

Casa di Soggiorno e Pensionato della Città Murata

Montagnana Provincia di Padova
Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza
Via Berga, 21 - 35044 MONTAGNANA (PD) C.F. 82000370286 P.I. 00736180282
Tel. (0429) 800228 - 800670 Fax (0429) 800671

SERVIZIO DI GESTIONE CUCINA E FORNITURA PASTI

CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1 - Oggetto del Servizio	3
Art. 2 Durata dell'appalto	3
Art. 3 Entità dell'appalto	3
Art. 4 Caratteristiche del servizio ed obblighi della ditta appaltatrice	3
Art. 5 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e del servizio	5
Art. 6 Controllo	7
Art. 8 Personale	9
Art. 9 Estensione/riduzione del servizio	9
Art. 10 Oneri a carico dell'Ente	10
Art. 11 Scioperi o sospensioni del servizio	10
Art. 12 Periodo di prova	11
Art. 13 Pagamenti	11
Art. 14 Tracciabilità dei flussi finanziari	12
Art. 15 Assicurazione per danni a persone o a cose	12
ART. 16 Cauzione Definitiva	12
Art. 17 Spese contrattuali	13

Art. 18 Rinvio ai richiami di legge

13

Art. 19 Foro Competente

13

Art. 1 - Oggetto del Servizio

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione della cucina e dell'attività di preparazione, fornitura dei pasti a favore degli ospiti della Casa di Soggiorno e Pensionato della città murata (d'ora in poi denominata per brevità "Ente") con sede legale in Montagnana, via Berga, 21 ed operativa, ove verrà espletato il servizio, in Via Ospedale n. 16 in Montagnana (PD). Il servizio comprende la fornitura/sostituzione di attrezzatura, impianti e macchinari necessari per la piena operatività dei locali cucina e pertinenze ed in osservanza delle norme contenute nei seguenti articoli, comprende, inoltre, la gestione dello spaccio interno.

Il servizio s'intende a giornata alimentare: colazione, pranzo, ½ pomeriggio (merenda), cena, fornitura di acqua minerale gassata e non, sia a pasto che per l'idratazione.

I servizi di cui al presente capitolato sono classificati al CPV 55300000-3 "*Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti*".

Art. 2 Durata dell'appalto

Il servizio in oggetto è per la durata di anni cinque rinnovabili, su esplicita richiesta dell'Ente da inoltrare 180 giorni prima della scadenza, per ulteriori anni due con decorrenza dalla stipulazione del contratto, senza necessità di disdetta. La ditta appaltatrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio anche dopo la scadenza del periodo contrattuale sino ad ulteriori 60 (sessanta) giorni alle medesime condizioni e prezzi di aggiudicazione, previa richiesta scritta inoltrata dall'Ente a mezzo raccomandata A.R. o posta elettronica certificata.

L'Ente si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto alle medesime condizioni economiche e giuridiche, previa richiesta scritta, nelle more di espletamento delle nuove procedure di affidamento e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).

Ai sensi dell'art. 44 della Legge 23/12/1994 n. 724, viene escluso il rinnovo tacito del contratto.

Art. 3 Entità dell'appalto

Per L'ammontare complessivo dell'appalto si rimanda al paragrafo 3 del disciplinare di gara.

Art. 4 Caratteristiche del servizio ed obblighi della ditta appaltatrice

Il servizio consiste nella gestione della cucina e dell'attività di preparazione, fornitura dei pasti, lavaggio stoviglie e carrelli.

Il ritiro e relativa consegna dei carrelli dalla cucina verso i reparti e la distribuzione dei pasti agli ospiti sarà, invece, di competenza del personale dipendente dell'Ente.

