



A.S.P. LAURA RODRIGUEZ Y LASO DE' BUOI

Via Emilia, 36 – 40068 San Lazzaro di Savena (Bologna)

Tel. 051/6270172 – fax 051/6279067

Codice fiscale: 80007270376 - P.I.02861171201

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE INTEGRATA DI UNA PLURALITA’ DI SERVIZI PRESSO LA CASA RESIDENZA ANZIANI VILLA RODRIGUEZ. CIG 6154182FA1

TITOLO I° - CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente capitolato disciplina l’appalto per la gestione integrata di una pluralità di servizi ed in particolare ha per oggetto l’esecuzione delle seguenti prestazioni:

Servizio di produzione pasti e distribuzione linea self service all’interno della struttura

Servizio di preparazione e riordino tavoli.

Servizio di lavaggio stoviglie, posaterie, carrelli e pentolame

Servizio sanificazione ambientale

I servizi oggetto dell’appalto appartengono alle categorie : codice CPV 55321000-6 (categoria prevalente di cui all’allegato II B del D.lgs 163 del 12/04/2006) – categoria 74700000-6 –e categoria 74740000-8.

Le aree assoggettate alle prestazioni richieste ed oggetto del servizio di pulizia, le indicazioni per i servizi di lavaggio stoviglie e la preparazione dei pasti sono specificate in dettaglio nel “Capitolato tecnico d’appalto per la gestione integrata di una pluralità di servizi” DI CUI AI PIANI GUIDA ALLEGATI A e B”.

ARTICOLO 2

- DURATA DELL’APPALTO -

L’appalto avrà inizio presumibilmente dal 01/05/2015, e comunque dal primo giorno del mese successivo alla data della lettera di aggiudicazione, e terminerà il 30/04/2018.

Il termine contrattuale decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto e contestuale avvio dell’esecuzione risultante dal verbale di consegna del servizio redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell’Esecuzione e dall’Appaltatore. Viene prevista la possibilità del rinnovo programmato per 1 periodo massimo di 2 anni. L’Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Laura Rodriguez y laso de Buoi (d’ora in avanti per brevità denominata ASP) si riserva la facoltà di affidare al medesimo soggetto aggiudicatario (d’ora in poi per brevità denominato Appaltatore) il rinnovo del contratto nonché ulteriori servizi analoghi al servizio in oggetto, a procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando ai sensi dell’articolo 57 comma 5 lettera b del D.lgs 163/2006. L’Asp si riserva in ogni caso la facoltà di prorogare il termine del contratto alla naturale scadenza o alla scadenza conseguente al rinnovo del contratto medesimo, per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire ad un nuova aggiudicazione qualora non fosse riuscita a completare la procedura del nuovo affidamento e, comunque, per un massimo di sei mesi.

L'Appaltatore sarà tenuto ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

ARTICOLO 3

- IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA -

L'Appaltatore sarà tenuto ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Il valore triennale del presente appalto è stabilito in € 1.269.000,00 di cui 600,00 € per i costi della sicurezza non soggetti a ribasso.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di estendere la durata del presente appalto per ulteriori anni due per un importo pari ad € 846.000,00.

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo della proroga, ammonta ad € 2.115.000,00.

Gli importi indicati sono al netto dell'IVA nella misura di Legge.

RIEPILOGO IMPORTI ANNUALI

SERVIZIO	INDICATORE	BASE DI GARA	TOTALE ANNUO
PRODUZIONE PASTI/APPARECCHIATURA E SPARECCHIATURA/LAVAGGIO STOVIGLIE	PASTI 58.000	EURO/PASTO € 5,673	€ 329.000,00
PULIZIE SEDE	MQ. 3.100	EURO/MQ € 30,323	€ 94.000,00
TOTALE A BASE D'ASTA			€ 423.000,00

I costi unitari verranno riconvertiti in canoni ed il canone verrà modificato solo in caso di aumento o diminuzione del servizio almeno del 5%, su base annuale.

Nella fattura dovranno essere evidenziati separatamente i servizi sopra indicati.

Ai sensi dell'art.69 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio, fatta salvo quanto previsto dall'art.15 del Codice.

ART. 4 - INTERVENTI IN ECONOMIA

Normalmente gli interventi e i servizi/forniture non compresi tra quelli con corrispettivo a forfait di cui al precedente articolo potranno essere contabilizzate in economia, concordando i nuovi prezzi assunti a base di riferimento ed il relativo indicatore.

ART. 5 - VARIAZIONE DEGLI INTERVENTI E DEI SERVIZI

L'Assuntore non può per nessun motivo introdurre di sua iniziativa variazioni ai servizi assunti in confronto alle previsioni contrattuali.

Egli ha l'obbligo di eseguire tutte le variazioni ritenute opportune dal Committente e che questa gli abbia ordinato, purché non mutino essenzialmente la natura e l'onere dei servizi e prestazioni comprese nell'appalto.

Il Committente si riserva inoltre espressamente la più ampia ed insindacabile facoltà di ridurre o aumentare il complesso delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale (entro i limiti previsti dalla legge).

In particolare i dati e le consistenze indicate debbono intendersi puramente indicativi e non vincolanti e suscettibili, di variazioni, in aumento o in diminuzione.

Nel caso di riduzione o incremento il compenso, calcolato secondo gli indici di prezzo offerti e previsti dal presente Capitolato Speciale, dovuto all'Assuntore sarà proporzionalmente ridotto o incrementato nella misura pari al decremento o all'incremento della prestazione.

Rimane in ogni caso escluso per l'Assuntore, in caso di riduzione, il diritto a qualsiasi compenso od indennizzo, a ogni titolo, anche risarcitorio.

ART. 6 - PATTI INTEGRATIVI E AGGIUNTIVI

Il Committente potrà richiedere in qualsiasi momento del tempo contrattuale la sottoscrizione di patti integrativi e aggiuntivi al contratto originario per adeguare i servizi appaltati alle nuove documentate esigenze derivanti dallo svolgimento delle proprie attività istituzionali, ivi compresa l'assunzione di nuovi servizi.

Non saranno riconosciuti adeguamenti dei corrispettivi quando le integrazioni apportate potranno essere soddisfatte, per quantità e qualità delle prestazioni con la stessa struttura tecnica e operativa preposta alla gestione dei servizi appaltati.

In caso contrario si procederà a concordare delle nuove condizioni contrattuali.

ART.7 – SOPRALLUOGO

Le Imprese sono tenute ad effettuare un sopralluogo, così come indicato nel disciplinare di gara, presso i locali e le aree interessate dal servizio oggetto dell'appalto al fine di verificarne l'esatta ubicazione e prendere conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche che possono influire sull'esecuzione del servizio.

ART. 8 – QUESITI – INFORMAZIONI.

L'Asp Laura Rodriguez comunicherà ai concorrenti le risposte ai quesiti sui documenti di gara così come previsto e regolamentato nel disciplinare di gara.

ART. 9 – MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

FATTURAZIONE ELETTRONICA – D.M. 55/2013 E D.L. 66/2014 convertito nella L.89/2014

A partire dal 31.3.2015 i Fornitori delle Pubbliche Amministrazioni titolari di un contratto per somministrazioni, forniture, appalti e prestazioni professionali, dovranno inviare la fattura o richiesta di pagamento **esclusivamente in formato elettronico** attraverso il Sistema d'Interscambio (SDI) gestito dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Si precisa che, ai sensi dell'articolo 3, comma 1 del citato D.M. 55/2013, l'ASP LAURA RODRIGUEZ Y LASO DE BUOI ha individuato il proprio ufficio deputato alla ricezione delle fatture elettroniche, per il quale è stato definito il **Codice Univoco Ufficio: UF257L**.

LEGGE DI STABILITA' 2015 (Legge 23/12/2014 n.190) – modifiche art. 17 D.P.R. 633/72

A seguito di tali modifiche **a partire dal 1° gennaio 2015** cambia la modalità di pagamento delle fatture relative alle forniture di beni e servizi effettuate nei confronti di enti Pubblici **“SPLIT PAYMENT”**.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 629 lett. b della Legge 23/12/2014 n. 190, a partire dal 1° gennaio 2015:

Il Fornitore dovrà continuare a emettere regolare fattura con addebito di IVA, indicando “Operazione con scissione dei pagamenti D.M. 23/01/2015”.

L'Azienda pagherà al fornitore il solo importo imponibile evidenziato in fattura e verserà l'IVA direttamente all'erario con modalità stabilite da decreto del Ministero dell'Economia.

Le fatture dovranno essere compilate e consegnate secondo le leggi vigenti e dovranno essere intestate a: ASP Laura Rodriguez y Laso De Buoi-Via Emilia, 36 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) (C.F. 80007270376 - P.I. 02861171201).

Ai sensi dell'articolo 3 della Legge 136/2010, tutti i pagamenti delle fatture avverranno esclusivamente tramite conto corrente (bancario o postale) dedicato, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche e che sarà indicato a questa amministrazione committente, da parte della ditta aggiudicataria, prima della stipulazione del contratto.

A tal fine, l'aggiudicatario in via definitiva è tenuto a comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati ai pagamenti attinenti l'oggetto del presente affidamento nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Fino alla comunicazione di tali informazioni, l'Asp Laura Rodriguez non procederà alla liquidazione di alcuna somma ed a nessun titolo a favore dell'appaltatore.

In caso di nuovo conto corrente dedicato, gli estremi identificativi e le generalità delle persone delegate ad operare su di esso, dovranno essere comunicati entro sette giorni dalla sua accensione.

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.

I pagamenti di cui ai precedenti paragrafi avverranno esclusivamente tramite tale conto corrente dedicato.

Nel caso in cui l'aggiudicatario del servizio sia un raggruppamento temporaneo d'impresa, i pagamenti delle fatture verranno effettuati esclusivamente alla mandataria.

