

GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI GESTIONE DELL’AZIENDA SPACCIO BAR “CAFFE’ NOVECENTO”

Periodo 01.06.2020 / 31.05.2023
C.I.G. 8122879BCB
GARA N° 7615661
C.U.I. 00558060281201900003

Capitolato Speciale d’Appalto

Codice Procedura IRAPA###0003

(Approvato dal Responsabile Unico del Procedimento con Determina n. 374 del 29 Novembre 2019)

Sommario

1	CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.....	5
	GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI GESTIONE DELL'AZIENDA SPACCIO BAR "CAFFE' NOVECENTO"	5
	Art. 1 OGGETTO	5
	Art. 2 IMPORTO.....	5
	Art. 3 DURATA CONTRATTUALE E PERIODO DI PROVA	6
	Art.4 ENTITA' DELLA FORNITURA	6
	Art. 5 SITO PRODUTTIVO	7
	Art. 6 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI PASTI	7
	Art. 7 MODALITA' DI TRASPORTO	9
	Art. 8 REQUISITI DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI	9
	ART. 9 - GESTIONE MAGAZZINI	10
	ART. 10 - GIORNATA ALIMENTARE.....	11
	ART. 11 - MENU' PARTICOLARI E RIFORNIMENTI.....	12
	ART. 12 - DIETE SPECIALI E SERVIZIO DI CONSULENZA DIETETICA ..	13
	ART. 13 - ONERI A CARICO DELLA COMMITTENTE.....	13
	ART. 14 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA	13
	ART. 15 - GIUSTO ANTONIO BOLIS - CENTRO COTTURA LOCALI ED ATTREZZATURE.....	15
	ART. 16 - APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	16
	ART. 17 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI	16
	ART. 18 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	16
	ART. 19 - PULIZIA ED IGIENE DELLA CUCINA E DEI LOCALI ANNESSI	17
	ART. 20 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (produzione pasti).....	17
	ART. 21 - PERSONALE IN DISTACCO E DIPENDENTE DELL'ENTE	18
	ART. 22 - FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	20
	ART. 23 - MODALITA' DI CONTROLLO	20
	ART. 24 - PIANO DELLE EMERGENZE	21
	ART. 25 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA	21
	ART. 26 - RIFERIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI NORMATIVA DI BASE Da vedere con Simonetto	22
	ART. 27 OBBLIGHI ED ASSICURAZIONI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA	

ART. 28 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	28
ART. 29 CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE - RISOLUZIONE	28
ART. 30 PENALITA'	28
ART. 31 CONTROVERSIE	30
ART. 32 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	30
ART. 33 MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO	30
ART. 34 REVISIONE DEI PREZZI	30
ART. 35 MIGLIORIE	Errore. Il segnalibro non è definito.
PARTE SECONDA.....	31
GESTIONE DELL'AZIENDA SPACCIO BAR "CAFFE' NOVECENTO"	31
ART. 1 - OGGETTO DELLA GESTIONE DELL'AZIENDA	31
ART. 2 - BENI COSTITUENTI L'AZIENDA.....	31
ART. 3 - PREZZI	32
ART. 4 - MODALITA' DELLA GESTIONE E OBBLIGHI CONTRATTUALI ..	32
ART. 5 - SPESE ACCESSORIE	35
ART. 6 - RESPONSABILITA' E OBBLIGHI DELL'AFFITTUARIO	35
ART. 7 - ALTRI OBBLIGHI A CARICO DELL' AFFITTUARIA.....	35
ART. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE	36
ART. 9 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	36
ART. 10 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI	37
ART. 11 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA	37
ART. 12 Coperture assicurative - varie.....	38

1 CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI GESTIONE DELL'AZIENDA SPACCIO BAR "CAFFÈ NOVECENTO"

Art.1 OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura del servizio di ristorazione per le strutture di AltaVita- Istituzioni Riunite di Assistenza- IRA (di seguito "Committente"), da effettuarsi secondo le prescrizioni che seguono e secondo le indicazioni, le modalità e le migliorie proposte ed inserite nell'offerta tecnica di gestione del servizio presentata dall'Aggiudicataria.

Il servizio di ristorazione rientra nei servizi normati dall'art. 144 e dall'allegato 9 del Decreto Legislativo n. 50/2016 (Codice dei contratti).

Il servizio comprende le seguenti attività:

- a) acquisizione delle derrate,
- b) preparazione dei pasti e degli altri momenti della giornata alimentare (comprese le prime colazioni).
- c) Il servizio di distribuzione (veicolazione) e consegna dei pasti dal centro cottura come sopra nominato nei tempi e nelle modalità che saranno illustrati nei successivi articoli del presente capitolato
- d) gestione degli spaccio Bar interni (Caffè Novecento) e distributori automatici presso le diverse sedi dell'Ente

Art.2 IMPORTO

L'importo posto a base d'asta è pari a **€ 4.140.000,00**. per il servizio di ristorazione (primi tre anni) determinato sul numero delle giornate alimentari, meglio dettagliate al successivo articolo 4.

L'importo a base d'asta per l'affitto ramo d'azienda "Spaccio Bar Caffè Novecento" è pari ad **€ 42.000,00**.

Listino prezzi Spaccio Bar Caffè Novecento con ribasso in misura non inferiore al 20% come meglio dettagliato all'art. 3 parte seconda del presente Capitolato.

Si rinvia all'art. n. 4 del Disciplinare di gara per il dettaglio dei costi del personale addetto ai servizi.

I prezzi unitari indicati, sono comprensivi oltre che al prezzo della giornata alimentare stessa, delle eventuali quote di ammortamento per gli investimenti che la ditta aggiudicataria proporrà.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, compresi la prevenzione dei rischi derivanti da interferenze evidenziati dal DUVRI allegato n. 2) e relativo al centro cottura ubicato a Selvazzano Dentro, alla distribuzione dei pasti sono quantificati in € 2.000,00 (duemila/00) in ragione di anno, come risulta dal Documento di Valutazione

dei Rischi Interferenziali, redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, il cui schema viene allegato al presente Capitolato.

Art. 3 DURATA CONTRATTUALE E PERIODO DI PROVA

Il contratto avrà durata di 3 anni con rinnovo fino ad un massimo di due volte consecutive, dalla sottoscrizione del verbale di consegna.

I primi sei mesi avranno comunque valore di prova per la gestione del servizio. E' facoltà insindacabile della Committente interrompere il rapporto con l'Aggiudicataria alla scadenza di tale periodo. L'esito del periodo di prova sarà comunicato mediante posta pec entro trenta giorni dal compimento del sesto mese di servizio.

In caso di esito negativo, il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che l'Aggiudicataria possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli effettivamente spettanti per il servizio svolto, per i lavori eseguiti e le attrezzature fornite. Rimane peraltro in obbligo all'Aggiudicataria stessa nel caso di esito negativo della prova di proseguire, su richiesta della Committente, nell'espletamento del servizio alla medesime condizioni fino al termine richiesto dalla Committente. La Stazione appaltante, in tal caso, provvederà allo scorrimento della graduatoria.

Art.4 ENTITA' DELLA FORNITURA

La quantità dei servizi da fornire è stimata come di seguito.

STRUTTURA	GIORNATE ALIMENTARI	PASTI	FREQUENZA
C.S. GIUSTO ANTONIO BOLIS	100		7/7
C.S. BEATO PELLEGRINO	350		7/7
PENSIONATO PIAGGI	50		7/7
CENTRO DIURNO CASA GIDONI		30	6/7
CENTRO DIURNO MONTE GRANDE		30	6/7

Per complessivi **383.180** pasti annui.

In tali servizi sono comprese i pasti frullati e le diete speciali, che dovranno essere forniti in base alle indicazioni della Committente.

L'entità dei consumi è meramente presuntiva, pertanto la quantità precisata è indicativa e non impegnativa per la Committente, potendo essa variare in relazione al numero di Ospiti o per qualsiasi altra causa. I compensi stabiliti saranno corrisposti esclusivamente sulla base del numero effettivo di servizi forniti.

Potrà essere inoltre prevista la fornitura e la somministrazione di pranzi/cene per familiari (in particolar modo la domenica e nelle festività) e per eventuali occasioni particolari, da quotarsi di volta in volta.

1. La giornata alimentare tipo per gli ospiti residenti nei reparti **non autosufficienti** è così composta:
 - a. prima colazione
 - b. bevanda di metà mattina
 - c. pranzo
 - d. merenda del pomeriggio (merenda che prevede due giorni alla settimana la somministrazione di yogurt)
 - e. cena.

2. La giornata alimentare tipo dei due **Centri Diurni** è:
 - a. prima colazione
 - b. bevanda di metà mattina
 - c. pranzo
 - d. merenda del pomeriggio.

3. La giornata alimentare tipo degli ospiti **autosufficienti** del Pensionato Piaggi è:
 - a. prima colazione
 - b. pranzo
 - c. cena
 - d. n. 2 Happy Hour settimanali da concordare con il servizio Coordinamento del Pensionato Piaggi.

La Stazione Appaltante si riserva di aumentare il numero dei pasti giornalieri nell'ambito di eventuali collaborazioni con altri Enti Pubblici per la fornitura di pasti caldi a domicilio a favore di anziani.

Art. 5 SITO PRODUTTIVO

La produzione per gli ospiti dovrà avvenire, presso la cucina del C.S. G.A. Bolis di Selvazzano Dentro (PD) - che la Committente cede in comodato d'uso gratuito (impianti, locali, attrezzature e stoviglie di cucina) all'Aggiudicataria come da allegato n. 3).

La Committente informa che la sede di via Beato Pellegrino a partire dall'anno 2020 sarà interessata da lavori di ristrutturazione che potranno comportare disagi o modifiche della distribuzione dei locali e degli impianti.

E' fatto obbligo di sopralluogo presso tutte le sedi assistenziali dell'Ente per il quale si rimanda al disciplinare di gara.

Art. 6 MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI PASTI

Le giornate alimentari per gli ospiti di Palazzo Bolis (reparti Monte Rua e Monte Venda e Centro Diurno Monte Grande) dovranno essere confezionate in modalità multiporzione, all'interno dei carrelli termici di servizio, e consegnate franco cucina entro le ore 11.30.

