di studio richiesto, copia di attestazione di conoscenza della lingua italiana scritta e parlata a seguito di corso.

Contenimento del turn over e produttività. Al termine di ciascun anno di servizio, l'Amministrazione si riserva di valutare, come previsto dal presente capitolato, la qualità di servizio erogata dall'appaltatore, comprese le azioni di contenimento del turnover del personale impiegato dalla ditta stessa. Allo stesso modo l'Amministrazione valuterà le modalità con le quali la ditta concorrente introduce nella propria organizzazione sistemi premianti annuali erogati direttamente all'operatore di qualsivoglia titolo (*assistenziale, ausiliario, infermieristico, ecc.*), sistemi che sono dovuti al personale in ragione di quanto previsto dal contratto di lavoro di riferimento. Qualora il punteggio annuale di valutazione superi l'indicatore di punti 28 su 30, definendosi per eccellenza, e siano raggiunti gli indicatori di risultato di qualità prefissati per ogni nucleo, l'Ente si riserva di erogare all'appaltatore, nel bilancio dell'anno successivo e a seconda delle disponibilità finanziarie, un premio di c.d. produttività da distribuire unicamente al personale interessato e coerentemente individuato, non superiore a € 150 lorde onnicomprensive una tantum all'anno per unità di personale.

Formazione. Tutto il personale impiegato nell'appalto dovrà essere formato ed aggiornato nell'ambito di attività cui è adibito. L'appaltatore dovrà pianificare ed attuare annualmente l'aggiornamento professionale e la formazione; la definizione del programma formativo dovrà essere preceduta da una ricognizione del bisogno formativo, in funzione degli obiettivi del servizio ed in funzione degli ospiti e dei loro bisogni specifici. Detti percorsi formativi s'intendono diversi e separati rispetto quelli obbligatori per Legge (*a titolo esemplificativo: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro; primo soccorso; in materia di manipolazione delle sostanze alimentari; HACCP; ...*). Il personale adibito al servizio di pulizia e sanificazione dovrà essere appositamente addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazione alle particolari caratteristiche degli ambienti da pulire, ed essere formato sulle norme di sicurezza personale, sui criteri di pulizia e sanificazione e sulle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono e di essere in grado di assicurare metodologie prestazionali atte a garantire un elevato standard di igiene ambientale. L'espletamento dell'attività formativa e di aggiornamento dovrà essere annualmente dimostrato, mediante invio della relativa documentazione all'Ente, anche in relazione al monte ore indicato nel progetto di gara. Al fine di individuare un'adeguata organizzazione del lavoro e di accesso ai percorsi formativi per coloro che sono privi di qualsiasi contenuto formativo, l'appaltatore, sentito l'Ente, indice incontri mirati con le OO.SS. comparativamente più rappresentative presenti sul territorio, al fine di addivenire ad un piano formativo adeguatamente predisposto ed organizzato che vada a coprire i servizi richiesti ed a garantire, attraverso meccanismi di turnazione, l'accesso alla formazione a tutte le lavoratrici e tutti i lavoratori impiegati. I piani formativi di qualificazione, riqualificazione e di aggiornamento professionale saranno discussi con l'Ente e con le OO.SS. Va posta un'adeguata attenzione all'aspetto formativo al fine di sensibilizzare la collettività ad una sempre maggior crescita professionale per garantire una migliore qualità della vita sia lavorativa che dell'ospite. L'appaltatore deve realizzare, continuativamente nel corso della durata dell'appalto, gli impegni e gli obiettivi formativi definiti nel progetto "formazione" presentato in sede di gara. La formazione deve assumere valore strategico,

coinvolgere tutta la residenze protette organizzativa, diventare strumento di promozione della qualità. In particolare per promuovere la qualità è necessario creare un meccanismo di formazione continua dentro l'organizzazione. Attraverso un idoneo coordinamento si possono di volta in volta: trasmettere informazioni; creare sinergie utili al miglioramento della qualità offerta; dar voce alla capacità di ridurre il livello standardizzato; elevare il grado di personalizzazione dell'intervento; individuare comportamenti all'interno dei quali scegliere quelli più idonei e quelli orientati alla relazione; limitare i comportamenti professionali inadeguati al singolo caso; incentivare con azioni positive la capacità di autonomia anche residua del cittadino-utente. Inoltre, l'appaltatore si impegna a far partecipare il proprio personale ad eventuali specifici percorsi formativi organizzati dall'Ente o da altri Enti segnalati dall'Ente stesso, anche in eccedenza rispetto il monte ore standard annuale. Tutte le attività formative devono essere usufruite e retribuite dal personale in orario di servizio integrativo ai turni ordinari. Il personale dell'appaltatore, secondo accordi tra le parti, dovrà altresì partecipare ad eventi formativi promossi dalla Direzione, alle stesse condizioni, ivi compresa la corresponsione, all'operatore interessato, del rimborso delle spese relative a quote di partecipazione, trasferte, spese di viaggio – vitto – alloggio qualora l'evento formativo sia fuori sede. E' fatto d'obbligo all'appaltatore di programmare, all'interno del periodo dell'appalto, la partecipazione di personale selezionato tra tutti i servizi, ad almeno uno stage presso altra struttura residenziale, da concordare con l'Ente.