La Ditta affidataria deve garantire nell'espletamento del servizio lo svolgimento delle seguenti attività:

- a) Acquisto derrate alimentari ai sensi del successivo art. 5 del presente capitolato ed in ogni caso nel rispetto del criterio della stagionalità per la frutta e la verdura;
- b) Fornitura di pasti ogni giorno della settimana, compresi i giorni festivi;
- c) Preparazione di menù dedicati per le giornate di ricorrenze religiose (Natale, Santo Stefano, Pasqua, Pasquetta, Capodanno, Santo patrono, ecc.);
- d) Verrà inserito nel menù, una volta al mese, in occasione della festa dei compleanni, la somministrazione del dolce e bibita;
- e) Fornitura di pasti per gli ospiti disfagici;
- f) Per ogni ricorrenza festiva preparazione di piatti e dolci tipici disponibili anche in consistenza idonea per ospiti disfagici.
- g) La preparazione, su esplicita richiesta, cestini da viaggio per le gite per 40 ospiti con una previsione di 4 uscite all'anno.
- h) Fornitura dell'occorrente per il coperto, come ad esempio, bicchieri posate ecc.;

- i) I pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità secondo le indicazioni di cui al successivo art. 5 del presente capitolato ed in conformità alle tabelle dietetiche redatta dal Dietista e validata dal medico di funzione pubblica Responsabile del Servizio igiene degli alimenti del Dipartimento di prevenzione dell'U.L.S.S. n. 6 Euganea della Regione Veneto (Allegato A);
- j) La preparazione e la confezione dei pasti avverrà presso la sede di via Ospedale;
- k) La fornitura di pasti in contenitori sigillati monouso per singolo ospite in caso di positivi al COVID o altra situazione che richieda isolamento fino ad un massimo di 30 ospiti.
- l) I pasti, per quanto previsto nel punto K), dovranno essere consegnati in vaschette monouso, ermeticamente sigillati, a perdere, nelle quantità, qualità e modalità di cui al menù con allegate le tabelle dietetiche avendo cura delle grammature dei condimenti impiegati e delle cotture previste nelle tabelle dietetiche;
- m) Gestione dello "spaccio / bar" interno:
 - La gestione è completamente a carico della ditta aggiudicataria;
 - I prezzi al consumo dovranno essere consoni al tipo di servizio (spaccio interno) e stabiliti dall'Ente (alcuni esempi: caffè € 1 – cappuccino, macchiato, orzo grande e ginseng € 1,20, succo di frutta ml 125 in vetro € 1 – succo di frutta ml 200 in vetro € 2 – gingerino, crodino, acqua brillante in vetro € 1,50 – un bicchiere di succo di frutta € 1- briosc € 1 – briosc confezionata € 0,60);
 - Gli orari di apertura sono dal lunedì al venerdì 7,30/11,30 – 15,30/17,30; sabato e domenica mattina 8/11,30;
 - L'Ente mette a disposizione i locali, il mobilio e 1 banco frigo;
- n) La manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzatura, impianti e macchinari necessari per la piena operatività dei locali della cucina comprese le pertinenze e lo spaccio/bar, nonché completamento della attrezzatura non presente;

Per quanto riguarda tale ultimo punto, è necessario il completamento della cucina con la seguente attrezzatura:

- n.02 pentole a gas indiretto di 120 L.;
- Forno multifunzione;
- Arredo completo con piastra elettrica (o a gas, se possibile), lavastoviglie, della stanza per la preparazione dei pasti per i celiaci ecc.;
- Arredo dell'ambiente dedicato alla preparazione della carne;
- Arredo dell'ambiente dedicato alla preparazione dei piatti freddi;
- Arredo dell'ambiente dedicato alla preparazione del pesce;
- Arredo dell'ambiente dedicato alla preparazione della frutta e verdure.

Con il completamento delle attrezzature della cucina, la ditta si impegna a fornire la necessaria documentazione al fine di conseguire il certificato di Prevenzione Incendi C.P.I.

La ditta appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere entro i primi 30 giorni successivi alla stipulazione del contratto alla manutenzione straordinaria delle attrezzature in essere.

Sono a carico dell'operatore economico:

Utilizzo di carrelli termo riscaldati e isotermitici che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche.

Spese relative alla fornitura di tutti gli articoli complementari quali, bicchieri, vaschette monouso, piatti e posate anche a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.

Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.

L'attività di ristorazione dovrà essere svolta nel rispetto degli standard regionali e nazionali attualmente in vigore. La ditta appaltatrice dovrà essere dotata delle certificazioni di cui al Regolamento CE 852/2004 in materia di sistema HACCP.

