
**AZIENDA PUBBLICA SERVIZI ALLA
PERSONA
“SAN GIOVANNI”
MEZZOLOMBARDO (TN)**

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E RELATIVI
SERVIZI ACCESSORI**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

- PARTE TECNICA -

CIG 6453526221

CAPITOLO 1 - PRESCRIZIONI TECNICHE.....	4
ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2. INDICAZIONI GENERALI DI ESECUZIONE E CONDIZIONI PARTICOLARI D'APPALTO	4
ART. 3. MACRO-PRESTAZIONI FONDAMENTALI DELL'APPALTO	5
ART. 4. INDICAZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLE PRESTAZIONI	7
ART. 5. MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE	10
ART. 6. FORNITURA DI ATTREZZATURE INCLUSA NELL'APPALTO.....	10
ART. 7. ALTRI ELEMENTI INCLUSI ED ESCLUSI DALL'APPALTO.....	11
ART. 8. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI.....	12
ART. 9. METODOLOGIA DI ESECUZIONE DEI SERVIZI: ULTERIORI INDICAZIONI.....	12
ART. 10. POSSIBILITÀ DI PRODUZIONE PASTI COME CENTRO COTTURA	13
ART. 11. PULIZIE ORDINARIE E STRAORDINARIE PERIODICHE DELLE ATTREZZATURE, LOCALI, IMPIANTI, ARREDI	13
ART. 12. CONDIZIONI DI ESECUZIONE E CLAUSOLE CONTRATTUALI SPECIFICHE RELATIVE ALLE PULIZIE	15
ART. 13. SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI PER LE PULIZIE.....	16
ART. 14. USO DEI LOCALI E ATTREZZATURE DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	18
ART. 15. ORARIO EROGAZIONE SERVIZI.....	19
ART. 16. COMPOSIZIONE E GESTIONE DEI PASTI	19
ART. 17. MONTE ORE ANNUO MINIMO NECESSARIO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.....	23
ART. 18. LOCALI ASSEGNATI ALLA DITTA	23
ART. 19. PERSONALE DELL'APPALTATORE	23
ART. 20. FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	26
ART. 21. RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA IGIENICA (D.LGS. 193/07 E SS.MM.II)	26
ART. 22. PRESCRIZIONI NORMATIVE RELATIVE AL PERSONALE DELL'APPALTATORE	27
ART. 23. SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE, CONDIZIONI ECONOMICO-NORMATIVE DA APPLICARE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO E CLAUSOLA SOCIALE.....	28
ART. 24. CODICE DI COMPORTAMENTO.....	29
CAPITOLO 2 - GESTIONE CONTRATTUALE.....	30
ART. 25. DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA.....	30
ART. 26. RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	30
ART. 27. SUBAPPALTO	30
ART. 28. SICUREZZA SUL LAVORO E PREVENZIONE INFORTUNI	31
ART. 29. CAUZIONE DEFINITIVA.....	31
ART. 30. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	32
ART. 31. AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	32
ART. 32. VARIANTI CONTRATTUALI	32
ART. 33. CORRESPONSIONE DEL CORRISPETTIVO E PAGAMENTO DELLE FATTURE	32
ART. 34. REVISIONE DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE	34
ART. 35. CONTROLLI	34
ART. 36. PENALI	35
ART. 37. FALLIMENTO E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE	36
ART. 38. CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO	37
ART. 39. ARBITRARIA SOSPENSIONE E SCIOPERO	37
ART. 40. TUTELA DELLA RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI.....	38
ART. 41. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO	38
ART. 42. CLAUSOLE DI RISOLUZIONE ESPRESSA DEL CONTRATTO	39
ART. 43. RECESSO	39
ART. 44. CONTROVERSIE	40
ART. 45. SPESE ED ONERI FISCALI	40
ART. 46. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE.....	40
ART. 47. NORME CHE REGOLANO IL CONTRATTO E CRITERI INTERPRETATIVI.....	40
ART. 48. RIFERIMENTI NORMATIVI AMBIENTALI	41
ART. 49. DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO	41
ART. 50. ELEZIONE DI DOMICILIO DELL'APPALTATORE	42
ART. 51. INTERVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI APAC O CONSIP	42
ART. 52. NORMA DI CHIUSURA.....	42

GLOSSARIO

Confezionamento: collocazione del pasto in contenitore, mono o pluriporzione, idoneo al mantenimento in ottimali condizioni igieniche e termiche, movimentazione e trasporto dal sito di produzione al sito di consumo.

Distribuzione: attività mediante la quale i pasti sono consegnati al luogo della somministrazione.

Porzionatura: attività mediante la quale gli alimenti vengono posizionati nei piatti.

Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto è/sono consegnato/i al consumatore (al tavolo, in camera, ecc).

Consumatore: ospite o dipendente o utente esterno che usufruisce del servizio di ristorazione.

Eccedenza alimentare: piatto/pasto non distribuito né somministrato, che può essere riutilizzato secondo le norme igienico-sanitarie, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali.

Residuo alimentare: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato e quindi deve essere destinato alla spazzatura.

Piatto: singoli prodotti alimentari e/o loro composizioni, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore.

Porzione: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto.

Grammatura: massa espressa in grammi, del piatto.

Pasto: composizione di uno o più piatti destinati al consumo.

Manutenzione ordinaria: l'insieme delle azioni manutentive che hanno quale unico scopo quello di riportare un bene (o un suo componente) in stato di avaria, allo stato di buon funzionamento precedente l'insorgere di codesta avaria, senza modificare o migliorare le funzioni svolte dal bene, né aumentarne il valore, né migliorarne le prestazioni.

Manutenzione straordinaria: l'insieme delle azioni migliorative o correttive che aumentano il valore residuo e/o la longevità del bene.

Sostituzione (relativamente alle attrezzature): rimpiazzo di una attrezzatura che la ditta appaltatrice ritiene non più efficace per il servizio o il cui costo di riparazione non è economicamente/tecnicamente conveniente. La sostituzione deve avvenire con altra attrezzatura tecnicamente almeno equiparabile a quella rimpiazzata.

Tipologie di prodotti: si rinvia all'allegato 9.

Capitolo 1 - Prescrizioni tecniche

ART. 1. Oggetto dell'Appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'esecuzione del servizio di ristorazione e relativi servizi accessori, a ridotto impatto ambientale (per le attività di pulizia e lavaggio), per gli utenti dell'Azienda Pubblica Servizi alla Persona "San Giovanni".

Il capitolato applica quanto previsto dal Decreto 24 maggio 2012 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene."

La struttura ospita 79 Ospiti, per la quasi totalità non autosufficienti. Sono inoltre presenti alcuni Ospiti in regime diurno. E' allo studio la apertura anche di un Centro Diurno

In particolare l'appalto di cui al presente capitolato consiste nel servizio di ristorazione per:

- Ospiti residenti nell'Ente San Giovanni
- Utenti Istituzionali presenti solo in orario diurno
- Utenti Istituzionali residenti al proprio domicilio
- Utenti diversi (dipendenti, esterni, ecc).