Le giornate alimentari per gli ospiti del Centro Servizi Beato Pellegrino, Pensionato Piaggi e Casa Famiglia Gidoni dovranno essere confezionate in modalità multiporzione, all'interno dei carrelli termici di trasporto, e consegnate presso i punti di scarico concordati nel rispetto dei seguenti orari.

A) PRANZO

Centro Servizi "Beato Pellegrino" - Via Beato Pellegrino 192 Padova – n. 350 pasti – orario di arrivo 11,15 - frequenza 7 giorni su 7

Pensionato Piaggi – Piazza Mazzini 16 Padova (ingresso da via Elisabetta Vendramini) – n. 50 pasti – orario di arrivo 11,45 - frequenza 7 giorni su 7

Casa Famiglia Gidoni - Via Mons. Fortin 34 Padova – n. 30 pasti - orario di arrivo 12,00 - frequenza 6 giorni su 7, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

CENA

Centro Servizi "Beato Pellegrino" - Via Beato Pellegrino 192 Padova – n. 350 pasti – orario di arrivo 17,15 - frequenza 7 giorni su 7

Pensionato Piaggi – Piazza Mazzini 16 Padova (ingresso da via Elisabetta Vendramini) – n. 50 pasti – orario di arrivo 17,30 - frequenza 7 giorni su 7

B) PRIME COLAZIONI

Presso tutti i nuclei dell'Ente dovranno essere forniti in comodato d'uso gratuito ed installati, a cura della ditta appaltatrice, n. 20 distributori automatici di bevande calde per la preparazione delle colazioni e bevande calde di metà mattina e pomeriggio, per circa n. 560 ospiti, con fornitura delle materie prime (orzo, cioccolata, thè).

Con particolare riferimento alla distribuzione di bevande al cioccolato dovrà essere garantita la distribuzione almeno cinque volte all'annoso richiesta della Direzione.

I Distributori automatici di bevande calde e prime colazioni dovranno essere adatti ad erogare singole tazze di bevande o thermos fino ad un litro per volta.

Si dovranno poter ottenere da 7 a 10 o più selezioni più acqua calda per the, ed altre bevande calde con possibilità di almeno tre gusti + acqua calda, con pulsante per il risciacquo di tutti i miscelatori.

Tutti i parametri dovranno essere programmabili tramite pulsantiera.

Dovrà essere garantita la manutenzione dei distributori automatici e la loro sostituzione in caso di guasto.

C) – MATERIALE DI CONSUMO E GENERI DI CONFORTO PER GLI OSPITI

Acquisto e fornitura di tutto il materiale di consumo in residenza: stuzzicadenti, olio di oliva, aceto, pepe, sale, zucchero, limone, ecc..., in quantità sufficiente al fabbisogno settimanale da consegnare franco magazzino dei plessi terminali C.S. G.A. Bolis e C.S. Beato Pellegrino, Pensionato Piaggi e Centri Diurni: Monte Grande e Casa Famiglia Gidoni. La quantità non è legata al numero delle Giornate Alimentari, ma al numero degli utenti.

D) - BEVANDE: nella giornata alimentare dovranno essere previste anche la fornitura di aranciata e chinotto secondo quanto indicato nella tabella delle grammature, il vino bianco e rosso dovrà essere fornito limitatamente ai Centri Diurni e al Pensionato Piaggi.

E) - LAVAGGIO DEI CARRELLI BAGNOMARIA PRESSO IL CENTRO SERVIZI "BEATOPELLEGRINO"

Come già anticipato all'art. 5, a partire dall'anno 2020 il piano seminterrato sarà interessato da lavori di ristrutturazione. Tali lavori sono previsti anche nell'area della vecchia cucina del Centro Servizi Beato Pellegrino, ove attualmente è attiva una zona riservata al lavaggio dei carrelli termici (vedi allegato 4 Planimetrie). Durante l'esecuzione dei lavori la stazione appaltante individuerà un'idonea area alternativa al fine di garantire la continuità del servizio. Al termine degli stessi l'attività di lavaggio dei carrelli termici potrà rientrare e svolgersi in un'area riservata in via definitiva.

In tale area la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione personale adeguato per il lavaggio di almeno n. 13 carrelli termici utilizzati nella distribuzione del cibo ai piani, previo svuotamento delle gastronomi/contenitori utilizzati negli stessi carrelli.

Art. 7 MODALITA' DI TRASPORTO

La veicolazione dei pasti dovrà rispettare i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. n. 327/80 e dalle altre norme vigenti in materia, che s'intendono tutte richiamate.

Gli automezzi dovranno poter essere condotti da personale dotato di patente B ed avere dimensioni tali da poter essere facilmente manovrabili in ambiti cittadini e presso i punti di scarico.

Gli automezzi dovranno essere dotati di coibentazione interna per trasporto alimentare e dotati di pedana idraulica a battente. Ai lati del vano di carico dovranno essere installate adeguate rotaie per il fissaggio delle cinghie e delle barre ferma-carico. Tutti i dispositivi dovranno essere collaudati e certificati secondo le norme CE.

La ditta aggiudicataria dovrà prevedere il numero dei mezzi e la tipologia degli stessi in funzione dei diversi periodi di gestione del servizio di ristorazione.

Art. 8 REQUISITI DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il servizio reso dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia, che ad ogni effetto vengono richiamati.

Per la fornitura del servizio l'Aggiudicataria dovrà provvedere alle seguenti prestazioni:

acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti e la gestione del relativo magazzino;
gestione magazzino altri beni dell'Ente, come meglio descritto all'articolo 9;
preparazione, cottura, confezionamento e consegna delle giornate alimentari/pasti;
preparazione e confezionamento di frullati (per persone disfagiche), di diete speciali e/o menù particolari, secondo le indicazioni dei referenti della Committente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;

predisposizione dei menù stagionali in accordo con la Direzione e con i referenti di nucleo il tutto come indicato in dettaglio nel documento “determinazione menù” allegato n. 1);

attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti nel rispetto della normativa europea, nazionale e della Regione Veneto attualmente vigente per la quale si rinvia all’art. 26 del presente Capitolato;

pulizia e sanificazione delle cucine, delle attrezzature, degli automezzi e degli arredi impiegati per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la consegna;

reintegri delle piccole attrezzature di cucina (Centro di cottura di G.B.Bolis) destinate ad usura;

disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali di produzione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno;

conferimento dei rifiuti prodotti dalle cucine ai punti di raccolta, utilizzando, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata;

manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature ceduti in comodato d’uso presso il Centro Cottura di Selvazzano Dentro (PD) e reintegro periodico dotazione di cucina;

riepilogo mensile del numero delle giornate alimentari, degli articoli forniti o di qualsiasi altro servizio effettuato, nonché una relazione mensile sul servizio svolto.

ART. 9 - GESTIONE MAGAZZINI

Il servizio di magazzino oggetto del presente articolo contempla la gestione dei materiali e dei prodotti necessari alla Stazione Appaltante e relativi all’igiene personale degli ospiti, all’igiene dei locali, agli ausili per incontinenti, ai prodotti monouso e quant’altro necessario, che verranno custoditi presso appositi locali messi a disposizione dall’Amministrazione, la cui ubicazione potrà essere variata in corso di appalto a seguito della ristrutturazione del piano seminterrato del Centro Servizi Beato Pellegrino di cui alle planimetrie (Allegato 4)

L’Aggiudicataria è responsabile delle fasi di:

Ricevimento: le attività prevedono l’accettazione e la registrazione degli articoli in entrata nel magazzino;

Gestione: le attività prevedono la sistemazione, lo stoccaggio e la custodia delle merci nonché la gestione degli ordinativi emessi dai referenti dell’Amministrazione;

Distribuzione: le attività prevedono la registrazione, la preparazione e la consegna degli articoli in uscita alle porte del magazzino.

a) Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio viene svolto dal lunedì al venerdì, per complessive 24 ore di apertura settimanali, secondo un programma concordato con l’Amministrazione e nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti.

b) Ricevimento

L’Aggiudicataria esegue le attività di supervisione delle operazioni di scarico e controllo delle merci in arrivo secondo protocolli operativi condivisi .

L'accettazione e la registrazione di carico a magazzino vengono svolte mediante l'utilizzo del sistema informatico e informativo di proprietà dell'Amministrazione, con il quale vengono eventualmente segnalate eventuali anomalie riscontrate.

c) Gestione

L'Aggiudicataria è responsabile della custodia, della conservazione in buono stato e di eventuale smarrimento o furto delle merci affidate; essa è tenuta all'integrale risarcimento del danno che, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, potrà essere effettuato in forma specifica (mediante ripristino della merce), ovvero per equivalente (trattenendo la somma dai crediti vantati o dal deposito cauzionale definitivo).

L'emissione degli ordinativi mediante il sistema informatico è a carico dei referenti individuati dall'Amministrazione; l'Aggiudicataria evade le richieste con cadenza predeterminata e comunque secondo un calendario definito di comune accordo, anche tenendo conto della capacità di stoccaggio delle merci all'interno dei singoli nuclei.

L'Aggiudicataria mantiene aggiornato l'inventario dei prodotti giacenti in magazzino utilizzando le procedure informatiche messe a disposizione della Stazione Appaltante, che si riserva la verifica delle giacenze fisiche e contabili con cadenza trimestrale.

d) Consegna ai nuclei/servizi

Gli articoli ordinati vengono consegnati dall'Aggiudicataria alle porte del magazzino con frequenza da concordare.

In caso di festività infrasettimanali le operazioni di consegna vengono anticipate al giorno precedente non festivo oppure in data concordata.

e) Gestione fisica dell'inventario dei beni mobili dell'Ente

La ditta appaltatrice su indicazione della committente provvederà ad attaccare i bollini riportanti il numero di inventario dei beni mobili dell'Ente in occasione dell'arrivo presso il magazzino, di merce oggetto di inventario. La ditta aggiudicataria dovrà altresì comunicare alla stazione appaltante il numero di inventario assegnato ad ogni singolo bene.

ART. 10 - GIORNATA ALIMENTARE

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire la giornata alimentare tipo in regime di fresco-caldo in multi porzione.

Le caratteristiche delle derrate e le tabelle dietetiche e grammature sono riportate nell'allegato 5).