Vista la determinazione dell'AVCP 10/2010, si precisa che nell'ambito di raggruppamenti temporanei d'impresa sono sottoposti agli obblighi di tracciabilità i pagamenti effettuati in favore della mandataria ed i pagamenti che questa effettua verso le mandanti. Le clausole di tracciabilità andranno inserite nel contratto di mandato. Inoltre, sono sottoposti ai medesimi obblighi i flussi finanziari nell'ambito dei consorzi ordinari di concorrenti.

Il termine di pagamento del corrispettivo di cui all'art. 185 del TUEL è fissato in 60 giorni dalla data di ricevimento fattura, fine mese (per la data di ricevimento farà fede il timbro di "arrivo" apposto sulla fattura dal personale addetto a ricevere la corrispondenza), dopo avere accertato la regolarità del servizio prestato ex art. 307 del D.P.R. 207/2010 e previa acquisizione d'Ufficio del DURC ai sensi dell'art. 16, comma 10, della Legge n. 2 del 28.01.2009 e dell'art. 6 del D.P.R. 207/2010. La fattura relativa all'ultimo periodo di svolgimento del servizio verrà liquidata solo previo rilascio dell'attestazione di regolare esecuzione ai sensi dell'art. 325 del D.P.R. 207/2010; il termine di pagamento viene sospeso in caso di contestazione della fornitura (ad esempio per inadempimento anche parziale, della prestazione) ovvero in caso di fatture non regolarmente compilate; dopo la scadenza di tale termine, il creditore potrà inviare un atto di costituzione in mora, dal cui ricevimento decorrono gli interessi moratori in misura pari al saggio di interesse del principale strumento di rifinanziamento della BCE, applicato alla sua più recente operazione di rifinanziamento principale, effettuata il primo giorno di calendario del semestre in questione maggiorato di sette punti percentuali.

Qualora l'Amministrazione acquisisca un DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, verrà trattenuto in sede di liquidazione della fattura l'importo corrispondente all'inadempienza ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010. Il rilascio da parte dello Sportello Unico di un DURC irregolare costituisce, inoltre, causa di inesigibilità del credito fino al definitivo accertamento dell'entità del debito contributivo. Fino a tale momento non decorreranno, pertanto, interessi moratori in favore della ditta appaltatrice.

L'importo fatturato dovrà essere scorporato in tre voci :

Produzione pasti ospiti e pasti mensa

Pulizie

Eventuali interventi in economia

Alle fatture, con il mese di riferimento, dovranno essere allegate: copia conforme all'originale dei modelli attestanti il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi e un'autocertificazione attestante la regolarità dei contributi versati per il personale che opera nelle strutture oggetto dell'appalto.

ART. 10 – RISERVA DI PROVE E RECESSO

L'aggiudicazione di gara sarà comunque subordinata alla riserva di un periodo di prova della durata di 6 (sei) mesi, per verificare la rispondenza del servizio effettuato dall'Assuntore a quanto richiesto nel presente capitolato, in quelli tecnici ed al progetto presentato in sede d'offerta.

Solo decorso tale periodo con esito positivo, l'aggiudicazione diverrà automaticamente definitiva e operante per tutta la vigenza contrattuale di cui all'art. 2 del presente capitolato.

In caso di risultato negativo verificabile a mezzo delle normali forme di contestazione, il Committente potrà recedere dal contratto.

L'Ente, comunque si riserva di recedere dal contratto anche se trascorso tale periodo, in presenza di gravi violazioni nell'esecuzione del servizio di cui ai successivi articoli.

Le penalità sono previste e stabilite dall'art. 12 – Controlli e penalità – del Capitolato Tecnico.

ART.11 – NORMATIVA DI SICUREZZA - NORMATIVA ANTINFORTUNISTICA E PER LA SALUTE

L'Assuntore è tenuto a curare affinché nell'esecuzione di tutti i servizi siano adottati i provvedimenti necessari e le cautele atte a garantire la vita e l'incolumità del personale addetto ai servizi in tutti i livelli e funzioni, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati e rimanendo quindi unico responsabile dei danni e degli inconvenienti arrecati.

L'Assuntore rimane inoltre obbligato ad osservare e fare osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni degli infortuni sul lavoro che è rigorosamente tenuto a rispettare e far rispettare da tutto il personale - proprio o di eventuali subappaltatori autorizzati.

In particolare dovrà in base alle informazioni trasmesse dal Committente inerenti eventuali specifici rischi esistenti negli ambienti in cui l'Assuntore si troverà ad operare e su alcune delle misure di prevenzione e di emergenza adottate o da adottarsi in relazione alle attività connesse all'appalto, redigere il piano di sicurezza previsto dall'art. 4 del D.Lgs 626/94 e D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Esso dovrà contenere almeno le seguenti informazioni :

- documento di valutazione dei rischi specifici connessi al servizio;
- modalità operative di prevenzioni incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi;
- mezzi/prodotti/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione del servizio – relative schede di sicurezza ed informazioni date ai lavoratori;
- dotazione dei dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso ;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche legate alla sicurezza con indicazione del nominativo del R.S.P.P, altre eventuali
- l'identificazione delle figure e relativi compiti
- formazione professionale ed informazione(documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza ;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra lavoratori dell'Assuntore o da terzi presenti a qualsiasi titolo nella struttura
- accertamenti sanitari effettuati e piano degli accertamenti sanitari previsti per il personale operante sull'appalto.

Di qualsiasi infortunio verificatosi nell'espletamento dei servizi dovrà essere data immediata comunicazione al Committente.

ARTICOLO 12 - DUVRI –

L'Asp promuove il coordinamento in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento verrà allegato al contratto di appalto e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

L'appaltatore coopera con l'Asp per :

a) l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

L'Asp verifica:

a) l'idoneità tecnico professionale dell'impresa appaltatrice in relazione ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Qualora a seguito di redazione di una perizia di variante o per altre situazioni vi sia un mutamento degli oneri per la sicurezza si procederà con l'aggiornamento del DUVRI.

Il DUVRI redatto dall'Asp potrà essere integrato su proposta dell'Appaltatore da presentare entro 30 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione e comunque prima che avvenga la consegna dell'esecuzione del servizio, subordinatamente all'accoglimento della proposta medesima, dopo attenta valutazione, da parte degli organi competenti.

ART. 13 – RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'Assuntore è responsabile di ogni danno che possa derivare al Committente ed a terzi, nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Committente alla presenza del rappresentante dell'Assuntore, in modo da consentire alla ditta di intervenire nella stima. Qualora l'Assuntore non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento, il Committente provvederà autonomamente. Tale contestazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'Assuntore. Qualora l'assuntore o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Committente è autorizzato a provvedere direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo dalle fatture in pagamento, ed eventualmente sulle fatture successive, o sulla cauzione definitiva con obbligo di immediato reintegro.

L'Aggiudicatario dovrà farsi carico dell'eventuale sostituzione delle chiavi dei locali (chiave e relativo cilindro) che dovesse smarrire durante l'esecuzione dell'appalto. Dello smarrimento dovrà immediatamente dare comunicazione al committente.

Inoltre dovrà procedere all'acquisto, sulla base del costo documentato dalle relative fatture, delle eventuali derrate "non deperibili" che dovessero giacere in dispensa al momento dell'inizio dell'appalto.

ART. 14 – CAUZIONE DEFINITIVA ED ASSICURAZIONE.

A garanzia del completo ed esatto adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà costituire, entro 10 giorni dalla data di comunicazione della aggiudicazione, una cauzione definitiva nella percentuale e con le forme previste dall'art. 113 del Codice dei Contratti.

La cauzione definitiva verrà svincolata come previsto dall'art. 113, 3° comma del Codice dei Contratti. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Appaltatore, il deposito cauzionale, sempre con semplice atto amministrativo e fermo ed impregiudicato il diritto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni, potrà essere incamerato.

L'Appaltatore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che può derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo.

L'Appaltatore si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'inalazione, dall'ingerimento o dall'assunzione, da parte degli utenti e congiunti relativamente ai pasti forniti ed ai prodotti utilizzati per le pulizie. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Asp o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore sarà tenuto a produrre, almeno 5 giorni prima della consegna del servizio, pena decadenza dall'appalto e incameramento della cauzione, una assicurazione con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento di tutti i servizi ad esso assegnati. Nella polizza dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della struttura in conseguenza della consumazione dei pasti e o derivanti dal servizio di pulizia. L'esistenza di tale polizza non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 15 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'Assuntore di cedere totalmente o parzialmente a terzi il contratto.

ART. 16 – SUBAPPALTO.

All'affidatario è vietato, a pena di nullità, di cedere il contratto di cui al presente appalto, salvo quanto previsto dall'art. 51 del D. Lgs. 163/2006 per le vicende soggettive del candidato, dell'offerente e dell'aggiudicatario e dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006 per le vicende soggettive dell'esecutore. La cessione dei crediti è regolata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/2006. Secondo quanto disposto dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, comma 2, la fornitura di cui al presente capitolato potrà essere subappaltata entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo contrattuale, alle condizioni in esso previste; sono da escludersi da tale percentuale le sub-forniture. La ditta che intenda subappaltare a terzi parte della fornitura dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la percentuale della fornitura che intende subappaltare. L'omessa indicazione è da intendersi quale esclusione di subappalto. Il subappalto è disciplinato dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, al quale espressamente si rinvia.

E' fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

L'affidatario è tenuto ad osservare integralmente quanto previsto dal comma 6 dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 ed è responsabile in solido dell'osservanza delle norme, oltre che delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente capitolato, da parte dei subappaltatori.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Asp Laura Rodriguez con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo al subappaltatore dei medesimi requisiti di ordine generale. La richiesta per ottenere l'autorizzazione al subappalto dovrà essere effettuata in forma scritta. Copia delle condizioni di subappalto, sottoscritte dalle parti, dovranno essere consegnate all'Amministrazione dell'Asp Laura Rodriguez.