Le prestazioni devono essere **prodotte ed erogate presso la sede della Stazione Appaltante per tutti i giorni dell'anno senza interruzioni**, salvo non diversamente indicato o richiesto dall'Ente.

In generale, il **servizio di ristorazione** prevede la fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari, la loro lavorazione e cottura nonché la preparazione dei pasti, tutto a carico della ditta appaltatrice, da eseguirsi presso la sede dell'Ente di Via Damiano Chiesa n. 6. Non sono ammesse lavorazioni cook&chill o similari.

Le **attività di pulizia e lavaggio** (ordinaria e periodica straordinaria) sono da considerarsi strumentali all'attività di ristorazione, come parte integrata e conseguente alla produzione dei pasti. Pertanto le attività di pulizia non sono da considerarsi come servizio separato previsto dall'art. 286 comma 3 del DPR 207/2010.

ART. 2. Indicazioni generali di esecuzione e condizioni particolari d'appalto

I servizi dovranno essere effettuati sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono e di quelle contenute nei relativi allegati, delle norme igieniche e di sanità vigenti in materia, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale dipendente delle imprese di servizi.

La ditta si impegna ad effettuare tutte le attività a perfetta regola d'arte, con ogni cura e sotto la sorveglianza di persona/e responsabile/i a ciò espressamente delegate; la ditta aggiudicataria dovrà *[dichiarazione appaltatore]* comunicare per iscritto all'Amministrazione dell'Ente i dati anagrafici del delegato. Il delegato (o un suo sostituto in servizio) deve poter essere raggiungibile (anche telefonicamente) in orario diurno (feriale e festivo) per eventuali necessità ed esigenze dell'Ente.

L'esecuzione del servizio deve rispettare standard tecnici diffusi e riconosciuti almeno a livello italiano, come, ad esempio per la parte pulizia, gli Standard Tecnici Sanificazione Ambientale in Sanità dell'ANMDO (Associazione Nazionale Medici Direzioni Ospedaliere).

La ditta appaltatrice si obbliga **all'osservanza delle norme sulla sicurezza e di quelle sull'impiego dei prodotti chimici non nocivi** (l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). La

ditta appaltatrice si obbliga a provvedere, a cura e carico propri e sotto la propria responsabilità, a sostenere tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire la completa sicurezza durante l'esercizio dei servizi e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi, per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone terze o cose, assumendo a suo carico tutte le attività necessarie ed esonerando di conseguenza l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità.

La ditta appaltatrice inserirà il servizio in oggetto nelle disposizioni predisposte in ottemperanza al Protocollo HACCP.

In generale, il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

1. produrre pietanza sane e gustose;
2. salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
3. mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
4. salvaguardare le superfici sottoposte alla pulizia;
5. ridurre il più possibile l'impatto ambientale;
6. aggiornato con il progresso tecnico e tecnologico.

Con l'obiettivo di puntare al miglioramento continuo delle attività dell'Ente, i servizi previsti dal presente capitolato possono essere migliorati anche in corso di appalto su proposta della ditta o dell'Ente stesso.

ART. 3. Macro-prestazioni fondamentali dell'appalto

Si prevedono, nel corso della durata del contratto, le seguenti macro-prestazioni fondamentali:

1. **Giornate Alimentari Ospiti Residenti in struttura:** la fornitura e preparazione per il consumo (preparazione, fornitura e porzionatura, con in parte somministrazione) della giornata alimentare costituita dai seguenti elementi: colazione, spuntino di metà mattina, pranzo, merenda, cena e bibita serale, più l'idratazione durante il giorno. L'Ente ospita al **massimo 79 Ospiti residenti/giorno**, ma in media annua l'utenza che usufruisce dei pasti è leggermente inferiore. Nel caso di un numero inferiore di Ospiti residenti che usufruiscono dei pasti (es: Ospiti nutriti solo tramite nutrizione enterale, ecc), l'Ente potrà richiedere una produzione ridotta con conseguente riduzione del costo fatturato.
2. **Pasti singoli Utenti Istituzionali presenti solo in orario diurno:** la fornitura e preparazione per il consumo (preparazione, fornitura e porzionatura, con in parte somministrazione) di pasti per mezzogiorno e/o per cena. Alla data attuale sono presenti **n. 2 utenti/giorno** di questo tipo, ma in passato l'utenza è stata composta in media anche da n. 3-4 ospiti diurni contemporanei. Si rende presente che questa tipologia di pasti non è garantita per l'intera durata contrattuale (né in termini quantitativi né in termini di durata) perché questo servizio è effettuato in convenzione con la Comunità di Valle Rotaliana Koenigsberg, il cui contratto è di durata annuale; inoltre, anche la quantità di pasti può variare sensibilmente in funzione delle richieste contrattuali ed organizzative formulate (anche giornalmente) dalla Comunità di Valle. Il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni della settimana (in via prospettica escluse domeniche e festività) e comunque nei giorni richiesti dalla Comunità di Valle.

Si fa presente, inoltre, che l'A.P.S.P. ha richiesto di attivare un Centro Diurno, che, se accordato, potrà aumentare il numero di pasti (indicativamente) di 10/15 unità ad erogazione. Il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni della settimana o nei giorni richiesti dall'Ente assegnatario per pranzo e/o per cena. Nel caso di attivazione di questo servizio, si definirà con la ditta appaltatrice la modalità di svolgimento del

servizio: in ogni caso, il costo del servizio dovrà essere proporzionato al costo aggiudicato per la fornitura della giornata alimentare degli Ospiti Residenti rapportato all'effettiva tipologia di elementi forniti (colazione, pranzo, merenda, cena, ecc).