Sciopero ed interruzione del servizio. L'appaltatore assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale. In tali circostanze egli ha l'obbligo di programmare tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio. L'appaltatore assume comunque l'obbligo di informare preventivamente l'Ente al verificarsi di tali eventi. Se, in caso di scioperi o per cause di forza maggiore, il servizio non potesse essere effettuato nel rispetto della programmazione, l'Ente tratterrà in via straordinaria una cifra proporzionale al minor lavoro effettuato. In caso di sciopero al personale impiegato si applica la normativa vigente (*legge 146/1990 e smi, in particolare con riferimento al servizio di assistenza socio sanitaria*) e pertanto non possono essere effettuate deroghe *in pejus* che possano limitare la libertà di scelta e di adesione agli scioperi. In caso di assenze per causa di forza maggiore (*ad esempio calamità naturali, estreme difficoltà di raggiungimento del luogo di lavoro, per le lavoratrici ed i lavoratori che si presentano sul posto di lavoro esclusivamente con mezzi pubblici in caso di sciopero degli stessi, ecc.*), anche laddove l'appalto preveda la presenza obbligatoria del personale, a prescindere dalle condizioni che possano determinare disagi gravi di presenza in servizio del personale, è possibile prevedere una certa elasticità nell'eventuale assenza che si viene a verificare. Sarà eventualmente valutata in modo puntuale ed attento dall'appaltatore in accordo con l'Ente ed eventualmente, in caso di negligenza da parte del personale impiegato, si potranno prevedere azioni disciplinari che non implicano la revoca dell'appalto (salvo casi gravi). Al fine di quanto specificato nei precedenti commi, l'appaltatore fornirà preventivamente, in sede di documentazione all'avvio dell'attività, la specifica dei servizi minimi essenziali da garantire. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Ente dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni. In caso di proclamazione di sciopero del

personale l'appaltatore si impegna a garantire, concordando con il/i responsabili di servizio comunali e le Organizzazioni Sindacali, il contingente di operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della vigente legislazione, e successive modifiche ed integrazioni, e degli Accordi stipulati tra Organizzazioni sindacali e rispettive categorie per garantire il buon funzionamento dei servizi minimi essenziali nell'ambito delle prestazioni di servizi socio – assistenziali – educativi. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili. La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'appaltatore sarà proporzionalmente detratta dal computo mensile.

ART. 23 - SICUREZZA SUL LAVORO

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (*d.lgs. n. 81/2008 e normative correlate*), tenendo sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Il referente presso il quale i concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego, di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, è individuato nel Responsabile P.O. dei Servizi alla Persona dell'Ente.

Nell'esecuzione delle attività previste dal presente appalto all'interno dei luoghi di lavoro dell'Amministrazione, l'appaltatore si obbliga, in base a quanto previsto dal d.lgs. n. 81/2008 a coordinarsi ed a cooperare con il datore di lavoro committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione. In particolare, si obbliga a partecipare, ove promossa dal datore di lavoro committente, alla riunione di cooperazione e coordinamento. L'appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

- nominativo del responsabile della sicurezza;
- requisiti tecnico-professionali richiesti;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
- formazione professionale (*documentata*) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- numero e presenza media di addetti;
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
- altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

L'Appaltatore dovrà attenersi alla normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, assumendo direttamente a proprio carico ogni responsabilità ed onere in merito all'applicazione della stessa. In particolare l'appaltatore ha l'obbligo di:

- individuare il soggetto che assume le funzioni del datore di lavoro;
- redigere il documento di valutazione dei rischi aziendale;
- nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- individuare il referente responsabile della sicurezza per la gestione dell'appalto, individuato tra il personale impiegato presso la struttura;
- individuare le misure per limitare le interferenze tra i diversi servizi e limitare i rischi lavorativi individuati;
- nominare il medico competente ed effettuare la sorveglianza sanitaria;
- redigere il documento "procedure di emergenza" relativamente alla struttura in cui espleterà i servizi in appalto.

Inoltre, rispetto al personale impiegato nell'appalto, in funzione dei diversi servizi in appalto, competono all'appaltatore:

- l'obbligo di formazione ai sensi del d.lgs. 81/2008 e s.m.i., compresa la formazione rispetto agli interventi di primo soccorso e di prevenzione antincendio e delle emergenze;
- i controlli e la prevenzione sanitaria (*medico competente*);
- la dotazione ai lavoratori dei DPI previsti per le mansioni specifiche, in funzione dei diversi servizi oggetto d'appalto (*calzature, guanti, divisa etc.*);
- la collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Ente in merito a tutti gli adempimenti da questi ritenuti necessari per l'effettivo ed efficace perseguimento degli obiettivi di prevenzione e protezione;
- l'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dalla committenza in merito al coordinamento degli eventuali lavori con dipendenti dell'Ente e/o altri lavoratori operanti in contemporaneità nella struttura;
- l'espletamento di almeno due esercitazioni di emergenza all'anno;
- ogni altro adempimento imposto al datore di lavoro dalla normativa vigente in materia.

Quanto sopra indicato senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

Ai fini della gestione delle emergenze è inoltre richiesto che almeno il 75% del personale impiegato dall'appaltatore sia in possesso dell'attestato d'idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto antincendio" rilasciato dai Vigili del Fuoco, secondo le norme in vigore. E' fatto comunque obbligo all'appaltatore di adeguare la predetta percentuale al fine di garantire la presenza in turno di un numero di operatori qualificati sufficiente per la gestione delle emergenze nelle 24 ore per 365 giorni all'anno.

Entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto, l'appaltatore provvederà a presentare all'Ente il proprio Piano di Sicurezza per le informazioni e gli adempimenti previsti dal d.lgs. 81/2008 e s.m.i.. Inoltre, entro lo stesso termine, l'appaltatore certificherà l'avvenuta informazione dei lavoratori in relazione a quanto espressamente richiesto dal richiamato d.lgs. 81/2008 e s.m.i.. In merito la ditta sarà tenuta ad eseguire un approfondito ed attento sopralluogo della struttura al fine di verificare gli eventuali fattori di rischio per la sicurezza e l'incolumità dei propri lavoratori, prima della partecipazione alla gara.