In caso di subappalto, il datore di lavoro committente verifica l' idoneità tecnico – professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri utilizzati per l'aggiudicatario.

La Ditta si impegna altresì a inserire analoga clausola nei contratti con eventuali subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al presente atto.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 136/2010 dovrà procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'Asp Laura Rodriguez, nonché la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di Bologna.

ART. 17 – RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESA

Al pubblico incanto sono ammesse anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, per la cui modalità di partecipazione si rinvia a quanto stabilito dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese e deve specificare le parti di servizio che saranno eseguite dalle singole imprese. Deve contenere altresì l'impegno di conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina prevista in merito dal citato Codice.

ART.18 - MODIFICA DELLA COMPOSIZIONE DEL RAGGRUPPAMENTO

Nel caso in cui l'Assuntore fosse un'A.T.I. ed una delle imprese associate, si rendesse inadempiente agli impegni contrattuali, in misura tale da richiedere la risoluzione del Contratto, le altre associate, per evitare la risoluzione, potranno procedere alla sua sostituzione, a condizione che il Committente accerti che la subentrante sia in possesso del medesimo livello di qualificazione dell'impresa da sostituire.

La sostituzione sarà valida nei confronti del Committente e della impresa sostituita, sulla base del semplice consenso della o delle altre associate, a condizione che la impresa da escludere si impegni, con il Committente, a far valere eventuali pretese esclusivamente verso la o le altre società con le quali è raggruppata, sollevando il Committente dalla controversia.

ART. 19 – ONERI A CARICO DELL'ASP LAURA RODRIGUEZ

Sono a carico del Committente le spese di acqua calda e fredda, di energia elettrica, di fornitura di gas e di riscaldamento e termoventilazione dei locali, necessarie al normale svolgimento dei lavori di produzione pasti, pulizia e lavaggio stoviglie.

Eventuali carenze e/o disservizi non dipendenti dalla ditta che dovessero verificarsi dovranno essere tempestivamente segnalati al Committente in modo tale che si possa immediatamente provvedere alla loro risoluzione.

Il Committente metterà inoltre a disposizione idonei locali da usare come spogliatoi e servizi igienici e/o deposito attrezzature e materiali della ditta appaltatrice; gli stessi saranno concessi in uso gratuito e le chiavi saranno a disposizione della medesima ditta; una copia dovrà comunque rimanere, per ogni evenienza.

ART. 20 – COMODATO D'USO

Il Committente inoltre cederà in comodato d'uso gratuito con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal C.C.(art. 1803 e succ..)per tutta la durata contrattuale, i locali (cucina, spogliatoi e bagni), le attrezzature, gli impianti, gli arredi la stoviglieria e la posateria in uso presso la cucina. Del comodato sarà redatto apposito verbale e così come previsto nei piani guida, l'assuntore dovrà farsi carico della manutenzione, dell'integrazione e della sostituzione degli elementi che durante il corso dell'appalto lo necessiteranno.

Alla scadenza del contratto l'Assuntore si impegna a riconsegnare all'Asp Laura Rodriguez i locali con gli impianti, attrezzature, arredi e stoviglieria i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni devono essere consegnati all'Asp Laura Rodriguez in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine, arredi e stoviglieria dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Assuntore.

ART.21 – UTILIZZO DELLA CUCINA PER LA PRODUZIONE DI PASTI D'ASPORTO

L'Asp Laura Rodriguez si riserva la facoltà, qualora l'Assuntore lo richiedesse, di garantire l'utilizzo della propria cucina per la preparazione di pasti d'asporto.

Tale facoltà è comunque condizionata dal fatto che la suddetta attività, sia realizzabile per la dimensione dei locali e delle attrezzature presenti, non pregiudichi gli standard produttivi e qualitativi dell'appalto, che tutte le spese inerenti l'acquisto di macchinari accessori, di attrezzature e di opere siano a totale carico dell'Assuntore ed a beneficio del Committente alla scadenza dell'appalto.

Rispetto a questa possibilità le parti concorderanno una "royalty" che l'Assuntore corrisponderà mensilmente all'Asp Laura Rodriguez, importo che sarà defalcato dal canone pagato dal Committente all'Assuntore.

Restano a carico dell'Assuntore l'acquisizione di tutti i permessi di legge per eseguire il servizio suppletivo.

ART.22 – CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEI LAVORI.

Nell'esecuzione del contratto, l'Assuntore farà capo esclusivamente, per ciò che riguarda l'espletamento del servizio, secondo quanto previsto nel capitolato tecnico, al settore Coordinamento mentre per la parte amministrativa al Direttore.

L'esecuzione dei lavori sarà sottoposta a verifica e controllo secondo le modalità indicate nel capitolato tecnico agli artt. 11. 12 e 13.

L'Asp Laura Rodriguez, per mezzo di suoi incaricati ed in presenza del Supervisore dell' Assuntore, eserciterà la facoltà di controllo in merito all'esecuzione del servizio, che si esplicherà sia mediante la verifica del risultato così come determinato nel capitolato tecnico ed integrato nel progetto-offerta, sia mediante controlli sul rispetto di quanto indicato nel piano di lavoro e, più in generale, in tutta la documentazione presentata in sede di offerta (orari, procedure, derrate, materiali e macchinari impiegati, accertamenti sanitari sul personale, rispetto del Piano di Sicurezza, ecc.).

Ogni difformità o violazione di norme contrattuali deve essere risolta in prima istanza in via amministrativa.

Nel caso di reiterato inadempimento, il Committente ha la facoltà di risolvere il contratto, dandone avviso all'Assuntore con semplice lettera raccomandata o a mezzo posta certificata.

Il Committente si riserva altresì il diritto di affidare la continuazione dei servizi di cui all'appalto ad altra Ditta, addebitando all'Assuntore inadempiente ogni eventuale maggior onere e qualsiasi altro danno che possa derivare al Committente in conseguenza dell'inadempienza contrattuale.

ART.23 – REVISIONE PREZZI.

L'Assuntore si impegna a mantenere i prezzi offerti fissi ed invariabili per l'intera durata della fornitura, salva la revisione del prezzo disposta dall'art.115 del D.lgs. n. 163/2006.

ART.24 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La ditta aggiudicataria, dovrà costituire una garanzia fideiussoria, ai sensi dell'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006 del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali e della regolare esecuzione del servizio.

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

La garanzia dovrà permanere per l'intera durata contrattuale nella misura originariamente stabilita, fatto salvo quanto previsto dal Codice dei Contratti Pubblici, impegnandosi l'aggiudicatario a ricostituire il valore qualora l'amministrazione si vedesse costretta ad escuterla in tutto o in parte. In particolare, in caso di decurtazione dell'ammontare della cauzione definitiva, l'importo originario dovrà essere reintegrato entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dall'avvenuta escussione e, ove ciò non avvenga entro i termini previsti, l'ente avrà la facoltà di recedere dal contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione del contratto all'articolo 28 del presente capitolato speciale.

La cauzione definitiva sarà svincolata dopo 120 (centoventi) giorni dalla scadenza del periodo di valenza contrattuale, a garanzia dell'effettivo passaggio delle consegne come previsto al precedente articolo 1. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del servizio.

ART. 25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'ASP, ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. n. 196/2003, si obbliga nei confronti dell'Aggiudicatario a trattare i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per l'esecuzione del presente servizio e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle vigenti disposizioni normative.

L'Aggiudicatario, viene nominato responsabile esterno del trattamento dei dati e pertanto si obbliga al trattamento dei dati personali, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti in contratto, impegnandosi altresì al rispetto della normativa di riferimento.

L'Aggiudicatario è autorizzato ad effettuare esclusivamente le operazioni di trattamento dati, con procedure informatiche o cartacee, necessarie per lo svolgimento del servizio affidato e riconosce che le finalità del trattamento sono esclusivamente quelle individuate nel contratto o quelle successivamente concordate in forma scritta.

L'Aggiudicatario, nell'esercizio dei propri compiti:

- garantisce che i dati personali oggetto di trattamento siano adeguatamente controllati e custoditi ed attua a tal fine tutte le misure necessarie, anche organizzative e logistiche, in modo da ridurre al minimo i rischi di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità del servizio in oggetto;

- cura, in caso di trattamento con strumenti elettronici, il corretto adempimento degli obblighi di cui all'art 34 del D. Lgs. n. 196/2003, secondo cui il trattamento dei dati personali effettuato con tali strumenti è consentito solo se sono adottate tutte le misure di sicurezza indicate nell'allegato B del Decreto medesimo;

- adotta pertanto le misure di sicurezza contenute negli articoli da 31 a 36 del D. Lgs. n. 196/2003 e nel Disciplinare Tecnico (Allegato B al citato Decreto);

- non comunica a terzi né diffonde i dati di cui viene a conoscenza, salvo che tali operazioni siano autorizzate dall'ASP e previste da norme di legge o di regolamento o necessarie a salvaguardare l'incolumità degli utenti.

- non effettua di propria iniziativa alcuna operazione di trattamento diversa da quelle previste, se non autorizzata dall'ASP;

- garantisce all'ASP - se da questo richiesto - la tutela dei diritti innanzi al Garante per la protezione dei dati personali, in caso di eventuali contenziosi rispetto al servizio offerto;

- realizza tutto quanto sia utile e/o necessario per garantire gli adempimenti di tutti gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196/2003.

- fornisce all'ASP relazione sull'utilizzo dei dati degli ospiti di cui è venuto in possesso.