3. **Pasti singoli Utenti Istituzionali residenti a domicilio:** la fornitura, confezionamento e preparazione per il consumo (solo preparazione, fornitura e confezionamento – non distribuzione e somministrazione) di pasti per mezzogiorno per Ospiti residenti a domicilio. Il servizio non prevede la consegna a domicilio, né la fornitura dei contenitori termici e padellini per il confezionamento.
L'utenza è composta in **media da n. 30 persone/giorno**. Si rende presente che questa tipologia di pasti non è garantita per l'intera durata contrattuale (né in termini quantitativi né in termini di durata) perché questo servizio è effettuato in convenzione con la Comunità di Valle Rotaliana Koenigsberg, il cui contratto è di durata annuale; inoltre, anche la quantità di pasti può variare sensibilmente in funzione delle richieste contrattuali ed organizzative formulate (anche giornalmente) dalla Comunità di Valle.
Il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni della settimana (normalmente escluse domeniche e festività) e comunque nei giorni richiesti dalla Comunità di Valle.
4. **Pasti singoli Utenti Diversi:** la fornitura e preparazione per il consumo (solo preparazione, fornitura e porzionatura – non somministrazione) di pasti per mezzogiorno e/o per cena. L'utenza è composta in **media da n. 30 persone/giorno** (normalmente dipendenti dell'Ente, dell'APSS, ecc), in particolare per il pasto di mezzogiorno; per il pasto serale l'utenza è mediamente di poche unità. Si rende presente che questa tipologia di pasti non è garantita per l'intera durata contrattuale (né in termini quantitativi né in termini di durata) perché questo servizio è effettuato in convenzione con la Azienda Provinciale Servizi Sanitari e con la Comunità di Valle Rotaliana Koenigsberg per i loro dipendenti, i cui contratti normalmente sono di durata annuale; inoltre, anche la quantità di pasti può variare sensibilmente di giorno in giorno in funzione della presenza giornaliera delle persone, in particolare con una presenza molto ridotta nei giorni di sabato, domenica e festività. Questa tipologia di pasti non è soggetta a prenotazione.
5. **Occasioni alimentari:** la fornitura e preparazione per il consumo (solo preparazione, fornitura e porzionatura – non somministrazione) di **n° 15 occasioni alimentari all'anno** realizzate su richiesta dell'Ente per una presenza media di 30 persone e massima di 45 persone, composte dai prodotti alimentari indicati all'ART. 16.
6. **Eventi di compleanno:** la fornitura e preparazione per il consumo (solo preparazione, fornitura e porzionatura – non somministrazione) di **n° 12 eventi di compleanno all'anno** realizzati su richiesta dell'Ente in occasioni della festa mensile di compleanno degli Ospiti, per una presenza media di 40 persone aggiuntive (in aggiunta agli ospiti); la preparazione è composta dai prodotti alimentari indicati all'ART. 16; in questo articolo sono indicati anche i prodotti da preparare per ulteriori altre 15 persone (costi inclusi nell'evento).
Per gli Ospiti che partecipano alla festa di compleanno, questa è normalmente sostitutiva della merenda (NB: non tutti gli Ospiti partecipano alla festa). Pertanto il costo si riferisce alle persone aggiuntive rispetto agli Ospiti; il costo dell'evento di compleanno per gli Ospiti che vi partecipano si intende già incluso nella giornata alimentare.
7. **Servizio ristorativo residuale:** è possibile che la Stazione Appaltante possa richiedere dei servizi ristorativi residuali per sé o altri enti (come ad esempio la fornitura di panini, acqua,

the, caffè, biscotti, ecc.). Al momento della gara **non sono** comunque **in corso attività** di questo tipo e nemmeno ne sono previste. In caso di necessità si contratterà con la ditta aggiudicataria.

Le quantità presunte sopra indicate ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 sono da considerarsi puramente indicative: pertanto, l'eventuale variazione del numero complessivo delle giornate alimentari e/o dei pasti singoli (e quindi delle prestazioni oggetto del presente capitolato) non può comportare variazioni sui singoli prezzi offerti per le singole tipologie di prestazione (giornata alimentare, pasto singolo, ecc), né dare luogo ad indennizzi o compensi particolari a favore della ditta appaltatrice. Ovviamente la variazione di quantità di prestazioni effettivamente erogate comporterà una variazione della fatturazione complessiva, che sarà data dalla somma dei prezzi aggiudicati delle singole prestazioni moltiplicate per l'effettiva quantità erogata.

In riferimento ai punti 2, 3, 4, 5, 6, 7 nel caso di sospensione del servizio, per scelta della Comunità di Valle, dell'A.P.S.S. o dell'Ente, i pasti/eventi non forniti non saranno fatturati e la ditta non potrà avanzare alcuna richiesta o diritto (di ricompensa, danno, ecc) nei confronti dell'Ente.

ART. 4. Indicazioni specifiche relative alle prestazioni

Il contratto di appalto comprende, a carico della Ditta nel prezzo offerto senza sovrapprezzi aggiuntivi (salvo ove espressamente diversamente specificato):

- La messa a disposizione di un **dietista** in caso di richiesta dell'Ente;
- La preparazione di **menu particolari più "ricchi" e più elaborati durante le principali festività** in corso d'anno per tutti gli utenti da capitolato (Ospiti residenziali, Ospiti diurni, Ospiti domiciliari, Utenti diversi – come sopra descritti).

N.B.: Per le festività di Natale, Pasqua ed altre ricorrenze (es: festa volontariato, ecc) l'Ente organizza dei pranzi ai quali sono invitati dei partecipanti esterni (es: familiari, volontari, ecc) aggiuntivi rispetto agli utenti da capitolato; i pasti per i partecipanti esterni, che la ditta aggiudicataria si impegna a produrre, saranno conteggiati con un costo aggiuntivo integrativo a carico della Stazione Appaltante: questo costo, che sarà concordato di volta in volta in base al menu stabilito, non potrà comunque superare l'importo del singolo pasto degli Ospiti residenziali moltiplicato per cinque (in base al tipo di menu stabilito dall'Ente).

- L'acquisto, stoccaggio e conservazione delle **materie prime d'ottima qualità** per tutte le tipologie di pasti e giornata alimentare (*si veda anche l'elenco delle tipologie di prodotti allegate al presente capitolato*); è ammesso l'utilizzo solo dei prodotti elencati nel presente capitolato, salvo diversa autorizzazione dell'Ente. La ditta Appaltatrice è l'unica responsabile per la corretta conservazione e stoccaggio (nei magazzini, celle frigo, frigoriferi, ecc) delle materie prime, generi alimentari, prodotti finiti e quanto altro necessario alla gestione del servizio: ciò significa che l'Ente non si assume alcuna responsabilità in merito a quanto sopra indicato, indipendentemente dalla causa che ha provocato l'eventuale danno/evento negativo (anche se, ad esempio, riferibile agli impianti dell'Ente);
- La fornitura e preparazione dei **pasti per diete speciali** richiesti, su indicazione medica, per tutte le tipologie di utenti (Ospiti Residenziali, Utenti Istituzionali a domicilio, ecc) che ne presentano l'esigenza (es: celiachia, diabete, intolleranze alimentari, sovrappeso, sottopeso, insufficienza renale, ecc); i pasti dietetici destinati agli Ospiti che mangiano ai piani 1 e 2 devono essere preparati in vassoi termici personalizzati con l'indicazione chiara e leggibile del nominativo della persona. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire al personale di cucina tutte le informazioni necessarie sulla corretta gestione dei pasti dietetici speciali, sotto tutti i profili: approvvigionamento e stoccaggio delle derrate, comportamento degli operatori, preparazione del pasto (differenziazione fisica/temporale della cottura, ecc), confezionamento, distribuzione del pasto, rispetto delle grammature indicate dal dietista, lavaggio e disinfezione delle

attrezzature/piani di lavoro, ecc e quanto altro necessario ad evitare il rischio di contaminazione. E' consentito preparare i pasti dietetici speciali solo ai cuochi diplomati, che abbiano ricevuto idonea e documentata formazione in materia;