L'appaltatore è responsabile della sicurezza, della salute e dell'incolumità del proprio personale operante nella struttura, nonché dei danni procurati a terzi in dipendenza del

servizio prestato, esonerando l'Ente da ogni responsabilità conseguente. In costanza di rapporto contrattuale, l'appaltatore dovrà adeguarsi ad ogni modifica normativa che dovesse intervenire in materia. È fatto obbligo del rispetto di tutte le norme inerenti alle materie di prevenzione e sicurezza in ambito lavorativo includendovi la formazione e l'aggiornamento del personale impiegato, i DPI, gli strumenti e i presidi utilizzati al fine di prevenire i rischi professionali derivanti da mansioni di tipo assistenziale, le visite mediche obbligatorie e l'istruzione della lingua italiana per il personale straniero *(al fine di poter dare massima applicabilità e diffusione dei protocolli antinfortunistici obbligatori, oppure di dare possibilità di lettura delle etichette dei prodotti utilizzati che possono risultare rischiosi se non adeguatamente utilizzati, o, ancora, la lettura della segnaletica)*.

Nell'ambito professionale di assistenza alla persona è auspicabile individuare i carichi individuali di lavoro al fine di organizzare il lavoro in modo tale da non sovraccaricare i lavoratori impiegati che, a loro volta per stanchezza, possano essere soggetti a distrazioni che portano inevitabilmente ad un aumento elevato dei rischi in ambito lavorativo. La tutela del personale impiegato, anche sotto questo importante punto di vista, è garanzia di qualità del lavoro e di qualità delle prestazioni erogate all'ospite, che ne trarrà beneficio laddove l'ambiente di lavoro risulti sicuro, non sovraccarico, e privo di tensioni dovute a disagi o stanchezza.

Trattandosi di operare all'interno di residenze protette da considerare ex D.M. 10.03.1998 come caratterizzata da un livello di rischio elevato, l'appaltatore deve prevedere iniziative di formazione professionale, in materia di sicurezza sul lavoro che resta comunque a carico dello stesso ed in particolare:

- ✚ Ore 8 di corso in materia di emergenza e primo soccorso per le persone che formeranno la squadra di ciascuna struttura operativa;
- ✚ Ore 16 di corso in materia di emergenza incendio per le persone che formeranno la squadra di ciascuna struttura operativa inserite in luoghi di lavoro ad alto rischio;
- ✚ Ore 8 di corso in materia di emergenza incendio per le persone che formeranno la squadra di ciascuna struttura operativa inserite in luoghi di lavoro a medio rischio;
- ✚ Ore 4 di corso in materia di emergenza incendi per le persone che formeranno la squadra di ciascuna struttura operativa inserite in luoghi di lavoro a basso rischio;
- ✚ Ore 4 di corso in materia di movimentazione manuale dei carichi per personale addetto alla movimentazione di pazienti non autosufficienti;
- ✚ Ore 2 di corso in materia di rischio biologico e chimico.

Le suddette iniziative s'intendono "una tantum" e non legate al monte ore annuo di formazione ed aggiornamento per ogni operatore.

L'affidatario dovrà attivarsi affinché tutti gli operatori da destinare al servizio abbiano frequentato (ovvero frequentino nel termine degli 8 mesi successivi all'affidamento) i suddetti corsi, con l'approvazione e l'attestazione dei Vigili del Fuoco del Comando di Venezia (o altra sede) e superato con profitto il relativo esame finale. La turnazione del personale deve essere programmata in modo che gli addetti presenti nei servizi abbiano ricevuto la formazione descritta in modo adeguato al luogo di lavoro ed alle caratteristiche degli utenti. Gli stessi dipendenti saranno coinvolti nella messa a punto e nelle prove del piano di emergenza – evacuazione, almeno una volta l'anno.

L'Ente comunicherà all'Appaltatore il nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione all'appaltatore, onde consentire di attivare congiuntamente, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Sopralluogo e verbale per la comunicazione dei rischi. L'Appaltatore s'impegna ad eseguire, unitamente al responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Ente, un approfondito ed attento sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio e a sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto dopo aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informarne i propri lavoratori. Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà redatto congiuntamente entro 15 giorni dall'inizio del servizio oggetto del contratto.

Tutti gli oneri connessi alla sicurezza si intendono compresi nell'offerta economica.

ART. 24 – CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE

In particolare per configurare l'appalto come "verde" i concorrenti dovranno attenersi ai criteri dettati dal "PAN.GPP" indicato all'art 1 e ivi riportati secondo quanto previsto dal DM 25/7/2011.

Ai fini dell'assolvimento dell'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 i concorrenti potranno avvalersi delle indicazioni riportate successivamente per ognuno dei criteri di seguito indicati nelle lettere seguenti da A ad I:.