L'Aggiudicatario risponde, ai sensi dell'art. 2049 c.c., per qualsiasi danno cagionato all'ASP o a terzi, derivante da atti, fatti o omissioni posti in essere in violazione delle disposizioni del D. Lgs. n. 196/2003, anche con riferimento ai propri incaricati del trattamento.

ART. 26 – INADEMPIMENTI CONTRATTUALI.

L'Assuntore sarà tenuto, nei confronti del Committente, al pagamento degli indennizzi, dei danni conseguenti e delle maggiori spese sostenute, a seguito di inadempienze contrattuali accertate.

Le suddette spese e penalità possono essere recuperate mediante trattenuta sugli importi dovuti all'Assuntore e/o sul deposito cauzionale.

ART. 27 – SPESE CONTRATTUALI.

Le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato sono a carico dell'Appaltatore.

Tutte le spese, tasse e diritti di segreteria, ecc., inerenti e conseguenti la gara e la stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

L'ASP ha il potere di risolvere il presente contratto nei seguenti casi:

- a) nei casi previsti dall'art. 135 primo comma del Codice dei contratti;
- b) nei casi in cui vengano meno i requisiti di idoneità professionale per lo svolgimento del servizio;
- c) nel caso di grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali;

- d) mancata reintegrazione della cauzione definitiva;
- e) procedure concorsuali;
- f) nel caso di omessa presentazione alle operazioni di consegna del servizio;
- g) subappalto;
- h) sospensione unilaterale e ingiustificata del servizio;
- i) mancato impiego del numero adeguato di unità lavorative giornaliere o di ore lavoro in funzione di quanto previsto/richiesto dal presente capitolato;
- j) mancato pagamento delle maestranze;
- k) inosservanza delle disposizioni e prescrizioni in materia di profilassi per il personale;
- l) casi di intossicazione alimentare;
- m) inosservanza delle norme igienico – sanitarie all'interno della cucina messa a disposizione dell'Asp ;
- n) utilizzo di derrate alimentari e prodotti di pulizia in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche.

Dopo tre inadempienze, anche non consecutive, da parte dell' Assuntore, da notificarsi per iscritto tramite A. R., riguardanti le modalità di svolgimento del servizio appaltato, il Committente procederà, previa formale contestazione scritta, non seguita da regolarizzazione entro il termine previsto, alla risoluzione del contratto, trattenendo a titolo di risarcimento danni il deposito cauzionale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Appaltatore ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, l'Assuntore oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali il Committente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto del servizio, sia in caso di nuovo appalto o di aggiudicazione della 2^a Ditta classificata nel presente appalto.

ART. 29 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Qualora al verificarsi di cause di forza maggiore, il servizio di emergenza sostitutivo non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze del Committente, quest'ultima provvederà al regolare svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'Assuntore inadempiente il maggior onere sostenuto. Si intende che, per il periodo di tempo in cui l'Assuntore non ha svolto il servizio, il Committente effettuerà le corrispondenti detrazioni, pari all'equivalente delle prestazioni non effettuate per tutto il periodo di astensione dal servizio.

Nella sopraccitata ipotesi saranno effettuati, da parte degli uffici preposti, unitamente all'Assuntore, appositi sopralluoghi per accertare le zone non trattate e/o le prestazioni non effettuate.

L'ammontare da trattenere sarà sempre calcolato in base ai prezzi di aggiudicazione ed il relativo onere sarà decurtato dalla fattura dello stesso mese in cui si è verificato l'evento di forza maggiore.

ART.30 – SCIOPERI

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90, che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali.

Inoltre, l'Appaltatore dovrà provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di giorni 10 (dieci), a segnalare al Committente la data effettiva dello sciopero programmato.

Il Committente tratterà un importo rapportato al minor servizio erogato.

ART.31- DANNI

La Ditta dovrà istruire il proprio personale in modo da evitare rotture e danni ad arredi, ad apparecchiature sanitarie/informatiche, ad ascensori ed a serramenti durante le pulizie, per i quali la ditta ne risponderà direttamente, proteggendole in modo che non subiscano danni ricollegabili direttamente o indirettamente al servizio delle pulizie da essa svolto.

La Ditta aggiudicataria sarà comunque ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse causato ai beni mobili ed immobili di proprietà dell'Ente, nonché a terzi o a cose di terzi, dal proprio personale o dai propri mezzi.

Qualsiasi danno, sarà addebitato alla ditta medesima che provvederà alla riparazione a proprie spese.

Qualora l'impresa, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nell'atto di notifica, l'Asp si intende autorizzata a procedere direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza.

ART. 32 – RINVIO ALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE E REGIONALE

Per tutto quanto non espressamente indicato si fa rinvio alla legislazione vigente in materia di Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture: D. Lgs. 163/2006 ss.mm.ii.; D.P.R. 207/2010: Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs. 163/2006; Codice Civile, Legge 155/97 per quanto concerne l'applicazione delle norme HACCP e alle prescrizioni ed alle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale, nel capitolato tecnico, in particolare ai piani guida allegati n° A e B.

ART. 33 – RISERVA

Il Committente si riserva la facoltà di prorogare la data di gara o di annullare la stessa, nonché di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida senza che i concorrenti possano accampare pretesa alcuna al riguardo, fatta salva unicamente la comunicazione, se richiesta, dei motivi per cui ha deciso di rinunciare all'aggiudicazione ovvero di avviare nuova procedura.

ART. 34 – COLLEGIO ARBITRALE

Le parti concordano di richiedere il giudizio di un Collegio arbitrale per le controversie relative all'esecuzione del contratto che non potranno venire risolte in via amichevole. Tale collegio sarà composto da un membro nominato dal Committente e da un membro nominato dall'Assuntore.

ART. 35 – CESSIONE DEL CREDITO

Salvo quanto disposto dalle leggi nazionali per le cessioni di credito a favore degli Enti pubblici, in caso di cessione di credito, l'Assuntore dovrà notificare al Committente copia dell'atto di cessione; la cessione è irrevocabile e il Committente non potrà essere chiamato a rispondere di pagamenti effettuati prima della notifica predetta.

Notificato l'atto di cessione, l'Assuntore non potrà opporre in compensazione il credito ceduto. Detta cessione rimane comunque subordinata all'autorizzazione da parte del Committente.

ART. 36 – FORO COMPETENTE

In caso di controversie legali legate all'espletamento del servizio oggetto del presente appalto è territorialmente competente il Tribunale di Bologna.

TITOLO II° - CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART 1 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI

Il servizio in appalto prevede l'erogazione di una pluralità di servizi da parte di un unico Assuntore Qualificato. I servizi compresi e definiti nell'oggetto dell'Appalto si possono classificare nelle seguenti tipologie:

- servizi che devono essere eseguiti a seguito di un programma periodico delle attività elaborato dall'Assuntore ed integrato dal Committente;
 - servizi che devono essere eseguiti a seguito di richiesta diretta da parte del Committente all'Assuntore.
- Per i servizi oggetto dell'appalto è prevista una modalità di erogazione come di seguito articolata.

INTERVENTI PROGRAMMATI

Per ciascun servizio l'Assuntore fornisce in sede di offerta un piano dettagliato degli interventi da eseguire con l'indicazione dell'integrazione delle operazioni rispetto ai diversi protocolli di "minima", del livello organizzativo e gestionale, dell'utilizzo delle persone e dei mezzi dedicati alla puntuale erogazione per garantire gli standard definiti. Tale programma dovrà riguardare tutti i servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico di Appalto; il Committente ad aggiudicazione avvenuta, approva il programma ovvero ne richiede le modifiche necessarie per una più idonea corrispondenza alla struttura appaltata e provvede a monitorare la corretta e puntuale esecuzione dello stesso.

INTERVENTI STRAORDINARI A RICHIESTA

Le richieste di interventi straordinari riferiti all'oggetto dell'appalto, potranno essere effettuate dal Committente con qualsiasi sistema (per iscritto, verbalmente, per telefono, per via telematica, ecc...); gli interventi da compiersi con corrispettivo a chiamata saranno sempre formalizzati in forma scritta (anche per via telematica).

L'Assuntore è tenuto a comunicare i propri recapiti in grado di recepire in ogni momento, con livelli di servizio prestabiliti, le richieste di cui sopra e di programmare e comunicare in tempo reale alla Direzione di Competenza del Committente i tempi di intervento e/o di sopralluogo.

È compito dell'Assuntore verificare i livelli autorizzativi, realizzare i necessari preventivi, emettere le richieste di autorizzazione e, recepite le autorizzazioni, provvedere all'esecuzione.

L'Assuntore dovrà organizzare gli interventi ordinari e straordinari a richiesta in accordo con il Committente per ciò che riguarda i tempi e gli orari in modo tale da non intralciare il regolare funzionamento delle attività che si svolgono all'interno degli immobili e rispettare i tempi previsti per l'esecuzione.

ART. 2 - SODDISFAZIONE DEI LIVELLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Nel rispetto degli obiettivi e dei livelli minimi indicati in Capitolato e più precisamente nei diversi Piani Guida, il controllo delle attività svolte dall'Assuntore sarà effettuato dal Committente anche attraverso il monitoraggio di tre parametri fondamentali strettamente correlati agli standard di funzionalità.

1) GLI STANDARD DI FUNZIONALITÀ

Per standard di funzionalità si intende un'organizzazione ed una articolazione delle prestazioni adeguate alla complessità dei servizi appaltati, in grado di conseguire una maggiore integrazione tra personale dell'Assuntore ed operatori socio-sanitari e di cucina allo scopo di favorire, all'interno delle aree delle diverse strutture, il miglioramento delle attività che vi si compiono.