La giornata alimentare tipo per gli ospiti residenti nei reparti **non autosufficienti** è così composta:

- prima colazione
- bevanda di metà mattina
- pranzo
- merenda del pomeriggio (merenda che prevede due giorni alla settimana la somministrazione di yogurt)

- cena.

La giornata alimentare tipo dei due **Centri Diurni** è:

- prima colazione
- bevanda di metà mattina
- pranzo
- merenda del pomeriggio.

La giornata alimentare tipo degli ospiti **autosufficienti** del Pensionato Piaggi è:

- prima colazione
- pranzo
- cena
- n. 2 Happy Hour settimanali da concordare con il servizio Coordinamento del Pensionato Piaggi.

Il tutto come indicato in dettaglio nel documento “Determinazione menù” (allegato n. 1).

La giornata alimentare e le grammature dovranno essere composte seguendo le indicazioni contenute nella tabella allegato 5).

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità concordata tra le parti, a trasmettere (via mail) gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari (prenotazioni colazione, pranzo, bevanda/merenda e cena), prenotazioni che potranno essere aggiornate fino alle ore 19 del giorno precedente.

Per i Centri Diurni le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate entro le ore 8.00 di ogni giorno.

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità mensile, a trasmettere gli ordini per le feste del mese, costituite dalle feste dei compleanni mensili e per gli altri eventi programmati, il tutto suddiviso per nucleo.

I pasti e tutti gli altri generi alimentari dovranno essere confezionati e consegnati secondo le modalità indicate all'articolo 6 e in tempi tali da assicurare che all'atto della consegna i cibi rispondano ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di HACCP.

ART. 11 - MENU' PARTICOLARI E RIFORNIMENTI

A Natale, S. Stefano, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, 25 aprile, 1 Maggio, Festa della Mamma e del Papà, 2 giugno, S. Patrono, Festa dei Nonni e S. Martino l'Aggiudicataria dovrà confezionare dei menu speciali, con particolare riguardo agli usi tradizionali legati alle ricorrenze.

In occasione delle feste di interventi esterni di animazione o di celebrazioni particolari saranno concordati con il referente della Committente dei rinfreschi comprendenti cibi salati e dolci, panini, prodotti tipici, vino, bibite etc. Questi rinfreschi saranno quotati di volta in volta.

ART. 12 - DIETE SPECIALI E SERVIZIO DI CONSULENZA DIETETICA

L'Aggiudicataria dovrà fornire, se richiesti, pasti realizzati in regime dietetico speciale per patologia e per differenti apporti di macro e micro nutrienti, quali per esempio diete iposodiche, diete per diabetici, diete ipercaloriche/iperproteiche e diete per celiaci.

L'Aggiudicataria dovrà preparare e confezionare, su richiesta della Committente, ogni altra dieta speciale personalizzata che potrebbe essere necessaria.

ART. 13 - ONERI A CARICO DELLA COMMITTENTE.

Con riferimento al sito produttivo presso il Centro Servizi G. A.Bolis, sono a carico della Committente:

- fornitura di energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda;
- riscaldamento e condizionamento dei locali;
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti;
- manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature;
- oneri e tasse per lo smaltimento dei rifiuti.

Con riferimento a tutte le strutture servite, sono a carico della Committente:

- raccolta delle prenotazioni e successiva comunicazione alla Ditta Aggiudicataria;
- porzionatura e somministrazione dei pasti agli ospiti (scodellamento in reparto);
- per il C.S. Beato Pellegrino, Pensionato Piaggi e Gidoni ricevimento dei carrelli termici di trasporto presso i punti di scarico concordati.

Con riferimento al lavaggio carrelli della distribuzione del C.S. Beato Pellegrino: fornitura acqua calda e fredda ed energia elettrica.

Con riferimento ai distributori automatici (presenti nei nuclei assistenziali): fornitura energia elettrica e acqua fredda.

ART. 14 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

L'Aggiudicataria sarà tenuta a provvedere all'espletamento del servizio di ristorazione secondo le esigenze della Committente e le richieste inoltrate.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'Aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore regionali o statali (compresi i regolamenti e le eventuali ordinanze municipali), riguardanti l'igiene o, comunque, aventi attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

L'Aggiudicataria deve essere, inoltre, in regola con gli adempimenti connessi alla normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Aggiudicataria dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, il rilascio e l'esistenza di licenze, autorizzazioni libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa, e quanto previsto per legge per la cucina e per il personale impiegato nei servizi espletati.

L'Aggiudicataria dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L'Aggiudicataria vigilerà affinché il proprio personale mantenga la riservatezza su fatti e circostanze riguardanti l'andamento dei servizi della Committente e le situazioni personali degli ospiti di cui fosse venuta a conoscenza.

Per la fornitura del servizio richiesto la Ditta Aggiudicataria, come già indicato sommariamente al precedente articolo 8), dovrà provvedere alle seguenti prestazioni di dettaglio:

- Acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione delle giornate alimentari;
- Gestione dei magazzini alimentari e altro materiale;
- Preparazione, cottura, confezionamento e consegna dei pasti, secondo le modalità indicate all'art. 6 del presente capitolato;
- Preparazione e confezionamento di diete speciali in monoporzione;
- Attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti;
- Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù articolati, secondo le indicazioni dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
- Acquisto di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione del servizio ristorazione;
- Pulizia e sanificazione della cucina, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per il processo produttivo. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
- Lavaggio carrelli termici della distribuzione in uso presso il Centro Servizi Beato Pellegrino di gestione del servizio di ristorazione, oggetto del presente Capitolato, e lavaggio delle attrezzature utilizzate per la veicolazione dei pasti dal Centro cottura di Selvazzano Dentro (PD) al Centro Servizi Beato Pellegrino(PD)., Pensionato Piaggi e Casa Famiglia Gidoni;
- Disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali tutti interessati al servizio di ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno per i locali assegnati all'interno del C.S. G. A. Bolis e, della zona lavaggio, nonché dei locali adibiti a magazzino del Centro Servizi Beato Pellegrino;
- Conferimento dei rifiuti prodotti dalla cucina al punto raccolta indicato dall'Ente, utilizzando tassativamente, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata; in ogni caso dovrà essere prestata particolare cura e attenzione nella gestione dei rifiuti, che dove previsto dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente. Nel caso vi sia produzione di oli esausti alimentari, deve essere attivata apposita convenzione con aziende che ne effettuino la rigenerazione. L'Ente si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento l'osservanza della corretta modalità di smaltimento dei rifiuti, potendo applicare, in caso contrario, adeguate penali, di cui all'art. 30;

- Fornitura ed installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori di bevande calde, con allacciamento all'impianto di rete idrica dell'Ente, per ogni nucleo assistenziale e centri diurni;
- Predisposizione ed elaborazione in accordo con la Stazione appaltante dei menù stagionali;
- Preparazione e cottura in multi porzione per i pasti destinati ai familiari/amici degli Ospiti;
- Eventuale preparazione e cottura pasti destinati nell'ambito di collaborazioni con altri Enti Pubblici per la fornitura di pasti caldi a domicilio a favore di anziani.

ART. 15 - GIUSTO ANTONIO BOLIS - CENTRO COTTURA LOCALI ED ATTREZZATURE

Per la realizzazione del servizio la Committente mette a disposizione in comodato d'uso gratuito, all'interno del C. S. G. A. Bolis, gli spazi allestiti a cucina, magazzino e spogliatoio nonché tutte le attrezzature fisse e mobili di proprietà allacciate agli impianti elettrici e tecnologici esistenti al momento dell'aggiudicazione, che saranno rilevate in apposito inventario al momento dell'affidamento del servizio.

L'Ente mette a disposizione per la veicolazione le attrezzature di cui all'**allegato 3**:

All'atto della stesura dell'inventario, congiuntamente al referente della Committente, l'Aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto concesso in uso, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. La sottoscrizione dell'inventario attesterà le condizioni delle attrezzature rilevate al momento del sopralluogo dal responsabile dell'Aggiudicataria e dal referente della Committente, ed in particolare il loro buono stato e la conformità alle vigenti normative sulla sicurezza sul lavoro.

L'Aggiudicataria non potrà richiedere alcun maggior compenso se, tra la fase di sopralluogo e la data di consegna delle attrezzature, si riscontrino difetti dovuti al normale uso. Nel corso del contratto l'inventario sarà aggiornato dalla Committente.

L'Aggiudicataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e/o impianti del Centro Cottura di Selvazzano Dentro (PD), senza previa autorizzazione della Committente. Sono a totale carico dell'Aggiudicataria le sostituzioni o le riparazioni di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessarie a causa di negligenza, imperizia, ovvero di uso improprio da parte del personale dell'Aggiudicataria ovvero furti.

L'onere delle manutenzioni del Centro Cottura di Selvazzano Dentro (PD) decorre dalla data di consegna dei locali. Le manutenzioni dovranno essere svolte nel rispetto delle normative vigenti, da tecnici abilitati in base al tipo di operazione da eseguire e nel rispetto delle normative sulla sicurezza dei luoghi di lavoro ed in base alle indicazioni e prescrizioni del costruttore.

Al termine dell'appalto l'Aggiudicataria dovrà riconsegnare quanto messo a propria disposizione e ricevuto in comodato (locali, impianti ed attrezzature) nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso e alle modifiche eventualmente apportate in accordo con la Committente, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato.

Le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

ART. 16 - APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Aggiudicataria acquisirà tutti i generi alimentari necessari all'espletamento del servizio, avendo completa autonomia nella scelta delle fonti di approvvigionamento, nonché le certificazioni di qualità o le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia, per renderle disponibili alla Committente.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi alle specifiche riportate in Allegato 5).

ART. 17 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

In conformità a quanto stabilito dall'art. 34 del D.lgs. 50/2016 il servizio deve rispondere ai criteri ambientali minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (cosiddetto PANGPP) e in particolare quelli contenuti nell'allegato relativo al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, che si intendono qui richiamati.

ART. 18 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Aggiudicataria deve garantire il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate alimentari, dall'acquisto delle materie prime fino alla consegna dei pasti. In particolare devono essere osservate le disposizioni contenute nel cosiddetto Pacchetto Igiene (Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004, Reg. CE 882/2004, Reg. CE 2073/1995), nonché nella L. 283/1962 e nel DPR 327/1980.