L'operatore economico:

- dovrà comunicare all'Ente entro 30 giorni dall'inizio dello svolgimento del servizio, le ore assegnate per ciascun nominativo del personale stabilmente adibito al servizio con le relative mansioni, il livello di inquadramento; tale elenco deve essere aggiornato per ogni sostituzione;
- si obbliga a garantire continuità del servizio;
- individua le seguenti figure: 1) Coordinatore di servizio che coordina il personale, verifica il servizio e s'interfaccia con i referenti di servizio dell'Ente; 2) Responsabile del servizio appaltato che interviene, decide, risponde direttamente all'Ente in merito a questioni di esecuzione del contratto per aspetti giuridico – amministrativi, gestionali ed operativi.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di aggiornare la formazione dei dipendenti ai sensi della normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, compreso il rilascio ad alcuni dipendenti, che forniranno la loro disponibilità, degli attestati per la qualifica di addetto primo soccorso e di addetto al pronto intervento con attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "Addetto antincendio" rischio alto rilasciato dal competente ufficio dei Vigili del Fuoco. L'aggiudicatario 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.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

Art. 5 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e del servizio

La ditta dovrà rispettare i Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020.

In particolare:

1. Devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguire indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il personale specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di dietetica e nutrizione clinica), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto, semestrale da inviare all'Ente a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

Le verifiche saranno effettuate attraverso sopralluoghi, secondo le modalità previste dal successivo art. 6, e l'analisi delle informazioni riportate nel rapporto semestrale.

2. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri di vetro o in plastica dura anche colorata, stoviglie).

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità o in materiale compostabile e biodegradabile.

Oltre alle pertinenti verifiche presso le cucine in uso alla ditta, il DEC potrà far eseguire verifiche a campione sottoponendo i MOCA (materiali a contatto con gli alimenti) in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica.

3. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni mono-dose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza della struttura sanitaria, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

Le verifiche si svolgono in situ e tramite acquisizione di informazioni e pertinente documentazione probatoria.

4. Tovaglie, tovaglioli.

Le tovaglie ed i tovaglioli rimangono a carico dell'Ente

5. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica EcoLabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di poter procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il DEC attua la verifica attraverso sopralluoghi dei locali della cucina per la presa visione delle scorte, dei prodotti, dei relativi imballaggi primari.

Tutte le pulizie dei locali della cucina e pertinenze, compreso le cappe di aspirazione, le finestre, le attrezzature, mobilio e il locale spaccio/bar sono a carico della ditta aggiudicataria.

6. Comunicazione.

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il servizio offerto è conforme ai CAM.

In particolare, inoltre, nelle sale mensa:

l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile;

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

7. Servizi di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati. In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Art. 6 Controllo

L'Ente potrà controllare, in qualsiasi momento lo riterrà opportuno, con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

L'Ente si riserva di effettuare, attraverso l'Azienda Sanitaria competente, controlli periodici al centro di cottura, nonché ulteriori controlli mediante l'intervento dei NAS, qualora pervenga anche una sola segnalazione di inconveniente e/o rilievo da parte dell'utenza.

L'Ente potrà richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento del rapporto, la documentazione o i dati numerici per attestare la regolarità della gestione affidata.

Art. 7 Inadempimenti e penalità

La ditta aggiudicataria non potrà per nessuna ragione sospendere il servizio, o effettuarlo in modo parziale o difforme da quanto previsto dal contratto. Qualora durante il periodo contrattuale le prestazioni non siano conformi a quanto previsto nel presente capitolato e in caso di accertate violazioni delle obbligazioni assunte con il contratto, oppure di inadempimenti o ritardi nell'esecuzione del servizio, tali da non determinare la necessità di risolvere il contratto, L'Ente potrà applicare una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento. Qualora l'Ente, a seguito dei controlli svolti, rilevi difformità e/o inadempimenti rispetto a quanto contrattualmente previsto, contesterà formalmente per iscritto, tramite Posta Elettronica Certificata (PEC), all'aggiudicatario affinché intraprenda le relative azioni preventive e correttive. La ditta affidataria potrà presentare le proprie controdeduzioni nel termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione, fatto salvo l'adeguamento immediato alle disposizioni impartite, ove possibile. L'importo della penale, sarà trattenuta direttamente in sede di liquidazione della fattura della ditta aggiudicataria relativa al medesimo periodo. L'applicazione delle penali non solleva la ditta aggiudicataria da ulteriori eventuali responsabilità civili e penali. Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

✳ 1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00 per le seguenti inadempienze:

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegato al presente capitolato;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente;

✳️ 2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non idonee;
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dalla Stazione appaltante;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;

✳️ 3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedirne il consumo o per mancata fornitura del pasto stesso, con riserva per l'Ente di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalla normativa vigente;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione periodici;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Ente;

✳️ 4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dalla stazione appaltante;
- errata somministrazione di dieta speciale.