- In alternativa o ad integrazione del menù standard dovranno essere predisposti **pasti per altre diete speciali** precisate e richieste dall'Ente per situazioni sanitarie specifiche, con la relativa fornitura anche dei prodotti specifici (es: alimenti apteici, albume pastorizzato, ecc);
- La **preparazione della frutta fresca** prevista dal menù in una modalità già pronta per il consumo, ossia sbucciata e tagliata in piccoli pezzi (salvo le banane);
- La **fornitura** di tutto il necessario al **condimento dei pasti** presso tutte le sale da pranzo (formaggio grana, olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe, ecc.). Il formaggio grana e l'olio extravergine potranno essere richiesti in quantità maggiore rispetto ad un calcolo di porzione media poiché necessari anche per le integrazioni dietetiche (questo solo per gli Ospiti). Potrà essere richiesto aceto di tipo balsamico;
- La **fornitura** alle rispettive **cucinette dei piani 1 e 2** delle **derrate e prodotti** per le colazioni, gli spuntini di metà mattina e le merende. La fornitura dovrà avvenire con cadenza almeno bimensile, comunque da concordare con l'Ente. Sarà compito del personale dell'Ente provvedere alla relativa somministrazione;
- La fornitura di **bustine monodose di zucchero** per tutti gli utenti del servizio di ristorazione;
- La **preparazione della sala da pranzo al piano terra** per ogni pasto degli Ospiti Residenziali e Diurni; ogni tavolo deve essere composto con tovaglie e tovaglioli, stoviglie, bicchieri, brocche dell'acqua, pane (tagliato a fette sottili e messo in cestini – uno per tavolo), ed ogni altro accessorio necessario per il pasto; la preparazione del tavolo non può essere fatta oltre quindici minuti prima dei pasti (salvo le stoviglie imbustate); la preparazione della sala e dei tavoli deve essere curata secondo norme di galateo;
NB: durante il giorno, quando la sala da pranzo non è in uso (ed in particolare nei momenti di preparazione e di pulizia), la sala da pranzo dovrà essere delimitata con i nastri separatori installati;
- La **porzionatura**, al momento della somministrazione dei pasti, al bancone *self-service* dei pasti degli Ospiti Residenziali, Diurni ed Esterni per il pranzo e la cena al **piano terra**; durante gli orari di servizio un addetto deve essere sempre presente per la porzionatura dei pasti;
- La **somministrazione dei pasti** (pranzo e cena per sette giorni) degli Ospiti Residenziali e Diurni nella sala **al piano terra** in collaborazione con il personale dell'Ente. Per questa attività sarà necessaria almeno una persona della ditta appaltatrice. Questa attività non prevede l'imbocco di ospiti, ma solo la somministrazione dei piatti al tavolo degli Ospiti secondo le indicazioni alimentari dell'Ente e il **taglio degli alimenti** in pezzi piccoli per agevolare l'assunzione da parte degli Ospiti. Questa attività, sommata allo sbarazzo e riordino della sala di cui al punto successivo, durerà mediamente un'ora per ogni pasto: il personale della ditta dovrà essere presente e operativo per tutta la durata della somministrazione (senza mettere fretta agli Ospiti) e dello sbarazzo/riordino della sala.
- Lo **sbarazzo e riordino della sala pasti al piano terra** in collaborazione con il personale dell'Ente, con rimozione di piatti, stoviglie, ecc, da effettuarsi dopo la consumazione dei pasti di pranzo e cena degli Ospiti Residenziali e Diurni. Per questa attività sarà necessaria almeno una persona della ditta appaltatrice. Questa attività, sommata alla somministrazione dei pasti di cui al punto precedente, durerà mediamente un'ora per ogni pasto: il personale della ditta dovrà essere presente e operativo per tutta la durata della somministrazione (senza mettere fretta agli Ospiti) e dello sbarazzo/riordino della sala.
- Lo **sbarazzo e riordino della sala pasti al piano terra**, con rimozione di piatti, stoviglie, ecc, da effettuarsi dopo la consumazione dei pasti di pranzo e cena degli altri tipi di utenza;

- La **pulizia della sala pasti e zona self-service al piano terra** alla conclusione di ogni pasto di ogni tipologia di utenza;
- Il **confezionamento in carrelli termici multiporzione** dei pasti per il pranzo e la cena degli Ospiti Residenziali destinati alle sale da pranzo **ai piani 1 e 2** (la distribuzione e somministrazione sarà effettuata dal personale dell'Ente);
- Il **confezionamento in appositi padellini e contenitori termici** dei pasti degli Utenti Istituzionali residenti a **domicilio, con una modalità che permetta la distribuzione a domicilio senza contatto delle pietanze con l'esterno durante il trasporto**. La gestione della produzione dei pasti deve essere organizzata dalla ditta (lista pasti e diete, apposizione etichette rimovibili sui contenitori con i nomi degli utenti, ecc).
N.B.: i contenitori termici NON dovranno essere forniti dalla ditta; la ditta ne è però responsabile e dovrà rifonderne il costo di sostituzione o sostituirli (con identico modello) nel caso i contenitori termici e/o relativi padellini vengano smarriti o danneggiati o rovinati. Si evidenzia che per tale attività la ditta deve coordinarsi con il trasportatore ed accertarsi che i contenitori (e padellini) vengano sempre riconsegnati alla cucina;
- Il **lavaggio e stivaggio** di tutto il pentolame, stoviglie, posate, bicchieri, vassoi termici, carrelli termici, carrelli vari, attrezzature e di tutto quanto utilizzato per la effettuazione dei servizi in tutte le sue diverse modalità; la ditta deve lavare anche le stoviglie/posate/bicchieri/ecc utilizzati durante il giorno in tutta la struttura (es: nelle cucine dei piani 1 e 2, dall'animazione, per l'idratazione fatta agli Ospiti);
Le stoviglie, bicchieri, piatti, ecc devono essere stivate in modo che non si sporchino o raccolgano polvere;
- **L'acquisto e lo stoccaggio dei prodotti per la pulizia ed il lavaggio** (detersivi, detergenti, scope, attrezzature, macchinari, ecc); i prodotti dovranno essere di qualità e non dovranno comportare danni o usura alle attrezzature, locali e arredi; i prodotti dovranno essere ecologici secondo quanto stabilito dalla normativa (si rinvia all'ART. 13);
- La **fornitura di tutti i materiali di consumo** occorrenti per il servizio di cucina, come ad esempio: panni carta, strofinacci, sacchi immondizie, copricapo per cuoco, grembiuli e cuffie, e quant'altro fosse necessario per la cucina, gli spogliatoi e i relativi servizi igienici;
- La **fornitura di tovaglioli di carta e buste igieniche per i pasti utenti diversi** esterni (dipendenti, ecc) con imbustamento dei tovaglioli e posate nelle buste;
- Il **trasporto dei rifiuti** di cucina e lavaggio (residui alimentari, scatolame, contenitori vuoti, oli esausti, ecc) al punto di raccolta indicato dall'Ente o a specifico centro di raccolta esterno. I rifiuti dovranno essere separati secondo le indicazioni del Comune e smaltiti secondo la normativa ambientale in vigore, inclusi eventuali rifiuti pericolosi. La ditta dovrà smaltire anche i residui alimentari e i rifiuti provenienti dalle attività di alimentazione svolte all'esterno della cucina (es: ai piani degli Ospiti, ecc). Il costo per lo smaltimento di tutti i tipi di rifiuti (es: secco non riciclabile, raccolta differenziata, oli esausti, confezioni pericolose, organico, ecc) relativi all'attività di ristorazione nella sua generalità è a carico della ditta appaltatrice; ATTENZIONE: è severamente proibito versare negli scarichi residui di prodotti alimentari, oli esausti, ecc. Non è inoltre consentito l'uso del press-container per il deposito del secco non riciclabile;
- La **fornitura degli indumenti e calzature DPI** al proprio personale addetto ai vari servizi;
- La **fornitura degli ausili e strumenti di analisi** per l'effettuazione dei controlli a campione, svolti dall'Ente, in merito alla verifica della carica batterica e batteriologica delle attrezzature e arredi di cucina;
- L'effettuazione di **tutte le altre operazioni necessarie** per una gestione ottimale del servizio ristorazione, rispettando le vigenti norme e prescrizioni in materia igienico-sanitaria;