L'Aggiudicataria sarà direttamente responsabile della conduzione della cucina e, pertanto, risponderà direttamente ai soggetti preposti al controllo della preparazione degli alimenti, in particolare agli operatori dell'Azienda U.L.S.S. n. 6 e ai NAS.

L'Aggiudicataria, quale soggetto competente e responsabile del conseguimento del risultato del processo produttivo, dovrà assicurare e documentare l'evidenza oggettiva dei dati di conformità o non conformità dell'intero processo, delle azioni preventive e correttive, la misurazione degli standard e la misurazione degli indici di risultato.

La Committente nominerà un referente che fungerà da interfaccia per l'applicazione del presente articolo.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, e la conformità alle disposizioni del presente capitolato, avvalendosi anche di propri esperti. I controlli oltre ad essere effettuati da tutti gli organismi istituzionali preposti a tale compito, verranno effettuati anche da eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione stessa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della Stazione Appaltante siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, la Stazione Appaltante si riserverà di applicare le penalità previste al successivo art. 30, nonché la facoltà di risolvere il contratto, nei casi ivi indicati.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 19 - PULIZIA ED IGIENE DELLA CUCINA E DEI LOCALI ANNESSI

L'Aggiudicataria dovrà eseguire tutte le operazioni e gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature relative ai servizi oggetto dell'appalto, assicurando in ogni momento il perfetto stato degli stessi.

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

Dovrà essere predisposto un "piano programmato" particolareggiato di tutti gli interventi di pulizia e sanificazione con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative.

La Committente potrà, in ogni momento, controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi, e controllare se gli interventi di disinfestazione, deblattizzazione e di derattizzazione generale siano stati idoneamente eseguiti, riservandosi di intervenire in luogo e a carico dell'Aggiudicataria qualora quest'ultima non vi avesse provveduto in tempo utile.

ART. 20 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (produzione pasti).

Salvo diverse disposizioni, la Stazione Appaltante di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto attraverso il "Direttore dell'esecuzione del contratto".

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto, che sarà designato con provvedimento dalla Stazione Appaltante. Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con la Ditta Aggiudicataria, il verbale di inizio delle attività di produzione pasti, controllare che lo stesso sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel Contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con i competenti uffici della Stazione Appaltante che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini della Stazione Appaltante. La Ditta Aggiudicataria dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale la Stazione Appaltante possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale, di produzione dei pasti e della loro veicolazione.

In tal senso, la Ditta Aggiudicataria si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona Responsabile della esecuzione del contratto, costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato alla Stazione Appaltante per iscritto all'atto della firma del contratto. Il Responsabile dell'esecuzione nominato provvederà per conto della Ditta Aggiudicataria, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali.

ART. 21 - PERSONALE IN DISTACCO E DIPENDENTE DELL'ENTE

Saranno affidate in distacco all'Aggiudicataria le seguenti figure professionali, mantenendo ciascuno le rispettive mansioni:

Ruolo	Monte ore d'assunzione
Cuoco Capo Turno	36
Cuoco Capo Turno	36
Cuoco	30
Cuoco	36
Cuoco	24
Magazziniere	36
APSE	36
APSE	36
OASI	36
OASI	36
OASI	36

In caso di modifica del monte ore settimanale a seguito di variazioni contrattuali la Stazione Appaltante e la Ditta Aggiudicataria, di comune accordo, provvederanno alla verifica e alla rideterminazione del costo del servizio in appalto.

Tale personale, per tutta la durata contrattuale, resterà alle dipendenze giuridiche della Committente e sarà da essa stessa direttamente retribuito, mentre passerà sotto la direzione tecnico-funzionale dell'Aggiudicataria, che ne potrà disporre l'impiego nel rispetto della qualifica e delle norme contrattuali di lavoro vigenti (CCNL "Funzioni Locali"). In tal senso, l'autonomia della Ditta Aggiudicataria si estenderà anche all'organizzazione del lavoro ed al potere direttivo proprio del datore di lavoro.

Le attività disciplinari rimarranno in capo alla stazione Appaltante.

Sarà a carico dell'Aggiudicataria la sostituzione di tale personale per maternità, ferie, malattia, infortunio sul lavoro, altri congedi retribuiti con applicazione degli oneri aggiuntivi per l'ente ogni qualvolta si verifichi una assenza retribuita superiore a sei mesi consecutivi; a tal fine si farà riferimento al costo orario del lavoro pubblicato nelle tabelle ministeriali per il CCNL di riferimento.

Nel caso in cui uno o più degli operatori affidati in distacco dovesse risolvere il rapporto di lavoro con la Committente nel corso del contratto d'appalto, oppure in caso di assenza non retribuita ai sensi di legge, la Committente si riserva di provvedere alla sostituzione, ovvero di affidare alla aggiudicataria il reintegro. Le modalità di rendicontazione saranno concordate in fase esecutiva.

Inoltre, poiché nel calcolo degli oneri per la Committente si è tenuto conto del solo orario ordinario, di 52 domeniche lavorative complessive e degli oneri dovuti per il lavoro festivo, l'Aggiudicataria sarà tenuta a versare le somme aggiuntive liquidate al personale dipendente di AltaVita compresi gli oneri previdenziali. Gli importi saranno adeguati ad ogni modifica del contratto collettivo che comporti aumenti retributivi.

Per il resto del personale si dovrà, ad esclusiva responsabilità dell'Impresa aggiudicataria, individuare e assumere il personale necessario e professionalmente idoneo all'effettuazione del servizio, ferme restando le norme di tutela di successione negli appalti.

Alla scadenza del contratto i dipendenti assunti/assegnati al Centro cottura di Selvazzano Dentro non potranno prendere servizio alle dipendenze di AltaVita-IRA e l'Appaltatore dovrà farsi carico di idonea sistemazione nella sua impresa o altra impresa.

I pasti dovranno essere preparati solamente da cuochi che dovranno possedere idoneo e specifico titolo di studio.

L'Aggiudicataria dovrà ottemperare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni e ai regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico gli oneri relativi al pagamento dei contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi. Dovrà attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle leggi vigenti e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore per la tutela dei lavoratori.

In qualsiasi momento e su semplice richiesta della Committente, l'Aggiudicataria dovrà dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà presentare l'elenco nominativo del personale normalmente impiegato con le qualifiche, i curricula nonché i turni di lavoro.

L'Aggiudicataria adotterà le modalità di rilevazione delle presenze tali da certificare l'orario effettivamente svolto dal personale.

La Ditta appaltatrice e il suo personale devono mantenere il segreto d'ufficio e la riservatezza su tutti i fatti o dati concernenti l'organizzazione e l'andamento dei servizi, nonché i fatti e notizie riguardanti direttamente gli utenti.

E' fatto obbligo alla Ditta e al personale impiegato il rispetto assoluto della normativa di cui al Regolamento UE n. 679/2016 e del D.Lgs 196/2003. Violazioni di tali obblighi costituiscono infrazione grave agli effetti contrattuali. Ai servizi oggetto dell'appalto si applicano i regolamenti sulla tutela della riservatezza in vigore ad AltaVita-IRA .

Al personale dipendente della ditta aggiudicataria si estende il codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62/2013 nonché dal "Codice di comportamento Aziendale" dell'Ente approvato con deliberazione n. 3 del 12.01.2016 e ss.mm.ii.. La violazione dei suddetti obblighi comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta grave. Il Codice di comportamento Aziendale è pubblicato nel sito dell'Ente www.altavita.org .

È facoltà della Committente chiedere all'Aggiudicataria di sostituire i dipendenti della stessa che abbiano tenuto un comportamento non in linea con i principi del presente capitolato e con il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e non conforme all'etica professionale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire che il personale da lei diretto mantenga un contegno decoroso, irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale dell'Ente e in particolare con l'utenza, dovrà garantire in caso di scioperi del personale o altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali: ferie, aspettative e malattie), un servizio d'emergenza da determinarsi sulla base di un piano concordato tra l'Impresa, l'Ente e le OOSS maggiormente rappresentative.

Il personale viene dato in distacco con certificazione del medico competente dell'attuale Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione di cui al contratto Notaio Doria di Padova, rep. n. 422.728 del 10/01/2015 - con decorrenza 01/02/2015, riportante il grado di idoneità alla mansione e la presenza di eventuali prescrizioni lavorative.

L'Aggiudicataria, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del DPR 327/80 e s.m.i., fornirà a proprie spese, a tutto il personale, divise di lavoro complete comprensive di copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi e D.P.I. da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., inoltre terrà conto ai fini della fornitura dei DPI di particolari esigenze di natura sanitaria, debitamente documentate del personale in distacco.

Le divise dovranno distinguersi e quindi avere una colorazione visibilmente diversa, secondo il servizio da svolgere o il turno di pulizia.

Il personale dovrà portare in modo visibile la targhetta di riconoscimento riportante tutte le indicazioni richieste dalle norme e la fotografia.

L'Aggiudicataria, senza alcun onere aggiuntivo per la Committente, dovrà provvedere a che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni. L'Aggiudicataria dovrà fornire tali indumenti, ai sensi della normativa vigente, anche al personale di vigilanza ed ispezione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare che il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla somministrazione delle pietanze, ivi compreso quello distaccato dall'Ente, curi scrupolosamente l'igiene personale. Non sarà consentito agli operatori di cucina indossare in parti del corpo visibili anelli, orecchini, collane e altri monili. Sono vietate: unghie finte o ricostruite, smalti o decorazione per unghie, od altri prodotti per il make up.

L'Aggiudicataria dovrà indicare un proprio Rappresentante il cui nominativo sarà comunicato per iscritto alla Committente prima dell'avvio dell'appalto. Detto rappresentante dovrà:

- garantire l'adempimento degli oneri contrattuali, almeno di quelli collegati all'organizzazione dei servizi ed alle attività di gestione ordinaria;
- essere comunque facilmente rintracciabile almeno nell'arco orario che va dalle ore 7.00 alle ore 20.00 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a spese dall'Aggiudicataria;
- svolgere funzioni di supervisione e controllo con presenza in struttura per un adeguato numero di ore settimanali.