Si procederà a risoluzione del contratto nel caso in cui l'operatore commetta due inadempienze di 4° livello nello stesso anno, oppure tre inadempienze di 3° livello nello stesso anno, oppure quattro inadempienze di 2° livello nello stesso anno.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto della Stazione Appaltante di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine della Casa di Soggiorno. Le penali andranno da un minimo di €. 100,00= ad un massimo di € 1.000,00= per ogni evento/inosservanza, a seconda della gravità delle contestazioni scritte inviate all'affidatario e l'entità delle stesse sarà ad insindacabile giudizio dell'Ente.

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, le penali di cui sopra saranno raddoppiate.

Art. 8 Personale

La ditta esecutrice del servizio impiegherà esclusivamente personale assunto al libro unico del lavoro, in possesso delle adeguate qualifiche professionali per la mansione da svolgere.

Il personale, che dipenderà direttamente dall'impresa affidataria, dovrà essere capace e fisicamente valido per la mansione da svolgere. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso. Il personale dell'impresa dovrà essere idoneo alla mansione; dovrà mantenere il segreto d'ufficio e osservare le disposizioni di legge in materia di riservatezza nel trattamento dei dati (anche sensibili) personali dei Sigg.ri ospiti (privacy) su fatti o circostanze concernenti l'organizzazione dell'Ente o qualsivoglia notizia che si abbia da apprendere dal contesto lavorativo. Dovrà, inoltre, essere garantita la più assoluta riservatezza riguardo a qualsiasi notizia concernente la situazione assistenziale e socio sanitaria degli ospiti della struttura, manterrà rapporti esclusivamente con il Servizio di Coordinamento dell'Ente.

Il personale fornito dalla ditta affidataria che, in qualsiasi momento l'Ente ritenga per manifeste motivazioni, non idoneo al servizio, dovrà essere immediatamente sostituito, a semplice richiesta scritta.

La ditta affidataria dovrà, con oneri a proprio carico, provvedere alla predisposizione di un idoneo sistema di rilevazione delle presenze elettronico, al fine di un efficace controllo del rispetto delle disposizioni normative e contrattuali.

La ditta affidataria, con oneri a proprio carico, deve inoltre garantire che tutto il personale addetto ai servizi abbia un'adeguata dotazione di vestiario. Dovranno, inoltre, essere dotati di tutti i dispositivi di prevenzione e sicurezza di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, compresi i dispositivi per la prevenzione della diffusione del Covid-19, che gli addetti avranno l'obbligo di rispettare, la Ditta comunque s'impegna ad effettuare la necessaria formazione / informazione.

Verrà, inoltre, scambiato con la ditta aggiudicataria il DUVRI.

Art. 9 Estensione/riduzione del servizio

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, l'Ente si riserva la facoltà di affidare, nel corso di esecuzione dell'appalto:

- l'estensione o la riduzione dei servizi di cui al precedente art. 4, sulla base delle effettive esigenze temporali dell'Ente e sulla base del numero di ospiti effettivamente presenti presso la struttura.
- l'esecuzione di tutti i servizi supplementari, ancorché non inclusi nel presente capitolato, la cui esecuzione si dovesse rendere necessaria per garantire l'erogazione di tutti i servizi di assistenza e cura della persona erogati dall'Ente nei confronti degli ospiti.

Ai sensi dell'art. 106, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, si precisa che gli affidamenti di cui al presente articolo non possono eccedere il 50 per cento del valore dell'appalto.

Dalla data di estensione/riduzione del servizio il corrispettivo mensile sarà tuttavia aumentato/diminuito di una quota determinata sulla base del prezzo di aggiudicazione rapportato al numero degli ospiti.