- La ditta appaltatrice deve essere in grado di **assicurare massima disponibilità ed attenzione** alla richiesta estemporanea ed urgente per esigenze generali o dietetiche dell'ospite, segnalate dal personale sanitario al personale di cucina.

ART. 5. Manutenzione delle attrezzature

Il contratto di appalto comprende, a carico della Ditta nel prezzo offerto senza sovrapprezzi aggiuntivi (salvo ove diversamente specificato):

- La **manutenzione ordinaria, straordinaria, la sostituzione e la eventuale integrazione** delle attrezzature (di cucina, lavaggio, distribuzione pasti, erogazione pasti, erogazione bevande,, magazzino, celle frigo/freezer, ecc), **sia di proprietà dell'Ente che della ditta appaltatrice utilizzate per il servizio nel suo complesso**. La ditta che effettuerà la manutenzione dovrà essere condivisa dall'Ente e dovranno essere consegnati in copia all'Ente i rapporti di manutenzione eseguiti. La ditta appaltatrice si impegna a mantenere in perfette condizioni le attrezzature, effettuando anche apposite verifiche e controlli (es: pulizia ugelli, scarichi, ecc) quotidiani e periodici preventivi (come minimo annuale), secondo un programma concordato con l'Ente .

In caso di sostituzione delle attrezzature di proprietà dell'Ente da parte della ditta appaltatrice, queste diventeranno automaticamente di proprietà dell'Ente, indipendentemente dal momento della sostituzione: il rimpiazzo deve essere effettuato, in accordo con l'Ente, con attrezzature nuove e di caratteristiche tecniche almeno pari a quelle sostituite. L'Ente non si assumerà alcun costo di riparazione o sostituzione delle attrezzature concesse in comodato gratuito, salvo: per le attrezzature la cui sostituzione, da valutare caso per caso, permetta di introdurre tecnologie più avanzate (piano induzione, riduzione consumi, ecc) a vantaggio del servizio e dell'Ente; per le attrezzature utilizzate parzialmente anche dall'Ente (es: carrelli termici), da valutare caso per caso.

ART. 6. Fornitura di attrezzature inclusa nell'appalto

Il contratto di appalto comprende, a carico della Ditta nel prezzo offerto senza sovrapprezzi aggiuntivi:

- La messa a disposizione (uno per ogni cucinetta al piano 1 e 2) di **distributori automatici per bevande calde** per: colazioni, merende a metà mattina e pomeriggio e bevanda (camomilla/tisana) serale, come indicate all'ART. 15); i distributori devono erogare sia in brocche che in tazze e devono essere revisionati e manutentati secondo le normative HACCP e le istruzioni del produttore (ma comunque minimo almeno due volte all'anno). La ditta deve effettuare la formazione al personale dell'Ente all'uso di questa attrezzatura.
- La messa a disposizione di **distributori automatici per acqua raffrescata e gassata** (inclusa la fornitura e installazione delle bombole di anidride carbonica) per la sala da pranzo del piano terra e le cucinette del primo e secondo piano; i distributori devono essere revisionati e manutentati secondo le normative HACCP e le istruzioni del produttore (ma comunque minimo almeno due volte all'anno). La ditta deve effettuare la formazione al personale dell'Ente all'uso di questa attrezzatura;
- La messa a disposizione per le sale da pranzo di **otto contenitori in acciaio inox** adatti a contenere: saliera, pepiera, bottiglia d'olio, bottiglia d'aceto, da disporre sui tavoli delle sale da pranzo della struttura; si precisa che le dimensioni dei porta condimenti devono essere adatte a contenere bottiglie di olio e aceto nel loro confezionamento originario;
- La fornitura di apposito **omogeneizzatore** per la preparazione dei pasti omogeneizzati e delle mousse del giorno; in alternativa, dietro accordo con l'Ente, può essere installato un erogatore di prodotti liofilizzati (o simili);

- La fornitura di **lavatrice** di classe energetica A+ per il lavaggio dei panni utilizzati per il servizio e per le pulizie quotidiane e periodiche dei locali ad uso della ditta;
- La fornitura di **carrelli di servizio in acciaio inox a ripiani** per la gestione delle attività di cucina e la movimentazione dei materiali, stoviglie, ecc. da utilizzare anche per le consegne ai piani 1 e 2;
- La fornitura di **carrello transpallet** per la gestione di magazzino;
- La fornitura di **idonee attrezzature** (preferibilmente meccaniche) **per la pulizia** dei pavimenti della sala da pranzo al piano terra, dei locali cucina, magazzini, corridoi, servizi igienici e in genere tutti i locali dati in uso alla ditta appaltatrice.

ART. 7. Altri elementi inclusi ed esclusi dall'appalto

Ulteriori elementi a carico dell'Appaltatore:

- Uso del telefono/fax per le necessità di servizio; periodicamente la Stazione Appaltante addebiterà all'Appaltatore il costo di utilizzo del telefono/fax messo a disposizione, secondo le tabelle di costo previste dal software di controllo telefonico installato presso la Stazione Appaltante.
- Eventuali sanzioni comminate da Enti preposti (NAS, servizio igiene, ecc), relative al servizio, saranno sempre ed in ogni caso a carico della ditta appaltatrice, anche se intestate all'Ente che si riserva la facoltà di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice.
- Eventuali costi/penali stabiliti dalla Comunità di Valle relativamente al servizio con loro convenzionato (pasti domicilio).
- Richiesta dell'autorizzazione sanitaria per il servizio di ristorazione (in tutte le sue forme); il costo per la redazione e stampa delle eventuali planimetrie (firmate da un tecnico) è a carico dell'Appaltatore.
- Richiesta delle autorizzazioni per lo smaltimento rifiuti e conferimento dei rifiuti ai centri di raccolta o in altra modalità.
- Preparazione e stampa dei menu stagionali (stabiliti a rotazione su almeno quattro stagioni) con l'indicazione per ogni pietanza delle relative grammature e corrispondenti elementi nutrizionali (calorie, proteine, carboidrati, ecc) e degli allergeni.
- Direzione tecnica del personale di cucina.
- Le attrezzature (lavatrice, ecc) fornite dall'appaltatore devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti, avere caratteristiche a basso consumo energetico (almeno Classe A+ o paragonabile) e avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente e relativi interruttori magnetotermici.