2) I PARAMETRI

Rispetto dei criteri

Il primo parametro di valutazione del livello di qualità del servizio reso è costituito dalla misurazione delle caratteristiche del servizio ritenute importanti al fine della qualità, attraverso l'applicazione di indicatori specifici per ogni servizio.

Raggiungimento del target di soddisfazione dell'utente

Il secondo parametro è costituito dal giudizio da parte dell'utente (interno/esterno) espresso su questionari strutturati predisposti dal Committente.

Livello di aderenza alle norme di sicurezza

Il terzo parametro è finalizzato alla verifica del livello di aderenza alle norme di sicurezza, risultante da visite ispettive mirate da parte del personale del Committente.

SCHEMA FUNZIONALE DEI SERVIZI E DEI RAPPORTI

L'Assuntore potrà organizzare la propria struttura secondo i criteri che riterrà più opportuni per il raggiungimento dei risultati richiesti.

Le responsabilità possono essere anche cumulate, tuttavia per ciascun singolo servizio dovrà essere segnalato al Committente il funzionario referente/responsabile dell'Assuntore.

Il Committente individuerà nell'ambito della sua struttura il Gestore e Coordinatore dei lavori, che indicherà a sua volta il/i Responsabile/i dei Servizi Pulizie e Ristorazione (uno o due distinti), con il compito specifico di sovrintendere al controllo diretto delle prestazioni fornite dall'Assuntore.

Il Gestore e Coordinatore dei lavori e la struttura alle sue dipendenze, costituisce l'interfaccia principale del Capo Commessa (Rappresentante dell'Assuntore), per tutte le problematiche connesse con l'espletamento dei servizi.

Il Gestore e Coordinatore dei lavori sarà presente in struttura periodicamente e su richiesta specifica del Committente. Il/i Responsabile/i dei Servizi Pulizie e Ristorazione si recheranno presso la struttura a scopo di controllo/verifica e confronto sull'andamento almeno una volta a settimana.

La violazione di quanto sopra da parte dell'Assuntore, dei progetti riferiti alle prestazioni tecniche, agli interventi operativi e all'esecuzione di lavori e servizi, di qualsiasi natura e a qualsiasi titolo espliciti, determinerà il mancato riconoscimento del servizio effettuato da parte del Committente, con la conseguente applicazione delle penali previste, o finanche la non corresponsione dei relativi corrispettivi.

L'Assuntore sovrintenderà a tutte le fasi dei servizi quali: la formazione degli strumenti conoscitivi, la programmazione, l'esecuzione di interventi (a misura, in economia, a forfait), la gestione delle diverse fasi di espletamento dei servizi etc.

Ogni prestazione dovrà essere preceduta dall'apposita e documentata informazione e, quando è prevista, dall'approvazione del Committente nella figura del Gestore e Coordinatore dei lavori dalla stessa designato.

Con le dovute differenziazioni conseguenti alla diversa natura dei servizi appaltati la procedura di richiesta - approvazione - esecuzione dei servizi si richiama al binomio informazione - autorizzazione preventiva/controllo da parte del Committente.

ART. 3 - PIANO DI QUALITÀ

Il servizio dovrà essere progettato avendo come riferimento puntuale e significativo un "Piano di Qualità" ampiamente definito ed articolato per ognuno dei servizi oggetto di appalto.

Tale piano dovrà contenere l'inquadramento generale del sistema qualità, ed i singoli progetti specifici, dei vari servizi per l'applicazione del "Sistema Qualità Aziendale" alle peculiari necessità e caratteristiche della gestione e della organizzazione delle diverse attività comprese nei servizi.

Per ognuno dei servizi oggetto dell'appalto si dovrà articolare come segue:

- la progettazione;
- la programmazione;
- l'esecuzione;
- il monitoraggio periodico;
- il controllo dei risultati
- l'analisi dei dati
- l'impostazione ed attuazione di eventuali azioni correttive
- azioni preventive

Per ognuno dei punti sopra indicati il Piano di Qualità individuerà principalmente:

- le responsabilità;
- le procedure, i moduli e le istruzioni operative;
- i tempi ed i modi di esecuzione;
- i programmi per i controlli e conseguenti azioni;
- le misure a garanzia per il conseguimento degli obiettivi del contratto.

L'Assuntore dovrà altresì provvedere affinché il/i proprio Capo Commessa, i referenti responsabili e tutti gli operatori da loro dipendenti e coinvolti nel servizio, conoscano il Piano di Qualità e svolgano il proprio compito o le proprie mansioni per garantire un risultato pari alle aspettative.

MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

ART. 4 - SERVIZIO DI GESTIONE INTEGRATA

L'obiettivo del servizio di gestione integrata, dove applicabile, è di consentire l'attuazione della logica generale del servizio, creando una opportuna integrazione del sistema informativo tra il Committente e l'Assuntore.

Il servizio di gestione integrata dovrà garantire:

- a) L'immediata possibilità da parte del Committente di verifica e controllo delle prestazioni erogate al fine della determinazione del livello qualitativo e quantitativo dei servizi resi dall'Assuntore;
- b) Il costante rispetto degli standard quali/quantitativi delle prestazioni erogate evitando o limitando al minimo i disagi arrecati a seguito di disservizi;
- c) Un costante aggiornamento sul flusso di informazioni sull'andamento di tutte le attività relative all'oggetto dell'appalto;
- d) L'impiego di attrezzature e apparecchiature conformi ai requisiti richiesti nel capitolato e le relative manutenzioni ordinarie e straordinarie.

All'interno del servizio dovranno essere fornite, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti prestazioni essenziali:

- a) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali oggetto dell'appalto (strutture, zone esterne, etc);
- b) implementazione di un Sistema informatico per la gestione (in particolare per quanto attiene la produzione pasti) e per il monitoraggio, analisi e rendicontazione di tutti i Servizi richiesti;
- c) preparazione all'interno dei locali all'uopo destinati dei pasti per gli ospiti, per i parenti e per i dipendenti della struttura
- d) preparazione delle aree per il consumo dei pasti e riassetto delle stesse
- e) lavaggio stoviglie e posaterie.

Per la totalità delle prestazioni s'intendono incluse la progettazione del servizio integrato nonché la gestione ed esecuzione delle attività connesse.

SISTEMA INFORMATIVO ED INFORMatico

La corretta impostazione di un costante flusso di informazioni, riguardante l'andamento delle varie attività di servizio, consentirà al Committente e all'Assuntore un puntuale lavoro di progressivo perfezionamento dei servizi oggetti dell'appalto e quindi un migliore risultato.

L'Assuntore dovrà a suo completo carico predisporre un valido sistema software per la gestione ed il monitoraggio dei servizi ed installarlo o renderlo disponibile presso il Committente .

Al termine del periodo di appalto i dati relativi al servizio saranno ceduti gratuitamente alla Committente.

ART. 5 - REQUISITI FUNZIONALI DEL SOFTWARE (INDICATIVI E NON ESAUSTIVI)

Il software di gestione e monitoraggio dei servizi integrati che l'Assuntore adotterà nell'ambito dell'appalto dovrà essere di tipo modulare, impostato su una struttura dati relazionale, e dovrà in ogni caso essere idoneo a supportare le fasi di gestione e controllo dei servizi.

Più in particolare saranno considerati essenziali i seguenti requisiti del software :

- La capacità di gestire, archiviare e trasmettere le richieste di intervento;
- La capacità di controllo del risultato dei servizi;
- La capacità di consentire il feedback delle informazioni, ovvero permettere il confronto dei dati parziali rilevati durante lo svolgimento dell'attività e quelli finali del periodo di controllo;
- La possibilità di tradurre i dati in report

Resta inteso che l'inserimento, l'elaborazione, l'archiviazione la stampa le statistiche di tutti i dati relativi ai servizi oggetto dell'appalto e utili per il Committente al controllo di risultato saranno effettuati dal personale dell'Assuntore e a completo carico dello stesso; come pure saranno a carico dell'Assuntore la fornitura di programmi informatici, il loro sviluppo, la loro installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria.

ART. 6 - RAPPRESENTANTE/I DELL'ASSUNTORE O FUNZIONARI REFERENTI RESPONSABILI.

L'Assuntore dovrà segnalare al Committente il nominativo o i nominativi del/dei funzionario/i referente/i responsabile quali propri rappresentanti e responsabili di tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

L'Assuntore dovrà inoltre comunicare l'indirizzo e il recapito telefonico ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del/dei funzionario/i referente/i responsabile/i.

L'incaricato o gli incaricati dall'Assuntore dovranno anche controllare e far osservare al personale impiegato nell'appalto le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Egli o essi dovranno mantenere un contatto continuo con i rappresentanti del Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del/degli incaricati, l'Assuntore dovrà preventivamente comunicare il/i nominativi, l'indirizzo e il recapito telefonico del loro sostituto.

ART 7 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DELL'ASSUNTORE

L'Assuntore dovrà effettuare a proprio carico, corsi di formazione e successivamente di aggiornamento obbligatori per tutto il personale dipendente dallo stesso, nelle materie relative ai servizi oggetto dell'appalto.

I programmi di formazione proposti dall'Assuntore nel progetto tecnico, dovranno essere sottoposti al Committente il quale potrà richiederne la modifica o l'integrazione ed una volta che verranno giudicati conformi ne approverà l'effettuazione. L'Assuntore, oltre ai programmi e al calendario dei corsi dovrà indicare al Committente il nome e cognome dei partecipanti, il luogo e gli orari dove si terranno le lezioni. Il Committente potrà verificare con proprio personale e in qualsiasi momento se le lezioni tenute dall'Assuntore sono conformi al programma di formazione o di aggiornamento presentato e approvato.

L'assuntore semestralmente e/o su richiesta scritta del committente dovrà essere in grado di fornire lo stato di formazione di tutto il personale alle sue dipendenze ed il livello di raggiungimento dello stesso.