A - CERTIFICAZIONE

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Indicazioni: possesso di una tra le certificazioni previste



B - SPECIFICHE TECNICHE ALIMENTARI

- 1) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio di oliva devono provenire:

o per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

o per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della

Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità”. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- 2) Carne deve provenire,
o per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
o per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- 3) Pesce deve provenire da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) o da allevamento.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i **prodotti da produzione integrata** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i **prodotti DOP IGP e STG** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i **prodotti da produzione agroalimentare tradizionale** devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350

Indicazioni:

- Fornitura del 100% dei prodotti biologici indicati per i minori nel presente capitolato
- Fornitura di almeno 10 prodotti DOP/IGT tra quelli indicati sia per anziani che per minori nel presente capitolato
- Offerta di ulteriori prodotti DOP/IGT e da pesca sostenibile in sede di gara



C – PRODOTTI IN CARTA – TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE)

Indicazioni

Impiego almeno dell’80% dei prodotti utilizzati per tale appalto con i requisiti descritti



D – TRASPORTI

Nei casi di asporto con mezzi propri, l’aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- ✓ Veicoli, almeno euro 4
- ✓ Veicoli elettrici

✓ Vetture ibride

Indicazioni

Impiego almeno dell'80% del numero di mezzi utilizzati dall'appaltatore per l'appalto con le caratteristiche richieste



E – CONSUMI ENERGETICI

L'Aggiudicatario, in caso di acquisti da eseguirsi in corso di appalto di attrezzature elettriche necessarie alla produzione dei pasti, deve orientarsi ad apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alle seguenti classi minime di efficienza energetica:

o alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

o alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

Indicazioni

Acquisto di prodotti con i suddetti requisiti.



F – PULIZIA LOCALI

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici

Indicazioni

Acquisto di prodotti impiegati per tale appalto con le suddette caratteristiche



G - IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.

Indicazioni

Impiego almeno dell'80% dei prodotti utilizzati per tale appalto con le suddette caratteristiche



H – GESTIONE RIFIUTI

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Indicazioni

Applicando del ciclo di smaltimento rifiuti previsto



I – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

o Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

o Provenienza territoriale degli alimenti

o Stagionalità degli alimenti

o Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

ART. 25 - TIPOLOGIE DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli eseguiti presso il centro cottura dai tecnici o organi incaricati dall'Ente possono articolarsi nelle seguenti tipologie:

a) controlli a vista del servizio aventi ad oggetto:

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- condizioni igieniche del personale addetto;
- organico presente e organizzazione del personale;
- comportamento professionale degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- regolare conservazione campioni alimentari;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- quantità-grammature e qualità delle porzioni in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali;
- qualità e quantità di tutte le derrate con particolare riferimento della corrispondenza alle tabelle merceologiche;
- modalità di confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti;
- presenza corpi estranei nei pasti;
- tempi di consegna e trasporto dei pasti;
- modalità di lavaggio e di impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- condizioni igieniche degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- condizioni igieniche dei servizi w.c.;
- funzionamento e corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- segnaletica di sicurezza;
- dispositivi di protezione individuali (DPI) e ad uso promiscuo;
- corretto utilizzo dei locali;
- comportamento degli addetti verso gli ospiti/dipendenti;
- condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;
- linea self service della mensa dipendenti.

b) controlli sulla documentazione inerente a:

- verifiche analitiche effettuate sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 193 06/11/2007;
- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna.
- manutenzione programmata e regolare registrazione degli interventi di manutenzione impianti, locali ed attrezzature;
- documentazione per conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato;
- documentazione relativa alle autorizzazioni ed ai requisiti per il servizio;
- documentazione del sistema HACCP per lo svolgimento del servizio;
- manuale per autocontrollo igienico;

- documentazione relativa al personale;
- documentazione relativa alla sicurezza sul lavoro e presenza della relazione per la valutazione dei rischi e del piano di evacuazione.

c) controlli analitici a campione relativi a controlli di tecnici incaricati dall'Ente effettuati mediante prelievi di campioni di produzione che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio secondo criteri microbiologici e chimici. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Direttore del servizio incaricato dall'aggiudicatario o suo delegato. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime di legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Ente per le quantità di campioni prelevati.

Dei controlli e sopralluoghi dovrà essere stilato verbale sottoscritto dalle parti o, in caso di assenza di rappresentanti dell'aggiudicatario, dai soli tecnici dell'Ente.

ART. 26 - VERIFICHE, CONTROLLI E RESPONSABILITA'

La vigilanza sul servizio compete all'Ente con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per gli interventi di altri Organi competenti in materia di vigilanza sulle attività, comunque, connesse con il presente appalto e previsti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia di igiene e sanità.

I controlli, esperiti dal personale autorizzato, potranno essere effettuati in qualsiasi momento, senza obbligo di preavviso, e non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Ente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione interessata al servizio, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

In tale circostanza l'aggiudicatario deve fornire agli incaricati del controllo camice, copricapo, guanti monouso, mascherina e soprascarpe.

L'attività di controllo viene assicurata dall'Ente con apposito personale incaricato dalla Direzione e che preveda:

- per le materie di natura sanitaria, un medico incaricato;
- per le materie di natura economica e di organizzazione del servizio, il Responsabile Area Gare/Contratti o altra persona incaricata;
- per le materie relative alla manutenzione degli impianti e della sicurezza sui posti di lavoro, il Responsabile Area Tecnica o altra persona incaricata.

Gli incaricati dell'Ente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti. I predetti controlli potranno essere effettuati anche con l'ausilio di mezzi strumentali, fotografici, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti, intossicazioni e tossinfezioni conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, avariati, adulterati e comunque in condizioni di insalubrità tali da determinare conseguenze sulla salute del consumatore, forniti dalla stessa.

ART. 27 - ORGANISMI E SOGGETTI DI CONTROLLO

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti servizi della Azienda ULSS;
- il personale incaricato dall'Ente;
- la commissione mensa.

L'attività del personale preposto ai controlli deve riguardare, tra l'altro, l'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, l'igiene dei locali e delle attrezzature e deve essere svolta nel pieno rispetto delle disposizioni di legge.