Elementi a carico della Stazione Appaltante

Saranno a carico della Stazione Appaltante esclusivamente gli oneri sotto specificati, intendendosi tutti gli altri a carico della ditta appaltatrice:

- fornitura d'acqua calda e fredda, energia elettrica, gas e riscaldamento;
- fornitura degli enzimi per la pulizia degli scarichi;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali (a titolo di esempio non esaustivo: pavimenti, porte, finestre, tubazioni e rubinetti, muri, luci, riscaldamento); in merito a questo punto si evidenzia che i costi per eventuali rotture o necessità di manutenzione (scarichi otturati, vasche raccolta acqua da svuotare, presenza di acqua nel vano ascensore, ecc) dovute a incuria del personale della ditta appaltatrice verranno addebitati alla ditta stessa;
- fornitura degli arredi, delle tovaglie e tovaglioli di tessuto, posate, piatti, bicchieri, pentolame, utensili semplici da cucina.

ART. 8. Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Le derrate alimentari (materie prime, bevande, prodotti vari) dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che s'intendono tutte richiamate, nonché possedere le caratteristiche merceologiche e rispettare le grammature di cui agli Allegati n. 1 e n. 2 del presente capitolato "Caratteristiche merceologiche degli alimenti" e "Tabella dietetica".

Nella preparazione dei pasti, devono essere utilizzate derrate alimentari di **ottima qualità**; i prodotti deperibili (pesce, frutta, verdura, ecc) devono essere **preferibilmente freschi e/o di stagione**. E' ammesso l'utilizzo di derrate alimentari surgelate/confezionate che diano garanzia di tracciabilità e abbiano caratteristiche organolettiche-nutrizionali nonché di sapore/gusto, ad insindacabile giudizio dell'Ente, paragonabili al prodotto fresco.

Eventuali prodotti finiti preconfezionati già pronti (es: lasagne, gnocchi, ecc) sono ammessi ove diano garanzia di tracciabilità e abbiano caratteristiche organolettiche-nutrizionali e di sapore/gusto, ad insindacabile giudizio dell'Ente, paragonabili al prodotto fresco come fosse prodotto presso la cucina dell'Ente.

Le derrate alimentari devono essere di **origine o provenienza** come di seguito indicato in ordine decrescente di scelta sulla base della effettiva disponibilità di mercato:

1. Trentino
2. Italia
3. CEE
4. Extra-CEE

Il non mantenimento dell'ordine di priorità dal numero 1 al 3 sopra indicato dovrà essere dimostrato per effettiva mancanza del prodotto nel territorio 1, 2 e così via.

L'Ente appaltante, durante l'esecuzione dell'appalto, si riserva di indicare alcuni prodotti graditi e di rifiutare prodotti sgraditi, che dovranno essere prontamente sostituiti dall'appaltatore.

Si rinvia all'allegato 9 per la definizione delle tipologie di prodotti (tipici, biologici, ecc).

ART. 9. Metodologia di esecuzione dei servizi: ulteriori indicazioni

Servizi di ristorazione

A magazzino presso la Stazione Appaltante deve essere sempre presente una **scorta** a rotazione di **minimo due giorni** per tutte le tipologie di prodotti e materie prime al fine di fronteggiare eventuali ritardate/mancate consegne da parte dei fornitori.

I pasti prodotti **devono** essere tutti **controllati ed assaggiati** dal personale di cucina prima della loro distribuzione in modo da evitare problematiche ed errori, quali ad esempio: alimenti poco o troppo salati, alimenti non cotti adeguatamente, alimenti che mancano, errata sostituzione di un prodotto con un altro (soprattutto per i tritati), ecc.

La ditta deve prevedere un piano di emergenza per la produzione dei pasti.

Servizi di pulizia

Tutti i prodotti e le attrezzature necessari per l'esecuzione delle attività previste dal presente capitolato sono a carico della ditta.

Il lavaggio delle stoviglie/pentole e quant'altro a fine servizio non può avvenire con le attrezzature al piano terra, che sono dedicate solo per lavaggi veloci durante le attività di produzione. In particolare è vietata l'attività di lavaggio al piano terra durante il momento della distribuzione, somministrazione ed erogazione dei pasti per tutti gli utenti dei servizi. Le attività di lavaggio devono essere effettuate utilizzando le attrezzature della zona lavaggio al piano interrato (in particolare lavastoviglie a ponte e "granuldisk").

Le operazioni di pulizia dei locali all'esterno della zona cucina/lavaggio dovranno essere eseguite in modo da non causare disagio ai residenti e da non ostacolare l'organizzazione e le esigenze dei servizi dell'Ente.

La rimozione e il riposizionamento degli arredi (tavoli, sedie/divani, griglie, ecc) per l'esecuzione delle pulizie della sala da pranzo al piano terra è a carico della ditta.

I prodotti devono essere utilizzati ad esatta concentrazione, preparati di fresco: dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato.

I cartelli di segnalazione pavimento bagnato, da posizionarsi secondo normativa (D.Lgs 81/08, ecc) devono essere tolti subito dopo la completa asciugatura.

Per l'espletamento dei servizi dovrà essere data particolare cura al frequente cambio dell'acqua sporca e all'utilizzo di materiali e attrezzi perfettamente puliti e in buono stato, avendo cura di lasciare asciutti gli ambienti a pulizia conclusa.

Le attrezzature di lavoro devono essere lavate solo nei luoghi dedicati (lavandini specifici, griglie a pavimento, scarico a pavimento garage, ecc); è assolutamente vietato lavare le attrezzature (scope, stracci, ecc) e scaricare l'acqua sporca nei lavandini della cucina, anticucina e lavaggio.

Alla conclusione dei lavori gli operatori devono accertarsi di chiudere tutte le finestre, porte e aperture verso l'esterno, soprattutto quando c'è l'aria condizionata o il riscaldamento in funzione (l'aria condizionata va spenta quando si aprono le finestre e riaccesa quando si chiudono). Le finestre devono essere chiuse a fine pulizia (o impostate a ribalta se necessario e quando l'aria condizionata o riscaldamento non è in funzione), anche se trovate già aperte, onde evitare possibili intrusioni da parte di soggetti esterni (in particolare le finestre del piano interrato e piano terra).