ART. 8 - SERVIZIO DI SANIFICAZIONE DI PULIZIA E DISINFEZIONE

A) - L'obiettivo del servizio è di assicurare il corretto comfort igienico-ambientale all'interno e all'esterno degli immobili in modo da garantire un sano e piacevole svolgimento delle attività che sono svolte dall'utenza nel pieno rispetto dell'immagine del Committente.

All'interno del servizio dovranno essere fornite, le attività di sanificazione che comprendono le attività di pulizia e di disinfezione e le prestazioni di sanificazione ritenute urgenti e indifferibili in quanto frutto di eventi straordinari.

Si elencano a titolo esemplificativo e non esaustivo, le prestazioni minime richieste:

- 1) La sanificazione dei locali e di quanto in essi contenuto;

- 2) Interventi imprevedibili di sanificazione;
- 3) La sanificazione delle zone esterne (terrazze, scale e scannafossi);
- 4) La sanificazione di oscuranti in genere, di divani, di tappeti, di tutte le superfici illuminanti (plafoniere, vetrate, finestre etc) sia interne che esterne, delle superfici ventilanti (bocchette di aerazione, di ventilazione di condizionamento, vasistas, etc).

B) - Il servizio consiste nella sanificazione giornaliera e periodica da effettuarsi sotto l'osservanza delle disposizioni di seguito riportate, nel rispetto degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale dipendente dalle imprese di pulizia.

Per la distribuzione e le caratteristiche delle superfici oggetto del servizio di pulizia appaltato si precisa quanto segue :

Le aree soggette all'appalto sono ubicate in tre edifici attigui per circa 3.100 mq. di superficie complessiva.

Si precisa comunque che una loro esatta identificazione si rimanda in ogni caso ai risultati delle operazioni di censimento e rilievo che sarà eseguito a cura dell'Assuntore ad espletamento delle attività di sopralluogo.

Sarà facoltà del Committente, per esigenze legate al regolare funzionamento delle attività svolte all'interno delle strutture, di modificare le fasce orarie di svolgimento delle attività di sanificazione secondo modalità e tempi da concordarsi tra le parti.

Il servizio dovrà essere articolato con riferimento alle prestazioni ed alle modalità, e in ogni caso, secondo le modalità previste dai programmi indicati dall'Assuntore in sede di offerta in relazione a:

- 1) tipo di prestazioni assicurate;
- 2) frequenza delle operazioni;
- 3) organizzazione del lavoro e loro impiego nell'ambito di un programma temporale dettagliato;
- 4) impiego di attrezzature, macchinari e materiali, rispondenti alle vigenti normative ed accompagnati dalle relative "Schede di Sicurezza" previste in ambito U.E.

Il servizio dovrà essere effettuato con frequenze e modalità differenti in relazione alla destinazione d'uso dei locali.

Interventi integrativi:

Il servizio consiste in interventi integrativi da effettuarsi su richiesta del Committente.

Il servizio dovrà comunque svolgersi secondo i tempi e le modalità richieste dal Committente, gli interventi potranno quindi effettuarsi solo a seguito di specifica richiesta del Committente e successivamente all'approvazione da parte di quest'ultimo del preventivo di spesa per il singolo ordinativo.

Il Committente si riserva comunque di chiedere preventivi e progetti di massima per i succitati interventi e l'Assuntore è tenuto a fornirli, nelle forme e con il dettaglio richiesto, anche se a questi non dovesse poi seguire l'esecuzione dei lavori stessi.

La determinazione del compenso da corrispondere all'Assuntore per le attività svolte avrà riferimento ai m/2 per la sanificazione e a forfait per i restanti servizi oggetto dell'appalto.

ART.9 - SERVIZIO DI LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

A) - L'obiettivo del servizio è di assicurare il corretto stato igienico delle stoviglie, posaterie e del materiale di trasporto dei pasti in modo da garantire un elevato standard qualitativo e prestazionale.

All'interno del servizio dovranno essere fornite, le attività di detersione delle macchine distributrici di bevande calde e fredde se messe in opera, di lavaggio e disinfezione termica delle stoviglie, di detersione del materiale utilizzato per il trasporto delle stoviglie e dei pasti.

Si elencano a titolo esemplificativo e non esaustivo, le prestazioni minime richieste:

1. L'eliminazione dei rifiuti organici
2. La detersione e la disinfezione dei carrelli
3. Il lavaggio e la disinfezione termica delle stoviglie
4. Il lavaggio e la disinfezione termica del pentolame
5. La collocazione delle stoviglie pulite negli appositi contenitori/armadi
6. La detersione delle macchine lavastoviglie
7. La manutenzione/sostituzione delle macchine lavastoviglie
8. La fornitura di adeguati detergenti per il lavaggio delle stoviglie
9. Il trasporto dei carrelli termici dall'area distribuzione carrelli ai punti di somministrazione del vitto
10. La raccolta delle stoviglie, dei carrelli e dei carrelli termici ed il loro trasporto al locale lavaggio.

Le operazioni di lavaggio delle stoviglie dovranno avvenire presso gli appositi locali della cucina ad esse adibite poste al piano seminterrato.

Sarà facoltà del Committente, per esigenze legate al regolare funzionamento delle attività svolte all'interno delle strutture, di modificare il numero e l'ubicazione dei punti di lavaggio delle stoviglie di svolgimento secondo modalità e tempi da concordarsi tra le parti.

Il servizio dovrà essere articolato con riferimento alle prestazioni ed alle modalità, e in ogni caso, secondo le modalità previste dai programmi indicati dall'Assuntore in sede di offerta in relazione a:

1. organizzazione del servizio
2. cronologia delle operazioni
3. sistema HACCP adottato
4. impiego di prodotti ed attrezzature.

ART. 10 – SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI

L'obiettivo del servizio è di garantire la somministrazione dei pasti agli ospiti ed ai dipendenti della struttura, con standard qualitativi ed organizzativi tali da soddisfare le esigenze degli utenti.

In quest'ottica l'Assuntore si impegna a mettere in atto ogni iniziativa tesa a garantire la massima collaborazione, comunicazione e trasparenza per la migliore gestione del servizio in appalto.

All'interno del servizio dovranno essere fornite, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti prestazioni:

- la produzione dei pasti secondo le specifiche e le caratteristiche tecniche riportate nel Piano Guida
- la fornitura di stoviglierie, posaterie, caraffe, vasellame e materiale di consumo necessario per l'erogazione di pasti presso le aree di pranzo e nella mensa

- la fornitura di olio extravergine di oliva, aceto e parmigiano reggiano presso i tavoli di somministrazione del pasto
- il servizio di prenotazione e rendicontazione dei pasti (gestione menù)
- il monitoraggio sulle materie prime e sul pasto finito
- l'attività di pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali
- le attività di manutenzione sia ordinaria che straordinaria dei beni, delle attrezzature e delle macchine cedute a titolo di comodato d'uso gratuito
- la valutazione sul risultato del servizio
- la gestione del personale proprio e di quello messo a disposizione dal Committente in un'ottica di totale integrazione e collaborazione

Per la totalità delle prestazioni s'intendono inclusi la progettazione del servizio, nonché la gestione ed esecuzione dello stesso.

ART. 11 – CONTROLLI

Controllo del risultato delle prestazioni

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicatario secondo quanto previsto dal presente capitolato.

I controlli verranno effettuati dal personale incaricato, fra cui tecnici specializzati, i quali potranno intervenire in qualsiasi momento e senza preavviso.

Dei controlli verrà tempestivamente informato il Responsabile dell'Aggiudicatario, il quale avrà la facoltà di presenziarvi.

Il controllo di risultato sarà svolto con le metodiche previste nei piani guida (standard qualitativi minimi) e con la strumentazione definita dalla Committente ed eventualmente integrata dall'aggiudicatario nel progetto offerta, attraverso la compilazione in contraddittorio di griglie di controllo, relative ai singoli servizi e/o alle singole aree di attività prese in esame.

Il risultato del controllo avverrà comparando i risultati raggiunti dall'impresa con la relativa soglia di accettabilità.

Modalità di controllo

I controlli saranno aleatori ed eseguiti in contraddittorio. L'inizio dei controlli è determinato dal Committente. Data e ora del controllo saranno comunicati dalla Committente all'aggiudicatario del servizio prima di procedere allo stesso.

In caso di assenza di un responsabile dell'aggiudicatario, i controlli saranno effettuati dal Committente. In questo caso il controllo sarà ritenuto valido a tutti gli effetti e all'aggiudicatario non spetta alcuna possibilità di contestazione riguardo alle modalità o al risultato del controllo.

Contestazioni

Il Committente farà pervenire all'aggiudicatario per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni

conseguenti ai controlli effettuati ed ai rilievi mossi dai tecnici; comunicherà altresì eventuali prescrizioni, alle quali l'Aggiudicatario dovrà uniformarsi nei tempi che il Committente indicherà.

Essendo i controlli effettuati in contraddittorio, l'Aggiudicatario dovrà effettuare le controdeduzioni in fase di effettuazione del controllo nulla potendo opporre dopo l'avvenuta contestazione. Saranno comunque applicabili le norme relative alle penali di seguito indicate, nonché alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 12 – CONTROLLI E PENALITA'

a) Controlli e penali per il servizio produzione pasti per ospiti e distribuzione linea self service per personale

Controllo dell'Impresa.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare regolari controlli sulle metodiche di intervento adottate, e relative frequenze, sull'applicazione di quanto previsto dal piano HACCP oltre che sulla qualità delle materie prime, al fine di verificare il costante rispetto dei livelli quantitativi e qualitativi prescritti dal Committente, rendicontandone periodicamente i risultati.