- L'Ente si riserva la possibilità di autorizzare la ditta aggiudicatrice a predisporre e fornire pasti anche a Enti/Privati esterni concordando le relative commissioni "royalties";

Art. 10 Oneri a carico dell'Ente

Per la fornitura del servizio di cui al presente capitolato, l'Ente mette a disposizione, ad uso gratuito, i locali della cucina e dello spaccio bar con le rispettive pertinenze e strumentazione allo stato presente, siti presso la sede di via Ospedale, 16.

I beni mobili e quanto contenuto nell'immobile ed annessi rimangono di esclusiva proprietà dell'amministrazione stessa; pertanto, i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico del concessionario. È fatto altresì divieto di utilizzare il materiale e le attrezzature per altre strutture, salvo specifici accordi con l'Ente.

Ai sensi dell'art. 1803 c.c. le manutenzioni ordinarie della struttura, dell'immobile, degli impianti, dei relativi arredi interni ed esterni e delle attrezzature in dotazione e di proprietà dell'amministrazione, ed ogni altro bene concesso in uso atto a garantire l'efficienza ed il funzionamento della cucina, sono a carico della ditta, senza alcun onere a carico dell'Ente.

La ditta avrà l'obbligo di assumere tutti gli oneri economici della manutenzione ordinaria necessaria per la gestione dei servizi, attraverso interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e di sostituzione arredi e attrezzature in caso di necessità.

Tutte le utenze rimangono in capo della Casa di Soggiorno; saranno apposti adeguati misuratori per il rimborso dei consumi (energia elettrica, acquedotto), quella del metano, diversamente, fornendo esclusivamente la cucina verrà addebitata totalmente.

All'inizio del contratto verrà consegnato un inventario degli arredi e attrezzature presenti in cucina e allo spaccio/bar.

Alla scadenza del contratto, la ditta è tenuta a riconsegnare i locali, gli impianti fissi, gli arredi interni ed esterni e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso, pena il risarcimento dei danni subiti. Le attrezzature, i materiali e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà dell'Ente.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti.

Art. 11 Scioperi o sospensioni del servizio

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi, si rimanda a quanto previsto

dalla L.146/1990 e s.m.i. che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale.

Art. 12 Periodo di prova

Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere, il contratto deve intendersi sottoposto a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 (sei) mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 84 mesi. In particolare, l'Ente valuterà, tramite proprio personale, la capacità dell'Appaltatore a mantenere e riprodurre le prestazioni richieste dal capitolato speciale d'appalto e dichiarate con l'offerta in sede di gara, prevedendo una specifica e puntuale verifica tesa ad appurare il rispetto degli obblighi contrattuali;

- la precisione e l'accuratezza nello svolgimento del servizio;
- l'organizzazione raggiunta e la disponibilità nella gestione di eventuali situazioni critiche;

Entro 45 giorni dalla scadenza del termine dei suddetti 6 mesi, nel caso in cui l'esito del periodo di prova dovesse risultare negativo il RUP provvederà a:

- predisporre apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause dell'inadeguatezza del servizio offerto;
- comunicare all'Appaltatore entro 15 giorni di calendario dalla scadenza del periodo di prova l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- affidare il servizio ad un'altra Ditta, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

Il contratto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile. All'Appaltatore non sarà riconosciuto alcun indennizzo, ma si procederà al mero pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate. A parziale ristoro delle spese sostenute e dei danni subiti l'Ente si riserva di incamerare il deposito cauzionale. L'Appaltatore dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

Art. 13 Pagamenti

Il costo del servizio verrà liquidato a rate mensili posticipate su presentazione di regolari fatture parametricate alle effettive giornate alimentari e rinfreschi forniti. L'aggiudicatario è obbligato ad emettere fattura elettronica; in caso di mancato adempimento a tale obbligo l'Ente non potrà liquidare i corrispettivi dovuti.

Le fatture elettroniche dovranno contenere il numero di C.I.G. riferito alla presente gara di appalto ed il codice univoco di fatturazione: UFSO77. Le fatture elettroniche verranno prontamente rigettate qualora non contengano gli elementi predetti.

La liquidazione delle fatture è subordinata all'attestazione di regolarità contributiva (DURC) che l'Ente richiederà direttamente agli enti competenti ed all'attestazione di regolare esecuzione del servizio da parte del personale dell'Ente.