I prodotti e le attrezzature utilizzati per l'esecuzione delle pulizie **non devono MAI essere lasciati incustoditi** (in particolare durante le attività di pulizia) per evitare possibili rischi per gli Ospiti dell'Ente. A fine servizio i carrelli e tutti i prodotti devono essere custoditi in locale chiuso a chiave.

La pulizia dei vetri ove sono installate le pellicole di sicurezza/solari deve avvenire con particolare cautela secondo le indicazioni fornite nell'Allegato 3 o secondo le ulteriori indicazioni dell'Ente. Nel caso di danneggiamenti alle pellicole dovuti ad errata pulizia, la ditta assumerà a proprio carico il costo di sostituzione delle pellicole con uguale modello e marca affidandolo a ditta indicata dall'Ente.

La ditta deve prevedere un piano di emergenza per la gestione delle pulizie.

ART. 10. Possibilità di produzione pasti come centro cottura

Nel corso del contratto è ammessa la possibilità, dietro richiesta dell'Appaltatore, di produrre presso la cucina dell'Ente dei pasti per Enti/Istituzioni/Aziende esterne (private e pubbliche) con i quali l'Appaltatore ha un contratto di fornitura del servizio. Questa attività potrà avvenire solo dietro specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante, che potrà essere revocata in qualsiasi momento a discrezione del Committente.

La possibilità suddetta è subordinata ad una gestione operativa che non vada ad intaccare la qualità del servizio erogato contrattualmente alla Stazione Appaltante, ma all'opposto che garantisca l'aumento della rotazione delle derrate alimentari, il rafforzamento e la razionalizzazione delle risorse di personale presenti nel reparto cucina e del reparto lavaggio nonché la manutenzione delle attrezzature.

Per la produzione dei pasti suddetti, con l'utilizzo di attrezzature, locali ed utenze della Stazione Appaltante, è obbligatoria la corresponsione di un canone che sarà concordato in via preventiva tra le parti in base alla quantità di pasti prodotti e alla durata del periodo di produzione.

Si sottolinea che l'effettuazione dell'attività sopra autorizzata rimane ad esclusivo rischio e responsabilità della ditta appaltatrice nei confronti dei terzi.

ART. 11. Pulizie ordinarie e straordinarie periodiche delle attrezzature, locali, impianti, arredi

La ditta aggiudicatrice deve provvedere a **elaborare un piano per le pulizie ordinarie e straordinarie**, tale da assicurare in ogni momento la pulizia e l'igienicità degli ambienti, degli

impianti e di tutto quanto in essi contenuto (attrezzature, arredi, porte, finestre, griglie areazione, cappe, canali espulsione ed immissione aria, ecc) utilizzati per il servizio di ristorazione.

Le aree interessate alle pulizie sono tutte quelle utilizzate per la effettuazione dei servizi di ristorazione di cui al presente capitolato: zona cucina, zona anticucina, zona lavaggio, zona self-service, sala da pranzo piano terra, magazzini, celle frigo, ascensore cucina, spogliatoi e bagni del personale cucina della ditta, scala esterna di servizio cucina e relativo atrio sottoscala, depositi ed aree varie, ogni altro luogo collegato con la produzione del servizio (sono in ogni caso escluse le zone ai piani 1 e 2 anche se collegate col servizio). Le attività di pulizia devono includere anche gli arredi, i pavimenti, muri e colonne, davanzali, corpi illuminanti, porte, finestre, griglie areazione, cappe, canali espulsione ed immissione aria, sanitari, rubinetti, ecc.

Il piano di autocontrollo della ditta dovrà comunque rispettare gli standard minimi sotto indicati.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere **ad effettuare a proprio carico, senza costi aggiuntivi per l'Ente**, quanto di seguito indicato:

- i trattamenti di pulizia, ordinaria e straordinaria periodica, delle attrezzature, di tutti i locali, degli impianti e degli arredi utilizzati per il servizio.

Per pulizia ordinaria si intende la pulizia quotidiana approfondita effettuata dopo ogni preparazione e somministrazione dei pasti con lo scopo di mantenere in efficienza i beni utilizzati per il servizio nonché di mantenere le corrette condizioni igienico sanitarie previste anche dalla normativa.

Per pulizia straordinaria periodica si intende la pulizia periodica effettuata per garantire una pulizia e disinfezione a fondo dei beni e locali utilizzati per il servizio (con eventuale disinfestazione aggiuntiva) e per prolungarne la vita utile di funzionamento.

Nota Bene:

- La pulizia straordinaria periodica dei locali, incluse le cappe di aspirazione, deve essere effettuata almeno ogni 3 mesi.
- La pulizia straordinaria periodica degli interi canali/tubazioni di espulsione aria delle cappe, per il tratto che va dai locali utilizzati (cucina, anticucina, lavaggio) fino al punto di espulsione (tetto, piazzale) inclusi, va effettuata con le seguenti tempistiche: entro sei mesi dall'inizio del contratto di appalto e successivamente almeno ogni 2 anni; questa pulizia deve essere effettuata in modo approfondito al fine di ridurre il rischio incendio e il rischio legionella e deve essere certificata con apposita attestazione.
- La pulizia ordinaria dell'ascensore cucina deve essere effettuata minimo due volte al giorno e comunque ogni volta che viene sporcato. Si sottolinea che è responsabilità della ditta mantenere pulito ed asciutto l'intero ascensore (e relativi binari di scorrimento delle porte) sia per il rispetto delle norme HACCP che del D.Lgs 81/2008 (Sicurezza nei luoghi di lavoro).
- La pulizia ordinaria dei distributori automatici di bevande calde e acqua raffrescata (al piano terra e nelle cucine di piano) deve essere effettuata minimo una volta alla settimana (incluso smontaggio e pulizia dei componenti interni previsti dal libretto di manutenzione);
- la pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria della zona adibita alla distribuzione e consumazione dei pasti nella sala da pranzo al piano terra: pavimenti, colonne, tavoli/sedie (con rimozione, pulizia e riposizionamento anche delle tovaglie) deve essere fatta dopo la consumazione di ogni pasto per ogni tipologia di utenza (NB: la cura di questa zona è a carico della ditta che si occupa delle pulizie dell'edificio);
- i pavimenti degli spogliatoi e locali concessi in uso (dove è presente il linoleum/gomma) devono essere decerati e cerati almeno una volta all'anno, con prodotti antiscivolo, non aggressivi e adatti al tipo di pavimento.