ART. 22 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla informazione, alla formazione e all'addestramento del personale, compreso quello in distacco dall'Ente, sia in materia di igiene degli alimenti secondo le prescrizioni previste dalla normativa vigente riassunte all'art. 25 del presente Capitolato, nonché in materia di sicurezza del lavoro, come previsto dal D.Lgs. 81/2008.

ART. 23 - MODALITA' DI CONTROLLO

La qualità del processo produttivo potrà essere sottoposta, in ogni momento, a controlli da parte di personale incaricato dalla Committente sulla base di quanto previsto nel manuale di gestione della qualità.

La Committente, anche attraverso consulenti terzi, si riserva la facoltà di effettuare i controlli qualitativi ritenuti più opportuni, verificando anche i prodotti semilavorati giacenti in magazzino, la qualità delle merci depositate, il peso delle razioni, l'assaggio delle portate, l'igiene generale dei locali ed il personale presente.

Potrà, inoltre, far effettuare esami presso appositi laboratori sui prodotti consegnati per l'accertamento delle caratteristiche merceologiche, secondo quanto dichiarato dall'Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno secondo le disposizioni previste dal SIAN dell'ULSS 6.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero nel rispetto di quanto previsto dal Piano di autocontrollo HACCP.

La Committente si riserva il diritto al controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dell'Aggiudicataria.

ART. 24- PIANO DELLE EMERGENZE

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre un "Piano delle emergenze" nel caso di calamità, incidenti, avarie, blocchi del traffico, ed altri eventi accidentali che possano impedire l'arrivo dei pasti nei plessi di distribuzione finale, ivi compresa l'eventualità di accidentale mancanza di energia nel centro di produzione dei pasti.

Tale piano dovrà anche prevedere l'ipotesi di "dispersione del cibo" per cause anche non imputabili ad incidenti stradali (es: errata chiusura dei contenitori, manovre azzardate o scorrette dei mezzi, etc.).

Il piano dovrà proporre soluzioni alternative immediatamente attuabili onde evitare la mancata somministrazione dei pasti ad un gruppo consistente di ospiti e quindi garantire la continuità del servizio, indicando i tempi e modalità di attivazione del piano di emergenza (attivazione delle unità di crisi, etc.), le modalità di approvvigionamento dei pasti alternativi (centri cottura propri, centri cottura d'appoggio, etc.), tempi di distribuzione ai plessi terminali (a partire dall'attivazione delle unità di crisi), definizione del pasto d'emergenza (pasto tipo, diete, etc.), garanzie del rispetto del piano HACCP anche in caso di emergenze.

ART. 25 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA

La ditta Aggiudicataria dovrà comunicare, in sede di stipula del contratto, il nominativo del "datore di lavoro ai fini della sicurezza", ovvero il vertice aziendale che ha il potere finale di decisione e di spesa in ordine all'organizzazione dell'appalto, nonché il o i delegati individuati ai sensi dell'art. 16 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.

Parimenti dovranno essere individuati e comunicati tutti i nominativi delle figure previste dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., ivi compresi il responsabile delle emergenze del centro cottura, che dovrà rapportarsi con il responsabile delle emergenze dei Centri Servizi presso i quali, di tempo in tempo, saranno funzionanti i Centri Cottura.

Costituirà parte integrante del contratto il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali, redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, il cui schema viene allegato al presente Capitolato.

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., l'Aggiudicataria, entro il giorno di inizio del servizio, deve presentare il piano di sicurezza del lavoro per le sole tipologie di lavoro interessate al servizio in appalto, ovvero il documento di valutazione dei rischi nonché le valutazioni relative ai vari rischi specifici.

L'appaltatore, a proprie cura e spese, dovrà provvedere agli obblighi di legge relativamente alla formazione obbligatoria in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, del personale in distacco, secondo quanto disposto dall'Accordo Stato-Regioni del

21 dicembre 2011 che disciplina la durata, i contenuti minimi, le modalità della formazione ed aggiornamento dei lavoratori, dirigenti e preposti ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. n. 81/2008.

La gestione della sicurezza è a carico dell'Aggiudicataria, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente. Copia del manuale e delle procedure devono essere rilasciate alla Stazione Appaltante.

Con periodicità mensile la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una relazione tecnica attestante il regolare svolgimento delle attività presso il Centro di cottura, ai fini sanitari e di funzionamento.

Le varie procedure e i vari documenti (valutazione rischi, piano di emergenza e di evacuazione, piano di emergenza "maltempo", piano HACCP, etc.) saranno oggetto di verifica reciproca.

L'Aggiudicataria è tenuta ad essere in regola con gli adempimenti connessi alla sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro.

ART. 26 - RIFERIMENTI NORMATIVI IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI NORMATIVA DI BASE

- Legge 30 aprile 1962, n. 283. **Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441). Pubblicata nelle *Gazzetta Ufficiale* n. 139 del 4 giugno 1962.**

- Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327. **Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 193 del 16 luglio 1980.**

- Regolamento (CE) N. 178/2002 **del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee n. L 31/1.**

- Regolamento (CE) N. 852/2004 **del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.**

- Regolamento (CE) N. 853/2004 **del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.**

- Regolamento (CE) N. 854/2004 **del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale al consumo umano.**

- Regolamento (CE) N. 882/2004 **del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.**

- Regolamento (CE) N. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

- Regolamento (CE) N. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

NORMATIVA SPECIFICA

Pulizia e disinfezione.

- Decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236. **Attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183. Pubblicato sul s.o. alla Gazzetta Ufficiale n. 152 del 30 giugno 1988.**

- Legge 25 gennaio 1994, n. 82. **Disciplina delle attività di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione.**

- Decreto 7 luglio 1997, n. 274. **Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della legge 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione.**

Disinfestazione e derattizzazione.

- Decreto 7 luglio 1997, n. 274. **Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della legge 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione.**

Approvvigionamento delle acque.

- Decreto Legislativo 2.2.01, n. 31. **Attuazione della Dir. 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.**

Norme in materia ambientale.

- **Gestione dei rifiuti e residui di lavorazione**

- Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152

Approvvigionamento materie prime.

- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. **Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Pubblicato nelle *Gazzetta Ufficiale* n. 39 del 17 febbraio 1992.**

- Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209. **Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari permessi per la preparazione e conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE. Pubblicato nel s.o. alla Gazzetta Ufficiale n. 96 del 24 aprile 1996.**

- Reg. CE 1935/2004. **Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Dir. 80/590/CEE e 89/109/CEE.**

NORMATIVA REGIONALE

Delib. Giunta Reg. n. 2026 del 03/08/2010 recante “Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande”. Adeguamento al Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 recante “Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. Primi criteri di indirizzo e coordinamento normativo.

Delib. Giunta Reg. n. 2029. Requisiti professionali per la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande. Adeguamento al Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 in tema di “Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno”. Criteri di indirizzo e coordinamento normativo. Nuova disciplina dei corsi di formazione professionale abilitanti all'esercizio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

Decreto del Dirigente n. 174 del 01/12/2009. Aggiornamento “linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano”.

Circolare Pres. Giunta Reg. n. 3 del 07/04/2009: “Legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 (Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande). Criteri interpretativi di indirizzo e coordinamento”.

Delib. Giunta Reg. n. 381 del 17/02/2009: DGR 4 novembre 2008, n. 3302 – Corsi di formazione professionale abilitanti all'esercizio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande ed individuazione dei titoli di studio abilitanti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande: integrazione.

Delib. Giunta Reg. n. 3302 del 04/11/2008: LR 21 settembre 2007 n. 29, articolo 4, comma 11, lettere a) e b) e decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, articolo 5, comma 7: approvazione del Piano di Studi e delle disposizioni operative dei corsi di formazione professionale abilitanti all'esercizio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande ed individuazione dei titoli di studio abilitanti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Delib. Giunta Reg. n. 3340 del 04/11/2008: DGR 14 ottobre 2008, n. 2982 – Linee guida per la determinazione da parte dei comuni dei parametri e dei criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi degli articoli 33 e 8, comma 6 della Legge Regionale 21/9/2007, n. 29. Rettifica.

Delib. Giunta Reg. n. 3100 del 21/10/2008: Protocollo d'Intesa tra Regione ed Anciveneto per la realizzazione di un programma di informazione agli enti locali su “Linee guida per la determinazione da parte dei comuni dei parametri e dei criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande”.

Delib. Giunta Reg. n. 2982 del 14/10/2008: Linee guida per la determinazione da parte dei comuni dei parametri e dei criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi degli articoli 33 e 8, comma 6 della Legge Regionale 21/9/2007, n. 29.

Delib. Giunta Reg. n. 2692 del 23/09/2008: Verifica dello stato di attuazione della Legge Regionale 29 settembre 2007, n. 29 “Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande”.

Circolare di Vari Organi Regionali n. 3 del 31/12/2007: Legge Regionale 21 settembre 2007, n. 29 “Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande”. Prime indicazioni applicative.

Delib. Giunta Reg. n. 4479 del 28/12/2007: Approvazione della circolare del Presidente della Giunta regionale “Legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 (Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande). Prime indicazioni applicative”.

Delib. Giunta Reg. n. 3710 del 20/11/2007: DGR 11 aprile 2006, n. 1041: Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti.

Decreto del Dirigente n. 507 del 07/11/2007: DDR n. 292/2007: “Controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi nonché classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base alla valutazione del rischio: programmazione e istruzioni operative”. Integrazione (Allegato M).

Legge Regionale n. 29 del 21/09/2007: Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Decreto n. 388 del 9 agosto 2007. Igiene e sanità personale del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Modifica della tempistica relativa al rinnovo dei percorsi formativi/informativi e di autocontrollo.

Delib. Giunta Reg. n. 2016 del 03/07/2007: Applicazione Regolamenti CE nn. 852, 853, 854 e 882/2004, e successive modifiche e integrazioni, per piccole realtà produttive.

Decreto del Dirigente n. 292 del 23/05/2007: Controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi, nonché classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base alla valutazione del rischio: programmazione e istruzioni operative.