I soggetti preposti al controllo, compresa la Commissione mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il centro cottura e presso la sala mensa, apposito camice, copricapo, mascherina e soprascarpe.

L'Ente cura i rapporti con le Ditta e applica le sanzioni pecuniarie di cui al presente capitolato.

E' riconosciuto il diritto alle rappresentanze degli utenti di partecipare all'attività di controllo del servizio con iniziative di proposta e con relazioni.

Allo scopo di favorire detta partecipazione è costituita dall'Ente una Commissione mensa che prevede la presenza di un rappresentante dei famigliari degli ospiti e di un rappresentante dei dipendenti dell'Ente fruitori della mensa.

Detta Commissione mensa esprime pareri sul servizio ed ha compiti di proposta e di studio al fine di favorire gli interventi per il controllo e la verifica delle qualità degli alimenti e per il rispetto dei menù.

I componenti della Commissione hanno accesso al centro cottura e alla sala mensa e ai locali annessi solo previa autorizzazione del Direttore dell'Ente e solo se accompagnati da personale allo scopo incaricato dal Direttore stesso.

La Commissione agisce unitariamente e presenta le proprie relazioni o pareri per iscritto solo ed esclusivamente al Direttore e nello svolgimento della propria attività di osservazione e di eventuale degustazione di campioni alimentari non deve interferire in alcun modo con il servizio e con l'attività del personale alle dipendenze dell'aggiudicatario.

Nello svolgimento delle operazioni di controllo, la Commissione mensa deve rispettare tutte le precauzioni igieniche previste per le persone investite dell'attività di controllo.

ART. 28 - CONTROLLO DI CONFORMITA'

I prodotti che, in base ai controlli effettuati nei modi di legge, saranno ritenuti di qualità e/o quantità non conformi o che risulteranno sofisticati o avariati o appartenenti a varietà merceologiche diverse da quelle previste dal contratto, dovranno essere sostituiti, fatta salva ogni ulteriore azione, risarcimento e perseguimento di responsabilità a norma di legge.

Sono poste a totale carico dell'aggiudicatario tutte le spese che l'Ente sostiene, anche presso organismi esterni, per i controlli che hanno avuto esito positivo.

In ordine alla conformità del servizio alle condizioni contrattuali e d'appalto, al termine di ogni semestre l'aggiudicatario deve trasmettere all'Ente una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo, alle cause di eventuali controversie con l'Ente.

ART. 29 – AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del servizio, o loro delegati, potranno disporre, rispetto il modello organizzativo proposto ed i servizi erogati dall'appaltatore, nei termini di processo e prodotto finale, dei controlli di qualità e delle attività di monitoraggio, anche riguardanti la percezione da parte dell'utente finale, dandone informazione alla ditta aggiudicataria. Altrettanto potrà essere proposto e realizzato dalla ditta aggiudicataria, in forma autonoma o per il tramite di consulenze esterne, dandone informazione ai competenti responsabili dell'Ente. Su richiesta ed a questo proposito potranno essere autorizzate forme dirette di relazione tra la ditta aggiudicataria e l'utente finale, quali interviste, somministrazione di questionari, ecc. Periodicamente le valutazioni raccolte dall'appaltante e dall'appaltatore saranno oggetto di

sintesi valutativa sull'andamento dei servizi, attività di cui ditta aggiudicataria risponde direttamente. Dette valutazioni si ritengono diversificate rispetto il sistema delle contestazioni e dei reclami eventuali, che fanno parte di una procedura specifica. Il responsabile qualità della ditta aggiudicataria, in collaborazione ed accordo con l'Ente appaltante, proporrà indicatori di qualità da monitorare nel corso dell'appalto, anche in relazione ai sistemi di qualità adottati dall'Ente.

ART. 30 - OBBLIGO DI PARTECIPAZIONE AD INCONTRI CON L'ENTE

E' fatto obbligo all'aggiudicatario, almeno nella persona del Direttore del Servizio, di partecipare alle riunioni convocate dai rappresentanti dell'Ente per discutere sull'andamento del servizio.

A dette riunioni possono essere invitati dall'Ente anche i componenti della Commissione mensa.

ART. 31 – PAGAMENTI

Il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto relativo al presente appalto è effettuato dall'Amministrazione entro trenta (30) giorni dalla presentazione da parte del soggetto di fattura elettronica. Al fine di ottemperare agli obblighi scaturenti dalla normativa in tema di fatturazione elettronica, l'I.P.A.B. Luigi Mariutto è soggetto alle disposizioni normative previste dal Decreto Ministeriale 3 aprile 2013, numero 55, e pertanto, a decorrere dal 31 marzo 2015 non può più accettare fatture in forma cartacea.

Al fine di consentire il corretto indirizzamento delle fatture elettroniche all'ufficio destinatario della stazione appaltante, si riporta di seguito il **Codice Univoco Ufficio**, consultabile anche all'interno dell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni (www.indicepa.gov.it), al quale devono essere indirizzate le fatture elettroniche che è il seguente: **UFEJVH**.

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi della comunicazione dell'Amministrazione con la quale la stessa ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria;
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- codice CIG 9864120156;

- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN. Di seguito alla legge di Stabilità 2015 (Legge 190/2014) le Pubbliche Amministrazioni acquirenti devono versare direttamente all'Erario l'Iva che è stata addebitata dai fornitori, pagando a questi ultimi solo la quota imponibile (e le altre somme diverse dall'Iva). L'appaltatore deve quindi emettere regolarmente fattura per le quote a carico dell'Ente (secondo quanto previsto dall'art. 21 del D.P.R. N. 633/1972 e quindi con l'indicazione dell'IVA, che verrà versata direttamente all'erario dalla Stazione Appaltante) apponendo l'annotazione "scissione dei pagamenti" sul documento ai sensi di quanto previsto dal Decreto del MEF dd. 23.01.2015 che dispone anche in merito agli effetti della "scissione dei pagamenti" sui soggetti fornitori.