L'irregolarità del suddetto D.U.R.C. rappresenta causa ostativa all'emissione del certificato di pagamento e comporta la sospensione dei termini per il pagamento.

Il pagamento delle fatture, complete di tutti i dati necessari, avverrà mediante mandato di pagamento a 30 giorni dalla data dell'approvazione della fattura, l'approvazione della fattura

dovrà avvenire entro 30 giorni dal ricevimento della stessa, fatte salve eventuali contestazioni relative all'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi nell'emissione del DURC da parte degli istituti competenti.

È vietata la cessione anche solo parziale del credito.

Art. 14 Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

Ai sensi dell'art.3 della legge n.136/2010 e del D.L. n.187 del 12.11.2010

- I pagamenti devono avvenire esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la tracciabilità delle operazioni
- I contraenti hanno l'obbligo di comunicare all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati 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
- I contraenti hanno l'obbligo di indicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché provvedono altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Art. 15 Assicurazione per danni a persone o a cose

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario i rischi per la responsabilità civile derivante dall'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, con espressa rinuncia, da parte della Compagnia di assicurazione, al diritto di rivalsa, che le compete ex art. 1916 C.C., nei confronti dell'Ente costituente "La Committenza".

I massimali di polizza devono essere almeno pari ai seguenti importi:

RCT Euro 3.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:

Euro 2.000.000,00 per danni a persona;

Euro 2.000.000,00 per danni alle cose e/o animali.

RCO Euro 3.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:

Euro 2.000.000,00 per danni a persona.

Restano comunque a carico dell'operatore economico aggiudicatario gli importi di danno che superassero tali limiti, così come gli eventuali scoperti e franchigie previste dalla polizza.

Il contenuto della garanzia deve essere più ampio possibile, e restano comunque a carico dell'operatore economico aggiudicatario tutti i danni dei quali sia ritenuto responsabile.

L'operatore economico aggiudicatario, contestualmente all'assegnazione dell'appalto dovrà depositare, a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa, regolarmente quietanzata e perfezionata a dimostrazione della sua operatività.

Detta polizza assicurativa potrà essere esaminata dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso, l'operatore economico aggiudicatario, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata la polizza assicurativa.

ART. 16 Cauzione Definitiva

La ditta aggiudicataria, a garanzia degli obblighi contrattuali, dovrà costituire garanzia fideiussoria corrispondente al 10% del prezzo di aggiudicazione rapportato all'intero

periodo contrattuale (IVA esclusa), costituita con le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016.

L'ammontare della cauzione sarà comunicato successivamente all'aggiudicazione e la ditta dovrà provvedere alla costituzione della stessa entro il termine stabilito dall'Amministrazione.

La garanzia fideiussoria dovrà contenere i seguenti elementi minimi:

- le generalità anagrafiche, la qualifica ed i poteri del soggetto che sottoscrive la fideiussione;
- validità per l'intero periodo contrattuale;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c.;
- l'obbligo di versare all'Ente contraente, a semplice richiesta scritta, entro 15 giorni, l'ammontare della somma garantita.

Nel caso in cui, nel corso del rapporto contrattuale, venissero applicate le penali previste dal presente capitolato speciale, qualora non trattenute dall'importo della fattura del mese successivo all'erogazione della penale, lo stesso sarà trattenuto dalla cauzione definitiva e la ditta dovrà prontamente provvedere al reintegro della stessa per l'importo originario.

La cauzione resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita dall'Ente contraente alla ditta, solo dopo che siano state definite le reciproche ragioni di debito e di credito ed ogni altra pendenza.

Art. 17 Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 18 Rinvio ai richiami di legge

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si farà riferimento a quanto previsto dal disciplinare di gara, dal codice civile e da tutte le altre leggi e regolamenti che disciplinano l'appalto di servizi, la prevenzione e infortunistica nei luoghi di lavoro, i contratti di lavoro, la normativa sulla privacy.

Art. 19 Foro Competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in ordine alla interpretazione ed esecuzione del contratto, che abbia fonte nella legge e non sia risolvibile in via amichevole, sarà competente il foro di Rovigo.

Il Segretario Direttore
(Dr. Bruno Zaffanella)