Delib. Giunta Reg. n. 1041 del 11/04/2006: Recepimento degli accordi tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 05/05/2003. n. 131: (accordo rep. n. 2395 del 15/12/2005), (accordo rep. n. 2470 del 09/02/2006), (accordo rep. n. 2477 del 09/02/2006)

Decreto della Regione del Veneto n. 61 del 1 marzo 2004 (Integrazione alla Delibera n. 140 del 30/01/2004) “Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”

Deliberazione della Giunta Regionale n. 140 del 30 gennaio 2004 “Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Criteri e modalità di attuazione”.

DGRV n. 3642 del 19/11/2004: Disposizioni relative ad assicurare un miglioramento della tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale 1 marzo 2002, n. 6.

Delib. Giunta Reg. n. 2485 del 06/08/2004: L.R. n. 41/2003, art. 1 “Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Integrazione ai criteri ed alla modalità di attuazione e definizione delle relative procedure di informazione/formazione”.

Legge Regionale n. 41 del 19/12/2003: Disposizioni di riordino e semplificazione normativa – collegato alla legge finanziaria 2003 in materia di prevenzione, sanità servizi sociali e sicurezza pubblica.

Delib. Giunta Reg. n. 1602 del 14/06/2002: Deliberazione n. 1312 del 31/05/2002: “Istituzione della “Commissione Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare”. Regolamento (CE) n. 178 del 28 gennaio 2002”. Determinazioni.

Legge regionale 1 marzo 2002, n. 6 (BUR n. 27/2002)

norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura di assistenza.

Legge regionale 19 marzo 2013, n. 2, pubblicata sul BUR n. 27 del 22 marzo 2013, ed in vigore dal 23 marzo 2013, ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

ART. 27 OBBLIGHI ED ASSICURAZIONI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

L'Aggiudicataria sarà tenuta a provvedere all'espletamento del servizio di ristorazione secondo le esigenze della Committente e le richieste inoltrate.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'Aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore regionali o statali (compresi i regolamenti e le eventuali ordinanze municipali), riguardanti l'igiene o, comunque, aventi attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

L'Aggiudicataria deve essere, inoltre, in regola con gli adempimenti connessi alla normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Aggiudicataria si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'Aggiudicataria dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, il rilascio e l'esistenza di licenze, autorizzazioni libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa, e quanto previsto per legge per la cucina, gestione spaccio BAR Caffè Novecento e per il personale impiegato nei servizi espletati.

L'Aggiudicataria assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e/o danni eventualmente arrecati alle persone e alle cose tanto della Committente che di terzi. La polizza assicurativa relativa dovrà essere esibita e consegnata in copia conforme alla Committente per la stipula del contratto. E' richiesta una copertura assicurativa RCT/RCO contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale non inferiore ad € 10.000.000,00 per danni a persone e non inferiore a € 3.000.000,00 per danni a cose, per tutto il periodo contrattuale.

L'assicurazione deve valere fino alla concorrenza complessiva, per capitale, interessi e spese, di € 10.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite:

- verso terzi (R.C.T.): di € 3.000.000,00 per ogni persona e di € 3.000.000,00 per danni a cose (anche se appartenenti a più persone);
- verso prestatori di lavoro (R.C.O.) di € 2.000.000,00 per ogni persona.

L'Aggiudicataria dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L'Aggiudicataria vigilerà affinché il proprio personale mantenga la riservatezza su fatti e circostanze riguardanti l'andamento dei servizi della Committente e le situazioni personali degli ospiti di cui fosse venuta a conoscenza.

Per la fornitura del servizio richiesto la Ditta Aggiudicataria, come già indicato sommariamente al precedente articolo 8), dovrà provvedere alle seguenti prestazioni di dettaglio:

- Acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto

- necessario per la preparazione delle giornate alimentari e di gestione dei due spaccio -BAR;
- Gestione dei magazzini alimentari e altri magazzini;
 - Preparazione, cottura, confezionamento e consegna dei pasti, secondo le modalità indicate all'art. 6 del presente capitolato;
 - Attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione, consegna dei pasti e gestione spaccio BAR;
 - Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù articolati, secondo le indicazioni dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
 - Acquisto di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione della cucina e degli spacci BAR;
 - Pulizia e sanificazione della cucina, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per il processo produttivo. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
 - Pulizia e sanificazione degli spaccio BAR, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per il processo produttivo. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
 - Pulizia dei magazzini, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per la gestione degli stessi. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
 - Lavaggio carrelli termici della distribuzione in uso presso Il C.S. G. A. Bolis e in uso presso il C.S. Beato Pellegrino e lavaggio delle attrezzature utilizzate per la veicolazione dei pasti dal Centro cottura di Selvazzano Dentro alle sedi periferiche (Beato Pellegrino, Piaggi e Gidoni), così come già evidenziato all'articolo 6;
 - Disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali tutti interessati al servizio di ristorazione, spaccio BAR interni e magazzini, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno per i locali assegnati all'interno dei Centri Servizio Bolis e Beato Pellegrino;
 - Conferimento dei rifiuti prodotti dalla cucina e dagli spaccio BAR interni al punto raccolta indicato dall'Ente, utilizzando tassativamente, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata; in ogni caso dovrà essere prestata particolare cura e attenzione nella gestione dei rifiuti, che dove previsto dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente. Nel caso vi sia produzione di oli esausti alimentari, deve essere effettuata convenzione con apposite aziende che ne effettuino la rigenerazione. L'Ente si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento l'osservanza della corretta modalità di smaltimento dei rifiuti, potendo applicare, in caso contrario, adeguate penali, di cui all'art. 30 più avanti descritte;
 - Fornitura ed installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori di bevande calde, con allacciamento all'impianto di rete idrica dell'Ente, per ogni singolo nucleo;
 - Predisposizione ed elaborazione con i servizi dietetici dell'Ente dei menù stagionali;
 - Preparazione e cottura in multi porzione per i pasti destinati ai familiari/amici degli Ospiti.

ART. 28 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità, è ammesso il subappalto per il servizio lavaggio carrelli della distribuzione presso il Centro Servizi Beato Pellegrino.

ART. 29 CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE - RISOLUZIONE

Oltre che per i motivi di cui all'articolo 1453 del c.c., il contratto può essere risolto, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1456 e 1564 del c.c. nelle seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura fallimentare o di altra procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicataria;
- messa in liquidazione dell'Aggiudicataria;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro, od impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicataria;
- cessione, anche parziale, del contratto a terzi;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione in materia igienico-sanitaria e nei luoghi di lavoro;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito;
- interruzione del servizio non dovuta a cause di forza maggiore;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro, e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- inosservanza del sistema di autocontrollo aziendale;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi;
- mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- mancato rispetto degli orari di apertura dei due spacci-bar caffè 900;
- comportamento non rispettoso nei confronti degli Ospiti dell'Istituto nell'ambito delle attività lavorative presso i due spacci-bar caffè 900;
- su decisione della Stazione Appaltante per motivi di pubblico interesse.

Tuttavia la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire il servizio, come previsto dal presente capitolato, che non ammette soluzione di continuità, sino al subentro di altra Ditta.

ART. 30 PENALITÀ

La Stazione Appaltante, previa contestazione alla Ditta Aggiudicataria applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

1. Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
2. Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
3. Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
4. Ritardo nella veicolazione e consegna dei pasti rispetto ai luoghi e orari concordati;
5. Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
6. Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
7. Ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
8. Carenze di pulizia nelle aree assegnate;
9. Mancato rispetto del piano di manutenzione e taratura delle attrezzature delle aree assegnate;
10. Mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare come indicato agli articoli nn.18 - 19 del presente capitolato;
11. Mancata presentazione della relazione mensile prevista dall'art. 8;
12. Mancato rispetto delle tabelle dietetiche previste all'art. 10;
13. Mancata fornitura dei menù speciali, dei rinfreschi periodici, delle feste particolari indicate agli artt.10 e 11;
14. Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali compresi nell'appalto, ivi compresi i mezzi di trasporto;
15. Quanto altro non indicato che comprometta l'erogazione del regolare e corretto servizio all'utenza.
16. Casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della ditta;
17. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
18. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.
19. Mancato accordo sulla riduzione dei prezzi dei prodotti a listino in vendita presso lo spaccio bar Caffè Novecento

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta Aggiudicataria per iscritto, mediante posta elettronica certificata da parte del R.U.P. della Stazione Appaltante, e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati da quest'ultima.

L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro cinque giorni, naturali e consecutivi, dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà della Stazione Appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Per ogni violazione indicata ai numeri 2, 3, 6, 8, 9, 11, 12, 13, 17 e 19 del presente articolo è prevista l'applicazione da parte del R.U.P. della Stazione appaltante, di una somma, a titolo di penale, di € 1.000,00 (mille/00).

Per ogni violazione indicata ai numeri 1, 4, 5, 7, 10, 14, 15, 16 e 18 è prevista l'applicazione da parte del R.U.P., di una somma a titolo di penale, di € 3.000,00 (tremila/00).

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata. Successivamente, per cumulo di infrazioni, l'Ente potrà procedere alla risoluzione del contratto, dopo cinque sanzioni e/o addebiti accertati nell'anno.

Alla scadenza del contratto, ripetesì, i dipendenti assunti/assegnati dalla Ditta Aggiudicataria al Centro cottura di Selvazzano Dentro non potranno prendere servizio alle dipendenze di AltaVita-IRA e l'Appaltatore dovrà farsi carico di idonea

sistemazione nella sua impresa o altra impresa. In caso di mancato rispetto dei predetti obblighi contrattuali relativi al personale assunto direttamente dall'Appaltatore, verrà applicata una penale di € 60.000,00 (sessantamila/00) per ciascun dipendente non trasferito.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Ente per altre violazioni contrattuali.

ART. 31 CONTROVERSIE

Le controversie relative all'esecuzione del contratto saranno risolte secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di appalti e dal Codice Civile.

Foro competente è il Tribunale di Padova.

In attesa di giudizio, l'Aggiudicataria sarà tenuta alla continuazione del servizio come previsto dal presente capitolato.

ART. 32 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto verrà redatto in forma pubblica presso un Notaio a scelta dell'aggiudicataria con spese a suo carico.

ART. 33 MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'Aggiudicataria presenterà alla Committente fatture mensili. Nelle fatture dovranno essere specificatamente indicati il numero dei servizi erogati suddivisi per giornata alimentare e per altri pasti.