I pagamenti dovranno essere effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, mediante accredito su conto corrente dedicato.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti connessi alle operazioni di verifica e/o in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, in particolare il DURC e le verifiche presso EQUITALIA, o a fine anno per il rispetto delle condizioni nei pagamenti poste dal patto di stabilità, ovvero altre condizioni esterne rispetto alla volontà dell'amministrazione, l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, interessi, né ad alcuna pretesa.

In caso di violazioni contrattuali od in presenza di altri oneri o rimborsi dovuti dall'appaltatore, previa comunicazione motivata, l'ente appaltante ha facoltà di operare a compensazione, mediante adeguata ritenuta sulla liquidazione delle fatture.

Si precisa che il regime Iva per le prestazioni fatturate direttamente all'utenza è per norma - *nulla influendo lo status del soggetto che svolge le prestazioni* - per tutti i servizi indicati, gestiti unitariamente con finalità socio assistenziali, **operazione esente dall'imposta**, ai sensi Art. 10 Dpr 633/72: *“sono esenti dall'imposta le prestazioni proprie dei brefotrofi, orfanotrofi, asili, case di riposo per anziani e simili, delle colonie marine, montane e campestri e degli alberghi e ostelli per la gioventù di cui alla l. 21.3.1958, n. 326, comprese le somministrazioni di vitto, indumenti e medicinali, le prestazioni curative e le altre prestazioni accessorie”*.

In relazione al presente capitolato speciale, tutte attività si definiscono globali indivisibili nell'ambito di un unico progetto di servizio. In esso sono comprese ed indicate in maniera specifica anche le attività di piccola manutenzione e gli acquisti di beni, mobili ed arredi, attrezzature ad esse riferite: si ritiene, pertanto, che anche tutte le attività manutentive, interne o con il supporto di ditte esterne, compresi gli acquisti a ciò finalizzati, vadano riferite all'esenzione o all'unica aliquota applicata all'appalto, ricordando altresì che per l'Ente l'Iva rappresenta un costo non detraibile.

Per agevolare la verifica circa il puntuale assolvimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore è tenuto a predisporre un'apposita scheda trimestrale di rendiconto e conferma; l'Amministrazione si riserva comunque l'impiego anche di altri mezzi e modalità di verifica. Al rendiconto andranno allegate copia delle fatture emesse all'utenza e nota riepilogativa delle prestazioni erogate e dei costi sostenuti in base all'offerta di gara, nonché copia delle fatture afferenti già inviate all'Ente in forma elettronica.

ART. 32 - TRACCIABILITA'

Ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, gli appaltatori, i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese) devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi ai servizi pubblici devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento donei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG 9864120156), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'articolo 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, il codice unico di progetto (CUP).

L'appaltatore, il subappaltatore e il subcontraente comunicano alla stazione appaltante o all'amministrazione concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture, inserisce, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante o l'amministrazione concedente (*Prefettura di Venezia*).

La stazione appaltante verifica 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.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 33 - MODALITA' FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese la ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Ente appaltante il numero effettivo:

- delle giornate alimentari (colazione, idratazioni, pranzo, merenda e cena) erogate per l'Ente;
- dei pasti erogati per il personale autorizzato dall'Ente.

La comunicazione avverrà attraverso moduli appositamente predisposti dalla ditta e autorizzati dall'Ente. Ogni modulo sarà verificato dal personale dell'Ente, addetto al controllo del servizio. I moduli di cui sopra costituiscono la base per la conseguente fatturazione. Il Responsabile del Servizio è individuato nel Coordinatore dei Servizi Socio Assistenziali.

La ditta presenterà all'Amministrazione dell'Ente una fattura mensile, il cui importo sarà determinato dai quantitativi citati nei moduli moltiplicati per i prezzi unitari.

In assenza di contestazioni o addebiti l'Amministrazione procederà al pagamento delle relative fatture entro 30 (trenta) giorni data fattura fine mese. Nel caso si verifichino contestazioni i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della contestazione, salva la possibilità di corrispondere acconti per gli importi non contestati.

I tempi di pagamento sono condizionati da:

- verifica della regolarità degli adempimenti contributivi obbligatori previdenziali ed assicurativi per gli infortuni sul lavoro e malattie professionali di dipendenti (DURC);
- verifica sulla non inadempienza per cartelle agente della riscossione (Equitalia).

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, l'appaltatore si impegna ad ottemperare alle prescrizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari ivi previste. Il mancato utilizzo del bonifico bancario, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 34 - SUBAPPALTO

Al subappalto si applicano le disposizioni dell'art. 105 del Codice cui si rinvia.

ART. 35 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La gestione delle attività oggetto del presente appalto è effettuata dall'appaltatore in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

Conseguentemente a quanto previsto dal precedente comma è fatto obbligo all'appaltatore di mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

L'appaltatore, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'Amministrazione, per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'appaltatore risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'Amministrazione da ogni molestia e responsabilità relativa.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

ART. 36 - COPERTURE ASSICURATIVE

È a carico dell'appaltatore ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto.

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente.

L'appaltatore aggiudicatario solleva altresì l'Amministrazione da ogni responsabilità relativa a danni che venissero causati a terzi o a cose di terzi nel corso di tutte le attività ammesse.