Campione di controllo

Allo scopo di potere individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'appaltatore deve prelevare un campione equivalente ad una porzione per ciascun tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, riporlo in sacchetto sterile con indicazione della data e dell'ora di confezionamento, e conservare lo stesso in freezer a temperatura di -18°C per le 72 ore successive; allo scadere delle 72 ore il campione può essere eliminato.

I campionamenti effettuati devono essere registrati su apposito modulo/registo giornaliero per garantire la rintracciabilità degli stessi. I campioni dovranno essere a disposizione per eventuali accertamenti che possono essere effettuati dalla autorità sanitaria, dall'Asp o dallo stesso appaltatore.

1. In relazione all'esecuzione del contratto relativo al presente appalto, con riferimento agli obblighi generali e a quelli specifici determinati per l'appaltatore nell'ambito del presente capitolato, sono qualificati come inadempimenti, qualora non siano causati da situazioni imprevedibili, i fatti, gli atti ed i comportamenti di seguito classificati:

Inadempimento	Penalità
1. Interruzione del servizio per situazioni non previste dal presente capitolato	€ 250,00 (duecentocinquanta/00) per ciascun intervento/prestazione non effettuato regolarmente; sino a € 500,00 per ogni mancata

	prestazione del servizio
2. Mancata o irregolare effettuazione del servizio giornaliero	sino a € 300,00 (trecento/00) per ciascun intervento/prestazione non effettuato
3. Ritardo nell'adempimento della prestazione	€ 200,00 (duecento/00) per singolo evento
4. Prestazione di servizio resa da personale privo dei requisiti richiesti	€ 500,00 (cinquecento/00)
5. Disservizi legati alla mancata sostituzione del personale assente	€ 300,00 (trecento/00)
6. Comportamento scorretto verso gli ospiti	€ 250,00 (duecentocinquanta/00) per singolo evento
7. Mancata osservanza delle norme sulla sicurezza dei lavoratori, obblighi assicurativi e previdenziali	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
8. Mancata osservanza di norme igienico sanitarie da parte del personale dell'appaltatore operante presso i locali in dotazione	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
9. Etichettatura prodotti/derrate non conforme alla normativa vigente	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
10. Mancata corrispondenza tra numero pasti ordinati e numero pasti consegnati	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
11. Totale mancata consegna di una portata a tutti gli ospiti	sino a € 1.000,00 (duemila/00) per singola inosservanza
12. Mancata consegna di una portata all'ospite	sino a € 200,00 (duecentocinquanta/00) per singolo evento
13. Mancata consegna di una dieta speciale personalizzata	sino € 2.000,00 (duemila/00) per singola inosservanza
14. Mancato rispetto grammature previste	sino a € 300,00 (ottocento/00) per singola inosservanza
15. Mancato rispetto del menù o della dieta particolare prevista	sino a € 300,00 (trecento/00) per singola inosservanza
16. Rinvenimento di corpi estranei nei piatti/preparazioni/alimenti	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
17. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
18. Insufficiente, inadeguato e/o carente livello igienico di attrezzature, utensili e macchinari	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
19. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00 (mille/00) per singola inosservanza
20. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia del centro di cottura interno e dei locali in dotazione	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza

21. Conservazione non conforme o non diligente delle derrate alimentari	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
22. Per ogni 10 minuti di ritardo, o di anticipo, rispetto agli orari stabiliti per la consegna dei pasti presso i piani	€ 100,00 (cento/00)
23. Insufficiente, inadeguato grado di cottura e/o bruciatura di alimenti;	sino a € 300,00 (trecento/00) per singola inosservanza
24. Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo (HACCP)	Da un minimo di € 300,00 (trecento/00) ad un max di 800,00 € in rapporto alla gravità dell'inadempienza
25. Insufficiente, inadeguata e/o carente dotazione delle scorte alimentari	€ 250,00 (duecentocinquanta/00) per singola inosservanza
26. Insufficiente, inadeguata e/o carente dotazione di piatti, vassoi, bicchieri, posate, caraffe, accessori, ecc., per l'apparecchiatura dei tavoli, la somministrazione dei pasti, colazioni, idratazioni	€ 300,00 (trecento/00) per singola inosservanza
27. Messa in uso all'ospite di stoviglie di qualsiasi natura non integre.	€ 100,00 (cento/00) per ogni singola inosservanza
28. Insufficiente, inadeguata e/o carente effettuazione degli oneri di manutenzione ordinari e straordinari previsti nel presente capitolato	€ 300,00 (trecento/00) per singola inosservanza
29. Mancato campionamento degli alimenti	€ 500,00 (cinquecento/00) per singola inosservanza
30. Le inadempienze e le correlate penalità sopra riportate non precludono all'Asp il diritto di sanzionare mancate conformità inerenti fatti, atti, comportamenti non espressamente classificati, ma rilevanti ai fini della esecuzione del servizio a perfetta regola d'arte, della soddisfazione degli ospiti, degli obblighi contrattuali, compresi quelli discendenti dal progetto tecnico presentato dall'appaltatore in sede di offerta	da un minimo di € 100,00 (cento/00) ad un max di € 500,00 (cinquecento/00) in rapporto alla gravità della inadempienza
31. Mancato rispetto della temperatura del vitto (60/65 gradi)	sino a € 200 per ogni inadempienza
32. Non corretto ricevimento e stoccaggio delle merci e degli alimenti	sino a € 200 per ogni inadempienza

2. La rilevazione degli inadempimenti da parte dell'ASP può avvenire a titolo esemplificativo e non limitativo:

a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto, disciplinate dal presente art. 12 e/o nell'ambito delle attività di verifica e di controllo a campione in ordine alla prestazione del servizio;

b) a seguito di verifiche specifiche, condotte anche sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori del servizio oggetto del presente appalto;

c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori del servizio oggetto del presente appalto.

3. La contestazione dell'inadempimento è comunicata tramite fax, e-mail certificata o lettera raccomandata con avviso di ricevimento: l'Appaltatore avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 (sette) giorni naturali consecutivi dalla comunicazione della contestazione inviata dall'ASP.
4. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'ASP procederà all'applicazione delle penali individuate al presente articolo.
5. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo contrattuale il Responsabile del procedimento propone all'organo competente la risoluzione del contratto per grave inadempimento.
6. Sono in ogni caso fatte salve le possibilità, per l'ASP, di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, all'Appaltatore per maggiori danni dallo stesso causati in caso di inadempimenti alle prestazioni contrattuali.
7. Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto dell'appalto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione può commissionare ad altro qualificato soggetto, individuato con specifico provvedimento, l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'Appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'ASP.
8. Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, l'ASP può rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore maturati in relazione al servizio oggetto di contratto, oppure, in alternativa, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

b) Controlli e penalità per il servizio di sanificazione ambientale

Considerato che i servizi di pulizia previsti rivestono carattere di pubblica utilità, l'Impresa appaltatrice per nessuna ragione può sopprimerli, sospenderli, ridurli, eseguirli in ritardo o in maniera difforme da quanto stabilito. Qualora ciò si verificasse l'Amministrazione avrà diritto di applicare una penale da € 1.000,00 a € 3.000,00 secondo la gravità del caso per ogni infrazione a suo giudizio insindacabile, salvo la facoltà di risolvere il contratto per violazioni dell'art. 28.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, nei confronti dell'Amministrazione, ex artt. 1453 e segg. del c.c., al pagamento degli indennizzi dei danni conseguenti e delle maggiori spese sostenute o quanto previsto dalla normativa, nei seguenti casi:

1. grave violazione degli obblighi contrattuali;
2. sospensione o abbandono o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
3. impiego di personale non adeguato per quantità e/o qualità a garantire il livello di efficienza del servizio di pulizia;
4. danneggiamento di materiali o attrezzature per un valore superiore a € 3.000,00.
5. utilizzo improprio delle attrezzature tale da compromettere la sicurezza del personale, degli utenti e del pubblico

6. ritardo nell'esecuzione dei servizi.

I controlli sull'andamento del servizio verranno effettuati dal personale incaricato, il quale potrà eseguirli in qualsiasi momento senza preavviso, utilizzando gli strumenti previsti dall'art. 3 del presente capitolato speciale.

In caso di imperfetta, parziale o mancata esecuzione delle prestazioni nei tempi previsti dal presente capitolato speciale e dai documenti di gara sottoscritti dalla ditta, l'Amministrazione potrà applicare, previa contestazione degli inadempimenti e valutazione delle giustificazioni addotte, una penale proporzionale all'entità dei lavori non eseguiti e/o ritardati. Il rapporto proporzionale viene così stabilito:

1. Qualora dai controlli sull'esecuzione dei lavori venga riscontrato il livello "2 o 3" (polvere e rifiuti) verrà addebitata una penale pari a € 100,00 (€ cento/00) al giorno per ogni stanza, locale o parte di area; (Allegato a).
2. Qualora dai controlli sull'esecuzione dei lavori venga riscontrato il livello "4" (macchie e colature) verrà addebitata una penale pari ad Euro 200,00 (€ duecento/00) al giorno per ogni stanza, locale o parte di area;
3. Qualora dai controlli sull'esecuzione dei lavori venga riscontrato il livello "5 (sporco aderente e ragnatele -a-b-c)" verrà addebitata una penale (Da € 100/00 a € 300) (da cento/00 a trecento/00) proporzionata alla gravità dell'inadempienza come segue:
 - a) Tracce di sporco € 100,00 (€ cento/00) al giorno per ogni stanza, locale o parte di area;
 - b) Sporco e/o alcune ragnatele € 200,00 (€ duecento/00) al giorno per ogni stanza, locale o parte di area;
 - c) Diffusamente sporco e ragnatele evidenti; € 300,00 (€ trecento/00) al giorno per ogni stanza, locale o parte di area;
4. Qualora dai controlli sull'esecuzione dei lavori venga riscontrato il livello "6 o 7 (residui di lavaggio – tracce di calcare)" verrà addebitata una penale pari a € 50,00 (€ cinquanta/00) al giorno per ogni stanza, locale o parte di area;
5. In caso di mancato rispetto delle norme igieniche e delle procedure e processi descritti nel capitolato tecnico e nel progetto presentato sarà addebitata una penale pari a € 200,00 (Euro duecento/00) per ogni stanza, locale o parte di area;
6. Comportamento non corretto da parte dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale svolgono il servizio: da € 100 (cento/00 ad € 500,00 (Euro cinquecento/00));
7. Mancata o parziale esecuzione dell'attività di formazione del personale così come richiesta dal capitolato e dal progetto presentato. (€ 500,00 (Euro cinquecento/00).
8. Inadempimento rispetto all'obbligo previsto (corrispondenza dei macchinari utilizzati rispetto a quelli descritti nei documenti di gara e conformità dei macchinari alle prescrizioni antinfortunistiche) € 500,00 (Euro cinquecento/00).