In assenza di contestazioni o addebiti, la Committente procederà al pagamento delle relative fatture secondo i termini previsti dal D. Lgs. 231/2002 con decorrenza dalla data di ricevimento della fattura. Qualora si verificassero contestazioni, i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della contestazione, salva la possibilità di corrispondere acconti per gli importi o le quote non contestati. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'Aggiudicataria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 34 REVISIONE DEI PREZZI

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

A partire dal secondo anno i prezzi potranno essere sottoposti a revisione periodica, con cadenza annuale sul valore di aggiudicazione, in conformità alla previsione di cui all'art. 106 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi, non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

PARTE SECONDA

GESTIONE DELL'AZIENDA SPACCIO BAR "CAFFÈ NOVECENTO"

ART. 1 - OGGETTO DELLA GESTIONE DELL'AZIENDA

AltaVita Istituzioni Riunite di Assistenza - IRA concede in affitto il ramo d'Azienda "Spaccio-Bar Caffè 900", esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande nei locali, non aperti al pubblico, presso i Centri Servizi "Beato Pellegrino" sito in Padova, in Via B. Pellegrino n. 192, e G. A. Bolis sito in Selvazzano Dentro (PD) in Piazza De Claricini, mediante la messa a disposizione del complesso di beni organizzati, come più oltre dettagliatamente specificato, sotto la stretta osservanza delle Leggi e Regolamenti vigenti in materia.

ART. 2 - BENI COSTITUENTI L'AZIENDA

L'affitto dell'Azienda, disciplinato dal presente Capitolato, riguarda specificatamente i seguenti beni materiali e immateriali:

LOCALI:

A.1 I locali sede dell'esercizio, situati nell'immobile suddetto di Via B. Pellegrino, aventi una superficie di circa mq. 71,00 destinata alla somministrazione, con ulteriori mq 30 di plateatico, mq. 16 destinati a retrobottega e ulteriori mq. 19,00 destinati ai servizi igienici e spogliatoio. A seguito della ristrutturazione prevista a partire dall'anno 2020, la consistenza ed ubicazione dei locali potrà subire variazioni in più o in meno senza che questo possa essere motivo di contestazioni o rinegoziazione dei corrispettivi dell'appalto.

Resta inteso che nel periodo di esecuzione delle opere la committente garantirà l'accessibilità di spazi adeguati ove svolgere l'attività.

A.2 I locali sede dell'esercizio, situati nell'immobile di P.zza De Claricini in Selvazzano Dentro, aventi una superficie di mq. 53 destinata alla somministrazione, più altri mq. 24 comprensivi degli spazi destinati al magazzino ed ai servizi igienici.

B) ARREDI E ATTREZZATURE

Entrambi gli ambienti sono dotati degli arredamenti e attrezzature occorrenti a rendere funzionante lo Spaccio-Bar, comprese le principali apparecchiature elettriche e idrauliche. Gli allestimenti sono stati realizzati a cura dell'Ente rispettivamente: nel 2006, lo Spaccio-bar di Via B. Pellegrino e nel 2015 lo Spaccio-bar del C. S. Bolis.

L'elenco completo e dettagliato dei beni e delle attrezzature in dotazione all'Azienda, come da allegato n. 6 rispettivamente per le sedi di Via B. Pellegrino e di G. A. Bolis, verrà illustrato agli aspiranti concorrenti in occasione del sopralluogo obbligatorio, secondo le modalità previste dal disciplinare di gara.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Installazione e gestione dei seguenti distributori automatici:

Beato Pellegrino : n. 1 bevande calde e n. 1 snack/bevande fredde

G.A. Bolis: n. 1 bevande calde e n. 1 snack/bevande fredde

Pensionato Piaggi: n. 1 bevande calde e n. 1 snack/bevande fredde

Casa Famiglia Gidoni: n. 1 bevande calde

Il cui posizionamento sarà concordato con la Stazione Appaltante.

ART. 3 - PREZZI

L'affittuario accetta di sottostare al controllo da parte dell'Amministrazione dell'Istituto dei prezzi praticati all'interno degli Spacci-Bar. A tale proposito le parti definiranno - di comune intesa e periodicamente (con cadenza normalmente annuale) il listino completo dei prezzi relativi a tutti i prodotti commercializzati nel locale. Tali prezzi dovranno corrispondere mediamente a quelli rilevati dall'Ufficio Statistica del Comune di Padova, (www.padovanet.it) con l'applicazione del ribasso offerto in sede di gara e, comunque, in misura **non inferiore al 20%**. Uguale ribasso di riferimento dovrà essere applicato, per le consumazioni non quotate dal suddetto listino, rispetto ai prezzi medi correnti negli Esercizi pubblici di Via B. Pellegrino e zone limitrofe. In tal caso gli "arrotondamenti" dei prezzi dovranno essere concordati tra le parti. Si escludono dall'applicazione automatica di tale ribasso i prodotti "a prezzo suggerito dal produttore" (es. gelati, caramelle confezionate, ecc.); per tali prodotti i prezzi verranno concordati tra le parti.

Gli stessi prezzi dovranno essere applicati anche presso lo spaccio-bar di Centro Servizi G.A.Bolis.

Anche i prezzi dei prodotti offerti dai distributori automatici seguiranno il medesimo regime di controllo previsto per i prodotti in vendita "al banco".

Il listino prezzi completo dovrà essere esposto nel locale in modo visibile, in entrambe le sedi.

ART. 4 - MODALITA' DELLA GESTIONE E OBBLIGHI CONTRATTUALI

4.1 - Consegna dei locali

I locali adibiti a "Spaccio-Bar", il mobilio, i complementi d'arredo e le attrezzature in dotazione verranno consegnati al gestore, nelle normali condizioni di abitabilità (il locale) e "in uso" l'arredamento e le attrezzature.

La consegna dell'Azienda - dalla quale decorrerà il tempo per eventuali migliorie dei locali, come da progetto contenuto nell'offerta, per consentire il "cambio di gestione" e per l'espletamento di ogni formalità giuridico - amministrativa, verrà concordata tra le parti. La chiusura dei locali, per ottemperare a quanto detto, dovrà essere quanto più breve possibile.

4.2 – Integrazione attrezzature

Il concorrente, nella proposta tecnica, dovrà riferire e descrivere nel dettaglio, come intende eventualmente integrare/sostituire le dotazioni attuali, con particolare riferimento allo spaccio bar sito nel C.S. Beato Pellegrino, data la vetustà dell'arredamento presente.

4.3 - Orario di apertura

L'Esercizio dovrà rimanere aperto tutti i giorni, salvo quanto sotto specificato. L'affidatario non potrà chiudere "per ferie", né per altre motivazioni.

L'orario di apertura al pubblico dovrà essere:

per i locali del C.S. Beato Pellegrino, in orario continuato, dalle ore 6.30 alle ore 18.30 sette giorni su sette.

per i locali del C.S. G. A. Bolis, in orario continuato, dalle ore 6,30 alle ore 18,00 sei giorni su sette.

Il mancato rispetto dell'orario di apertura, anche parziale, darà luogo a contestazione ai sensi dell'art.29.

In particolari giornate o per eventi eccezionali l'Istituto potrà pretendere la modifica dell'orario di apertura.

L'Amministrazione di AltaVita I.R.A., con decisione motivata da ragioni di *pubblico interesse* o da *cause di forza maggiore*, potrà disporre la chiusura temporanea dell'Esercizio per un periodo massimo di 10 giorni all'anno, anche consecutivi. In tal caso sarà riconosciuto al gestore un indennizzo pari a un decimo del canone mensile d'affitto per ogni giorno di chiusura. L'indennizzo sarà regolato mensilmente a conguaglio del canone di affitto.

Il personale addetto allo Spaccio-Bar non potrà trattenersi all'interno dell'Istituto oltre il tempo necessario per il servizio;

Le chiavi di accesso ai locali saranno a disposizione del gestore e l'Istituto rimarrà esonerato da responsabilità per sparizioni, furti, con o senza scasso.

4.4 - Decoro della gestione e stagionalità

E' fatto obbligo al gestore di curare la custodia, la manutenzione ordinaria, la buona conservazione, l'igiene e la pulizia dei locali e delle attrezzature, nonché l' "immagine" dell'ambiente.

Il gestore dovrà garantire il decoro del servizio, del personale dipendente, l'ordine dei locali, in maniera consona al luogo pubblico e all'attività dell'Azienda.

Lo stesso riguardo è preteso per la divisa di servizio del gestore/preposto e dei suoi collaboratori, con particolare riferimento alla normativa igienico sanitaria.

Il personale addetto al servizio dovrà mantenere all'interno dell'Istituto un contegno corretto e non dovrà dar luogo a contrasti o discussioni con i clienti; dovrà altresì mantenere nei confronti degli Ospiti dell'Istituto un atteggiamento rispettoso e cordiale; non saranno tollerati, e daranno luogo a puntuale contestazione agli effetti dell'art. 29, atteggiamenti irrispettosi, modi sbrigativi, eccessi di confidenza nei confronti degli stessi Ospiti.

E' fatto obbligo alla ditta affittuaria allestire con addobbi specifici gli spazi degli "spacci bar" in occasione del Natale, dell'Epifania, del Carnevale, della Pasqua, della Festa del Papà, della Festa della Mamma, dell'Estate e dell'Autunno allo scopo di

mantenere le tradizioni e le ricorrenze nella memoria degli anziani ospiti, rendendo più ameno il contesto in occasione degli incontri con i loro familiari.

4.5 - Servizio sostitutivo mensa per il personale

L'affittuario inoltre dovrà contrattualmente effettuare, in via accessoria, il "Servizio sostitutivo mensa" a favore dei dipendenti di AltaVita I.R.A., in servizio in c.d. "orario spezzato", che sceglieranno di consumare il pasto presso lo spaccio bar interno utilizzando il "buono pasto elettronico" fornito dalla ditta che di tempo in tempo gestirà il servizio.

Tale somministrazione avverrà senza esborso di denaro da parte del personale fino al valore predefinito. Solo nel caso in cui la consumazione superi il valore del "buono pasto elettronico", il dipendente dovrà liquidare la differenza, al momento della consumazione, secondo le modalità consuete.