A garanzia delle obbligazioni di cui ai precedenti commi l'appaltatore aggiudicatario è tenuta a stipulare:

- apposita polizza assicurativa con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "responsabilità civile generale"), a copertura dei rischi da responsabilità per qualsiasi danno che la ditta appaltatrice stessa possa arrecare all'I.P.A.B. Luigi Mariutto, ai propri dipendenti e collaboratori, nonché a terzi, in relazione alle prestazioni previste nel presente capitolato. Il massimale della polizza assicurativa non dovrà essere inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro/persona/cose per ogni anno assicurativo per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e con massimale non inferiore ad euro 1.500.000,00 per sinistro/persona/cose per ogni anno assicurativo per Responsabilità Civile per prestatori d'opera (RCO). La polizza dovrà prevedere - fra l'altro- le seguenti estensioni:

19. danni per interruzione e/o sospensione del servizio;

20. danni materiali diretti a cose di terzi;

21. danni materiali verificatisi durante l'esecuzione dei lavori e/o servizi presso terzi.

Altresì, in particolare, la suddetta polizza dovrà coprire anche i seguenti danni:

- ✓ danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
- ✓ rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;
- ✓ danni derivanti anche da comportamenti, compresi quelli omissivi, del proprio personale per tutte le attività ed i servizi in gestione nelle residenze protette;
- ✓ danni propri ad autoveicoli comunali utilizzati nel servizio.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

- apposita polizza assicurativa infortuni con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "infortuni ") per tutti gli utenti con i seguenti massimali e requisiti che copra i rischi dalle attività esterne ed interne eventualmente previste nel progetto:

✓ invalidità permanente 250.000,00 euro

✓ morte 100.000,00 euro

✓ spese di cura da infortunio 2.500,00 euro

✓ deve essere prevista la condizione che gli utenti siano considerati terzi tra loro.

Le polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata del contratto. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Ufficio Gare e Contratti" entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alle quietanze di intervenuto pagamento del premio.

L'appaltatore dovrà trasmettere tempestivamente le quietanze di pagamento del premio per gli anni successivi al fine di permettere di verificare il permanere della loro validità nel corso della durata del servizio.

La responsabilità della corretta esecuzione dei servizi affidati grava sull'appaltatore anche nell'ipotesi in cui taluni di questi siano subappaltati o condivisi con terzi, in tutto o in parte.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa all'appaltatore ed al personale di questo nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Si conviene a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel prezzo dell'appalto.

ART. 37 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'Appaltatore è obbligato a costituire la garanzia definitiva di cui all'art. 103, comma 1 del Codice, pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%, salvo l'applicazione delle riduzioni di cui all'art. 93 comma 7 del Codice.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall'art. 103, comma 3, del Codice. La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'escussione della garanzia provvisoria da parte dell'Amministrazione.

ART. 38 – PENALITA'

In relazione all'esecuzione del presente contratto, con riferimento agli obblighi specifici e generali in esso determinati per l'appaltatore, qualora lo stesso non li adempia in tutto o in parte e per gli stessi sia rilevata l'effettiva inadempienza in base alla procedura, come successivamente disciplinata, l'Amministrazione applica specifiche penali, mediante addebito di una somma determinata nella misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente non superiore al dieci per cento del valore complessivo del contratto, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo valutate dall'Amministrazione stessa di volta in volta.

In particolare, le inadempienze ritenute lievi a qualunque obbligo derivante dal presente capitolato, comporteranno l'applicazione della penalità di € 100,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione della penale doppia, oppure l'adozione di misure più severe.

Per le inadempienze più gravi, l'Amministrazione si riserva più severe sanzioni da adottarsi di volta in volta, ove non si ravvisi, a giudizio insindacabile della stessa, la grave inadempienza che risolve il contratto, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di due mesi con semplice lettera raccomandata o posta elettronica certificata con firma digitale.

Costituiscono inoltre grave inadempienza:

- 5) negligenza dei dipendenti dell'affidatario nell'esecuzione dei compiti inerenti il servizio ovvero nel mantenere il riserbo su notizie apprese nell'esecuzione delle attività dovute: penale a partire da Euro 500,00 (cinquecento);

- 6) impiego di personale privo dei requisiti professionali previsti dal capitolato, trascorso il periodo dei primi 8 mesi: penale a partire da Euro 500,00 (cinquecento);
- 7) inosservanza degli obblighi di legge in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza e di igiene sul lavoro: penale di Euro 1.000,00 (mille);
- 8) violazione di norme dei contratti collettivi di lavoro applicabili: salve le diverse sanzioni di legge, penale sino ad Euro 1.000,00 (mille).

L'Amministrazione si riserva per ogni tipo di inadempienza di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio. Le relative spese saranno addebitate interamente all'Appaltatore.

Le penalità e sanzioni verranno ritenute sui corrispettivi dovuti o prelevate dalla cauzione prestata dall'Appaltatore.

Nel caso in cui il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale l'amministrazione si riserva di valutare la possibilità di procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Penalità nel dettaglio per ogni specifico servizio:

Penalità specifiche per il servizio di ristorazione e servizi integrativi

Poiché i servizi oggetto dell'appalto sono da ritenersi di pubblica utilità, la ditta appaltatrice per nessuna ragione potrà sospenderli, effettuarli in maniera difforme da quanto previsto dal contratto, eseguirli in ritardo. In caso di mancato rispetto o di deficienza nell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'Ente avrà la facoltà di ordinare l'esecuzione d'ufficio, nel modo che riterrà più opportuno ed in danno alla ditta, degli adempimenti necessari per il regolare andamento del servizio, qualora l'impresa appositamente diffidata, non ottemperi immediatamente agli obblighi assunti.