c) Controlli e penalità per il servizio di lavaggio stoviglie, posaterie, carrelli, pentolame, preparazione e riordino tavoli

Per ogni violazione degli elementi che non compongono il risultato ma che compromettano gli aspetti

igienici inerenti ai servizi appaltati (HACCP) e/o la mancata applicazione di quanto dichiarato in progetto tecnico per ogni violazione accertata da Euro 1.000,00 a Euro 3.000,00 a seconda della gravità riscontrata in particolar modo:

- per mancata dotazione dei quantitativi previsti di stoviglie nella preparazione e predisposizione delle sale da pranzo € 200,00.= per ogni inosservanza;
- per riscontrati residui di cibo e materiale organico, incrostazioni, odori, aloni, tracce di calcare, opacità su pentolame, stoviglie, carrelli e contenitori, piatti, posate e bicchieri € 200 per inosservanza;
- per mancato o parziale riordino dei tavoli per la predisposizione dei pasti successivi, non corretta apparecchiatura (es. tovaglie macchiate o bagnate non sostituite, mancanza dei set di condimento, ecc. ecc.); € 200,00.= per ogni inosservanza;
- per la predisposizione nelle sale da pranzo di stoviglie (piatti o tazze o bicchieri) non integre (sbucciature o crepe) € 200,00 (€ duecento/00) per ogni inosservanza.

Le penali sopraindicate sono cumulabili fra loro e verranno addebitate in occasione del primo pagamento utile, salvo il risarcimento dei danni ulteriori.

Inoltre sono applicabili le seguenti penali :

Servizio di pulizia

Per ogni violazione circa l'utilizzo di attrezzature, macchinari e prodotti non rispondenti a quanto dichiarato in progetto tecnico:

- | | |
|---|---------------|
| - per ogni macchina non nuova di fabbrica | Euro 2.500,00 |
| - per ogni violazione numerica | Euro 2.500,00 |
| - per ogni violazione qualitativa | Euro 1.000,00 |

Per l'utilizzo improprio delle attrezzature tale da:

- | | |
|---|---------------|
| - compromettere la sicurezza del pubblico | Euro 1.000,00 |
| - Per ogni ritardo nel pronto intervento | Euro 500,00 |

Servizio di lavaggio stoviglie

Per ogni violazione degli elementi che non compongono il risultato ma che compromettano gli aspetti igienici inerenti ai servizi appaltati (HACCP) e/o la mancata applicazione di quanto dichiarato in progetto tecnico :

- per ogni violazione accertata da Euro 1.500,00 a Euro 3.000,00 a seconda della gravità riscontrata

Servizio di produzione pasti e servizio informatico

Per non aver implementato il supporto informatico per la gestione e controllo/rendicontazione entro i primi 3 mesi dall'avvio dell'appalto (installazione, addestramento al personale e avvio all'utilizzo) € 500,00 (cinquecento/00 euro)

Per il mancato utilizzo da parte del personale del supporto informatico per quanto sopra definito dal presente capitolato penale € 500,00 (cinquecento/00 euro)

Per ogni violazione degli elementi che non compongono il risultato ma che compromettano gli aspetti igienici e/o la mancata applicazione di quanto dichiarato in progetto tecnico :

- per ogni violazione accertata da Euro 1.500,00 a Euro 3.000,00 a seconda della gravità riscontrata

Le penali sopraindicate sono cumulabili fra loro e verranno addebitate in occasione del primo pagamento utile, salvo il risarcimento dei danni ulteriori.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO TECNICO

ART. 13 – CONTENUTI DEI PROGETTI TECNICI

Le relazioni che dovranno essere presentate, comprendono, a pena di esclusione:

1 - *Relazione sul servizio produzione pasti e distribuzione linea self-service*

Illustrando ampiamente e dettagliatamente:

- Organizzazione del servizio e piano operativo di lavoro
- Numero addetti per turno, qualifica e formazione. Criteri di avvicendamento nonché di sostituzione per assenze e di turnazione
- Processo di produzione dei pasti, tecnologie di manipolazione adottate per le preparazioni, menù e loro articolazione, tabelle dietetiche
- Materie prime e prodotti utilizzati, relativo controllo qualitativo adottato e schede tecniche delle derrate, sistema di rintracciabilità
- Sistema di prenotazione dei pasti
- Gestione del servizio di riordino in sala da pranzo e nella linea self service
- Descrizione dettagliata dei protocolli di pulizia e di disinfezione e disinfestazione
- Piano HACCP proposto
- Fornitura di stoviglieria e materiali accessori
- Modalità che l'assuntore intende adottare per monitorare il risultato del servizio
- Modalità e sistema di gestione(preventiva e a necessità) delle manutenzioni.

2 - *Relazione sul servizio lavaggio stoviglie, posaterie, carrelli e pentolame*

La ditta offerente dovrà illustrare nel progetto tecnico esecutivo le caratteristiche del servizio di lavaggio stoviglie ed in particolare :

- Definizione delle operazioni ed iter gestionale del lavoro nei locali oggetto dell'appalto con l'indicazione della distribuzione temporale delle operazioni pianificate anche sotto forma di planning o di flussi di

azioni;

- Numero addetti per turno, qualifica e formazione. Criteri di avvicendamento, nonché di sostituzione per assenza e di turnazione;
- Distribuzione del personale oltre alle metodologie di lavoro che saranno adottate in funzione della tecnologia esistente e/o proposta e dei materiali prescelti
- Caratteristiche dei prodotti chimici e della tecnologia proposta
- Piano dettagliato di applicazione dell'HACCP
- Procedure di trasporto ed allontanamento dei rifiuti.

Quant'altro ritenga necessario al fine di una puntuale valutazione dell'attività di sanificazione e lavaggio stoviglie.

3 - *Relazione del servizio di pulizia e igiene ambientale*

Illustrando ampiamente e dettagliatamente:

- L'articolazione delle diverse operazioni di pulizia e delle relative frequenze rispetto alla pulizia delle diverse aree/zone, dei diversi locali ed arredi previsti, in considerazione di quanto previsto nel piano guida delle prestazioni minime;
- Organigramma di commessa, livelli di responsabilità, programmazione delle presenze per fascia oraria e per area/zona operativa; numero del personale messo a disposizione e criteri di avvicendamento e di turnazione del personale operativo e di quello gestionale.
- Tecniche e metodiche operative per la manutenzione conservativa dei pavimenti e dei rivestimenti;
- Sistema di gestione del servizio di reperibilità ed il sistema di gestione delle emergenze con l'indicazione del piano di intervento in caso di scioperi;
- Il sistema di autocontrollo di processo che intende instaurare per garantire gli standard di prestazione erogati: referenze ed esperienze applicate, profilo professionale e l'esperienza maturata in tale ruolo della figura designata a gestire tale sistema ed a svolgere il coordinamento con la Direzione del Committente;
- Modalità che l'assuntore intende adottare per monitorare il risultato del servizio. Caratteristiche tecniche e numero delle attrezzature elettromeccaniche e di quelle manuali messe a disposizione: distribuzione delle stesse nei diversi nuclei/piani e motivazioni che hanno determinato la scelta
- Prodotti chimici e materiali di consumo supportati da schede tecniche e schede di sicurezza: identificazione dell'uso rispetto agli ambienti/superfici e metodo di impiego.
- Programmi e calendari dei corsi di formazione per tutto il personale impiegato nell'appalto con indicazione della pianificazione temporale, dei contenuti, dei docenti e di quant'altro ritenuto importante al fine di dimostrare l'attività formativa aziendale nel suo complesso e quella relativa all'appalto in particolare.

4 - *Relazione del servizio di gestione integrata*

Illustrando ampiamente e dettagliatamente:

- L'articolazione delle fasi di start-up di ogni servizio considerato;
- I sistemi di interfaccia con il cliente e con i gestori dei diversi servizi;
- Modalità che l'assuntore intende adottare per monitorare il risultato del servizio integrato nel suo complesso;
- Dettagliata descrizione dell'hardware e del software di gestione e di controllo dei servizi che l'assuntore porrà a disposizione del committente.

PIANO GUIDA DELLE PRESTAZIONI MINIME DELLE DIVERSE ATTIVITA'

Di seguito vengono fornite alcune informazioni indicative e non esaustive sulle attività dei servizi operativi, piano guida che l'assuntore dovrà assumere come riferimento nella predisposizione del progetto/offerta che dovrà essere presentato in fase di gara.

Le attività di servizio regolamentate dal presente appalto devono essere finalizzate al mantenimento dei requisiti tecnico-funzionali delle opere oggetto di manutenzione e soddisfare i requisiti prestazionali indicati.

Allegato A - Piano guida Servizi di Ristorazione, lavaggio Stoviglie e riordino tavoli

Allegato B - Piano guida Servizi di Pulizia e Sanificazione