4.6 - Divieti e controlli per lo svolgimento dell'attività

E' fatto assoluto divieto nei locali porre in vendita superalcolici e installare videogiochi.

E' vietato inoltre somministrare agli Ospiti dell'Ente alcolici e, a taluni di essi, anche altri generi controindicati loro (es. dolciumi, caffè, ecc.) per ragioni sanitarie o di altra natura. A tale riguardo il gestore e i suoi collaboratori sono tenuti ad attenersi scrupolosamente alle comunicazioni/prescrizioni che verranno impartite dall'Ente, attraverso il servizio Socio-Assistenziale (assistenti sociali) su indicazione del Personale sanitario o da un familiare.

E' fatto inoltre assoluto divieto somministrare alcolici (vino, birra, aperitivi alcolici, altro) ai dipendenti dell'Istituto "in servizio" o "entranti in servizio".

Il gestore inoltre non potrà somministrare prodotti da egli stesso preparati al di fuori dei locali dei Centri Servizi (insalate fredde di pasta o riso, primi piatti, macedonie o altro) o comunque preparati "in Azienda", senza l'applicazione delle necessarie operazioni che garantiscano la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti in conformità alle disposizioni normative vigenti.

L'Ente si riserva la facoltà - in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso- di far eseguire, direttamente o per mezzo di suoi incaricati, accertamenti e controlli sulla qualità dei prodotti in vendita e ogni altro esame ritenga utile al buon andamento del servizio e per ragioni igienico-sanitarie. L'Ente inoltre verificherà periodicamente il rispetto, da parte del gestore, delle disposizioni in materia di sicurezza e igiene degli alimenti.

Potranno essere altresì oggetto di controllo da parte degli organi dell'Istituto:

- il permanere dei requisiti morali e professionali del gestore e/o del preposto;
- l'applicazione e il mantenimento del "listino prezzi" indicati in sede di gara, e relativi aggiornamenti;
- il rispetto di ogni altra condizione contrattualmente pattuita.

Il gestore osserverà e farà osservare ai propri collaboratori l'assoluto divieto di fornire ai non addetti alle attività dell'Istituto consigli, impressioni, informazioni sulle situazioni personali degli Ospiti, sull'organizzazione dei servizi socio-assistenziali e sul personale preposto, come pure di far trapelare all'esterno notizie riservate riguardanti la vita dell'Istituto.

ART. 5 - SPESE ACCESSORIE

Tutte le spese di esercizio commerciale dell'azienda e conduzione del locale, nessuna esclusa, sono a completo carico del gestore.

ART. 6 - RESPONSABILITA' E OBBLIGHI DELL'AFFITTUARIO

L'affittuario s'impegna altresì a osservare tutte le Leggi e i Regolamenti che disciplinano l'attività aziendale ed esonera l'Ente da ogni dannosa conseguenza alle persone e alle cose che fosse causata da fatto o colpa propria o del personale alle dipendenze dell'Azienda.

L'affittuario s'impegna inoltre all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti relativi alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie dei dipendenti e di ogni altra disposizione in vigore o che dovesse sopravvenire nel corso del rapporto per la tutela morale e materiale dei lavoratori.

Trattandosi, giuridicamente, di contratto di "Affitto d'Azienda" si ribadisce l'esclusione dell'Istituto da qualsiasi obbligo, responsabilità o coinvolgimento -di natura economica, previdenziale, assistenziale o altra- nei confronti del personale dipendente dell'affittuario, sia durante il periodo contrattuale, sia dopo la scadenza (o risoluzione) del contratto d'affitto.

L'affittuario esonera pienamente l'Ente da ogni responsabilità per danni o infortuni che dovessero derivare al personale o a terzi per effetto dell'attività dedotta in concessione. Allo scopo l'affittuario dovrà dotarsi di adeguata copertura assicurativa per la responsabilità civile.

L'affittuario è altresì responsabile della perdita o del deterioramento dei mobili e delle attrezzature che dovessero verificarsi nel corso del rapporto.

ART. 7 -ALTRI OBBLIGHI A CARICO DELL' AFFITTUARIA

L'Affittuaria sarà tenuta a provvedere all'espletamento del servizio secondo le esigenze della Committente e le richieste inoltrate.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'Affittuaria avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore regionali o statali (compresi i regolamenti e le eventuali ordinanze municipali), riguardanti l'igiene o, comunque, aventi attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

L'Affittuaria deve essere, inoltre, in regola con gli adempimenti connessi alla normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni, così come specificato nel successivo articolo 11 "DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA".

L'Affittuaria dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, il rilascio e l'esistenza di licenze, autorizzazioni libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa, e quanto previsto per legge per la cucina e per il personale impiegato nei servizi espletati.

L'Affittuaria dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L' Affittuaria vigilerà affinché il proprio personale mantenga la riservatezza su fatti e circostanze riguardanti l'andamento dei servizi della Committente e le situazioni personali degli ospiti di cui fosse venuta a conoscenza.

ART. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Per la realizzazione del servizio la Committente mette a disposizione in comodato d'uso gratuito, all'interno del C.S. G.A. Bolis e C. S. Beato Pellegrino, gli spazi allestiti a bar, locale preparazione, magazzino e spogliatoio nonché tutte le attrezzature fisse e mobili di proprietà allacciate agli impianti elettrici e tecnologici esistenti al momento dell'aggiudicazione, che saranno rilevate in apposito inventario al momento dell'affidamento del servizio.

All'atto della stesura dell'inventario, congiuntamente al referente della Committente, l'Affittuaria accerterà le condizioni di quanto concesso in uso, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. La sottoscrizione dell'inventario attesterà le condizioni delle attrezzature rilevate al momento del sopralluogo dal responsabile dell'Affittuaria e dal referente della Committente, ed in particolare il loro buono stato e la conformità alle vigenti normative sulla sicurezza sul lavoro.

L'Affittuaria non potrà richiedere alcun maggior compenso se, tra la fase di sopralluogo e la data di consegna delle attrezzature, si riscontrino difetti dovuti al normale uso. Nel corso del contratto l'inventario sarà aggiornato dalla Committente.

L'Affittuaria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e/o impianti, senza previa autorizzazione della Committente. Sono a totale carico dell'Affittuaria le sostituzioni o le riparazioni di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, negligenza, imperizia, ovvero di uso improprio da parte del personale dell'Aggiudicataria ovvero furti.

L'onere delle manutenzioni ordinarie decorre dalla data di consegna dei locali. Le manutenzioni dovranno essere svolte nel rispetto delle normative vigenti, da tecnici abilitati in base al tipo di operazione da eseguire e nel rispetto delle normative sulla sicurezza dei luoghi di lavoro ed in base alle indicazioni e prescrizioni del costruttore.

Al termine dell'appalto l' Affittuaria dovrà riconsegnare quanto messo a propria disposizione e ricevuto in comodato (locali, impianti ed attrezzature) nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso e alle modifiche eventualmente apportate in accordo con la Committente, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato. Le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

Resta inteso che alle eventuali mancanze l'Affittuaria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica, fatti salvi i tempi di consegna. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, la Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Affittuaria.

ART. 9 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Affittuaria deve garantire il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria e si rinvia all'art. n. 25 della parte prima del presente capitolato per la normativa di riferimento

L’Affittuaria sarà direttamente responsabile della conduzione del servizio e, pertanto, risponderà direttamente ai soggetti preposti al controllo della preparazione degli alimenti, in particolare agli operatori dell’Azienda U.L.S.S. n. 6 e ai NAS.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio di visitare i locali adibiti allo svolgimento del servizio.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della Stazione Appaltante siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l’intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l’appaltante. In caso contrario, si avvieranno le procedure previste all’ art. 30 (penalità).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 10 - PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI

L’Affittuaria dovrà eseguire tutte le operazioni e gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature relative ai servizi oggetto dell’appalto, assicurando in ogni momento il perfetto stato degli stessi.

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

L’Affittuaria, in conformità a quanto disposto dall’art. 42 del DPR 327/80 e s.m.i., fornirà a proprie spese, a tutto il personale, divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, ed altre attrezzature atte a garantire i requisiti di igienicità degli alimenti, nonché indumenti protettivi e D.P.I. da indossare per eventuali operazioni a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

L’Affittuaria, senza alcun onere aggiuntivo per la Committente, dovrà provvedere a che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

L’Affittuaria dovrà assicurare che il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla somministrazione delle pietanze curi scrupolosamente l’igiene personale. Non sarà consentito pertanto di indossare in parti del corpo visibili anelli, orecchini, collane e altri monili, con la sola eccezione per la fede nuziale. E’ vietato l’uso di unghie finte o ricostruite, smalti o decorazione per unghie, od altri prodotti per il make up.

ART. 11 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA

La ditta Affittuaria dovrà comunicare, in sede di stipula del contratto, il nominativo del “datore di lavoro ai fini della sicurezza”, ovvero il vertice aziendale che ha il potere finale di decisione e di spesa in ordine all’organizzazione dell’appalto, nonché il o i delegati individuati ai sensi dell’art. 16 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.

Parimenti dovranno essere individuati e comunicati tutti i nominativi delle figure previste dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., ivi compresi il responsabile delle emergenze del centro cottura, che dovrà rapportarsi con il responsabile delle emergenze dei Centri Servizi presso i quali, di tempo in tempo, saranno funzionanti i due spaccio bar interni.

Costituirà parte integrante del contratto il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali, redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, il cui schema viene allegato al presente Capitolato.

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., l'Affittuaria, entro il giorno di inizio dell'attività, dovrà presentare il piano di sicurezza del lavoro.

La gestione della sicurezza è a carico dell'Affittuaria, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale.

La Ditta Affittuaria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente. Copia del manuale e delle procedure devono essere rilasciate alla Stazione Appaltante.

L'Aggiudicataria è tenuta ad essere in regola con gli adempimenti connessi alla sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro.

ART. 12 Coperture assicurative - varie

Si rinvia all'art. 27 della prima parte del presente capitolato per le polizze assicurative. Le modalità di fatturazione saranno concordate tra le parti con cadenza mensile.

Padova, 29/11/2019

IL R.U.P.

SEGRETARIO DIRETTORE GEN.LE

(dott.ssa Sandra Nicoletto)