In caso di grave inadempimento, anche parziale, da parte della ditta appaltatrice di quanto previsto dal contratto che non consenta la prosecuzione anche provvisoria del rapporto, l'Ente si riserva la facoltà di recedere immediatamente dal contratto, previa comunicazione scritta, a mezzo lettera raccomandata AR. L'appaltatore non potrà in tale caso far valere alcuna pretesa di risarcimento o indennizzo e l'Ente avrà pure il diritto di incamerare la cauzione definitiva a titolo di penale, salvo il pagamento dei corrispettivi regolarmente maturati.

Il contratto si intende risolto in caso di fallimento e/o concordato preventivo della ditta aggiudicataria mentre in caso di decesso del titolare o di cessione dell'azienda o ramo della stessa, per il prosieguo del rapporto contrattuale è richiesto il consenso scritto dell'Ente.

Per il mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di uno qualsiasi degli adempimenti previsti nell'appalto sarà applicata una penale pari a € 500,00.= per ciascun inadempimento. L'inadempimento dovrà essere formalmente contestato con lettera raccomandata AR. Alla ditta appaltatrice sarà consentito presentare le proprie controdeduzioni nel termine di 10 giorni dal ricevimento della contestazione, fatto salvo l'adeguamento immediato alle disposizioni impartite. La penale sarà trattenuta direttamente dal corrispettivo dovuto.

Qualora in corso d'anno siano effettuate cinque contestazioni scritte, non adeguatamente controdedotte, l'Ente si riserva di valutare la risoluzione unilaterale del contratto per inadempimento.

Alla ditta appaltatrice non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non per giusta causa o cause di forza maggiore; diversamente la ditta sarà tenuta al pagamento di una penale pari alla garanzia definitiva.

L'Ente addebiterà inoltre alla ditta inadempiente l'eventuale maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio in oggetto ad altra ditta sino alla scadenza naturale del contratto, importo che per quanto possibile, sarà trattenuto dall'Ente direttamente in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti per il lavoro già svolto.

In materia di risoluzione del contratto si applica l'art. 108 del D.lgs. n. 50/2016.

Inadempienze relative al personale

In caso di mancato pagamento degli emolumenti al personale impiegato saranno previste delle forme sanzionatorie. In caso di reiterato mancato pagamento degli emolumenti dovuti al personale, nonché la mancanza del rispetto degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi, ovvero per più di tre volte nell'arco della durata dell'appalto, oltre alle sanzioni previste sarà fatto obbligo di provvedere entro un breve termine stabilito nel capitolato di appalto al risanamento dell'inadempienza. Laddove tale inadempienza si protragga per un ulteriore tempo prestabilito in sede di capitolato di appalto l'Amministrazione avvia le procedure di revoca del contratto con subentro dell'operatore economico secondo in graduatoria, ovvero effettua lo slittamento in graduatoria a subentro di altro operatore economico. Sono fatte salve le norme di garanzia in caso di subentro e di tutela del mantenimento dei diritti acquisiti e di tutte le maestranze. In caso di mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza e prevenzione, laddove tale inadempienza abbia causato disagio al personale impiegato o agli ospiti, ovvero all'Amministrazione, saranno applicate forme sanzionatorie. In caso di reiterato e grave mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza e prevenzione che possano causare danno grave all'Amministrazione, agli ospiti e/o al personale impiegato si procede alle sanzioni previste ed all'eventuale revoca del contratto con successivo subentro della seconda in graduatoria. In caso di mancata applicazione del CCNL di settore alle lavoratrici ed ai lavoratori impiegati si applicheranno delle forme sanzionatorie. Anche in caso di parziale mancata applicazione del CCNL saranno applicate forme sanzionatorie. In ogni caso, al riscontro dell'inadempienza, l'Amministrazione comunicherà all'appaltatore che è fatto obbligo di sanare l'inadempienza riscontrata entro un congruo termine individuato in sede di capitolato di appalto. In caso di mancata reiterata applicazione del CCNL di settore, ovvero per un periodo congruo individuato in sede di capitolato di appalto, laddove la comunicazione di sanare l'inadempienza abbia già avuto luogo e laddove l'appaltatore non vi abbia provveduto, l'Amministrazione avvia le procedure di revoca del contratto di appalto con relativo subentro della seconda società in graduatoria.

Procedura generale in caso di contestazioni. In caso di obblighi non onorati o prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'appaltatore la soluzione del caso e/o la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R o posta elettronica certificata con firma digitale all'appaltatore, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e

giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale prevista senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito. L'importo della penalità sarà trattenuto in sede di liquidazione del compenso mensile con il metodo della compensazione.

ART. 39 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si procede alla risoluzione del contratto nelle fattispecie e con la procedura previste dall'art. 108 del Codice.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono ulteriori cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'operatore economico aggiudicatario;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- impiego di personale non dipendente dall'operatore economico aggiudicatario;
- grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti; - mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- caso di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione non giustificata del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione grave nello svolgimento del servizio.

Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione della Committente di avvalersi della clausola risolutiva. La garanzia definitiva verrà incamerata dalla Committente e sarà posto in capo all'Appaltatore qualsiasi danno che dovesse derivare dalla risoluzione anticipata del contratto.

ART. 40 – RECESSO

E' riconosciuta alla committente la facoltà di recesso unilaterale dal contratto previa comunicazione a mezzo posta elettronica certificata da far pervenire all'appaltatore con un preavviso di almeno 4 (quattro) mesi.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 109 del Codice.

IL RUP

La Responsabile di Posizione Organizzativa

Dott.ssa Silvia Toninello