- l'acquisto e lo stoccaggio dei prodotti per la pulizia (detersivi, detergenti, scope, attrezzature, macchinari, ecc); i prodotti dovranno essere di qualità e non dovranno comportare danni o usura alle attrezzature, locali e arredi; i prodotti dovranno essere ecologici secondo quanto stabilito dalla normativa (si rinvia all'ART. 13);
- controllo degli insetti ed animali infestanti (es: topi, scarafaggi, ecc) in tutti i locali ed aree utilizzate per il servizio, con la posa, controllo e manutenzione periodica (con controllo e sostituzione del materiale consumato, almeno mensile) delle trappole e dei sistemi di disinfestazione/derattizzazione/deblattizzazione;
- l'utilizzo di appositi enzimi per la pulizia e/o eliminazione di residui alimentari risultanti da depositi e/o incrostazioni della rete fognaria interessata al servizio di cucina/lavaggio; gli enzimi, che verranno forniti dall'Ente, dovranno essere versati nelle tubature come da istruzioni dell'Ente.

La ditta aggiudicataria [*dichiarazione appaltatore*] è obbligata a **presentare, ad inizio del servizio, un quadro dettagliato di tutte le prestazioni previste dal presente capitolato** relative alla gestione delle pulizie. Il quadro dettagliato deve indicare anche un **calendario di massima delle attività suddivise per periodicità**. Il calendario deve essere aggiornato periodicamente prima dell'effettuazione delle attività con le date precise di esecuzione dei servizi. Alla fine di ogni semestre, il responsabile della ditta deve consegnare all'Ente il **calendario definitivo (sottoscritto con firma) con le date in cui le varie attività sono state effettivamente svolte**.

ART. 12. Condizioni di esecuzione e clausole contrattuali specifiche relative alle pulizie

Si riportano di seguito le condizioni di esecuzione riportate nel capitolo 5.5 del D.M. 24 maggio 2012, che dovranno essere rispettate dalla ditta:

DIVIETO D'USO DI DETERMINATI PRODOTTI

La ditta aggiudicataria non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante né può usare prodotti nocivi.

PRODOTTI AUSILIARI: ATTREZZATURE DI LAVORO

E' vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale.

FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE DEI LOCALI DELLA STAZIONE APPALTANTE

La ditta appaltatrice dovrà garantire che tutto il personale addetto alla commessa sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia;
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza);
- Differenze tra disinfezione e lavaggio;
- Modalità di conservazione dei prodotti;
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minor impatto ambientale e dei prodotti ausiliari "ecologici", le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

La ditta appaltatrice, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà presentare [*dichiarazione appaltatore*] il proprio programma di formazione del personale, le ore di formazione svolte, i docenti dei corsi con relativo profilo sintetico curricolare, l'impostazione delle verifiche con cui è

stato valutato l'apprendimento dei partecipanti, le date e le sedi dei corsi organizzati, i dati dei partecipanti e il foglio delle firme di presenza, i test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. La ditta appaltatrice dovrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi e aggiornare il relativo personale. Per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale destinato alla commessa, deve essere presentata analogo documentazione entro 60 giorni dall'immissione in servizio.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Si rinvia all'ART. 4 per informazioni su questo aspetto.

REPORTISTICA SUL PIANO DI RAZIONALIZZAZIONE DEI CONSUMI DI PRODOTTI

L'aggiudicatario dovrà produrre un rapporto annuale [*dichiarazione appaltatore*] sui prodotti consumati per le esigenze di sanificazione e detergenza (e per altri scopi, per esempio pulizia canali aria) durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione deve essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice.

ART. 13. Specifiche Tecniche dei Prodotti per le pulizie

Si rinvia all'Allegato 6 che riporta i criteri ambientali che devono possedere le categorie di prodotti per l'igiene per essere considerati "verdi" descritti nel capitolo 6 "Criteri Ambientali Minimi dei prodotti per l'igiene" previsti dal D.M. 24 maggio 2012 (in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) e dal chiarimento sugli stessi Criteri Ambientali Minimi (Allegato del D.M. 24 maggio 2012), che qui si richiamano per intero: **i criteri ambientali indicati sono pertanto obbligatori e prevalgono su eventuali altre indicazioni contrastanti riportate nel presente capitolato, ad esclusione delle dichiarazioni per le quali si applica quanto riportato nel presente capitolato.**

Si riportano di seguito le specifiche tecniche dei prodotti, obbligatorie, riportate nel capitolo 5.3 del D.M. 24 maggio 2012:

Le dichiarazioni dell'aggiudicatario riportate in questo articolo devono essere fornite entro la data di sottoscrizione del contratto e ad ogni cambio prodotto prima della sua introduzione nell'appalto.

PRODOTTI PER L'IGIENE (DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI)

I prodotti per l'igiene quali i detersivi multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detersivi per finestre e detersivi per servizi sanitari utilizzati dalla ditta appaltatrice per le pulizie ordinarie, devono essere conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al relativo capitolo 6, punto 6.1 "Specifiche tecniche" come sopra richiamati.

L'aggiudicatario [*dichiarazione appaltatore*] deve fornire una lista completa dei detersivi che si impegna ad utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante della ditta aggiudicataria [*dichiarazione appaltatore*], sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detersivi e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato 7 (Allegato A del D.M. C.A.M.), con la quale attesta che i prodotti detersivi sono conformi ai criteri ambientali minimi.

Possono essere accettati, come mezzi di presunzione di conformità, altre etichette ambientali ISO di tipo I (rispondenti alla norma ISO 14024), qualora i criteri dell'etichetta ambientale siano conformi ai criteri ambientali minimi. In tal caso l'aggiudicatario [*dichiarazione appaltatore*] indica

l'etichetta ambientale posseduta dal prodotto che si impegna ad utilizzare e presenta la documentazione tecnica ufficiale dell'etichetta ambientale, dichiarandone i criteri conformi ai Criteri ambientali minimi.

PRODOTTI DISINFETTANTI

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

- a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. _____",
- b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. _____".

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al relativo capitolo 6, punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei Detergenti "superconcentrati" come sopra richiamati.

Il legale rappresentante della dittaaggiudicataria [*dichiarazione appaltatore*] deve fornire una lista completa dei prodotti disinfettanti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, numero di registrazione/autorizzazione e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato 8 (Allegato B del D.M. C.A.M.).

A richiesta della stazione appaltante (che potrà effettuare controlli a campione), l'aggiudicatario, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai "criteri ambientali minimi" di cui al punto 6.2 C.A.M. come dichiarati dalla ditta aggiudicataria, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

ALTRI PRODOTTI

I prodotti diversi da quelli precedenti si intendono quelli utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati "superconcentrati".

Per "prodotti superconcentrati" si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso.

I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Queste categorie di prodotti debbono essere conformi al Regolamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e ai "Criteri ambientali minimi" individuati al relativo capitolo 6, punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti "superconcentrati" come sopra richiamati.

Il legale rappresentante della ditta aggiudicataria [*dichiarazione appaltatore*] deve fornire una lista completa dei prodotti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di

tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato 8 (Allegato B del D.M. C.A.M.).

Per le cere e i prodotti deceranti conformi ai criteri di assegnazione di etichette ISO di Tipo I equivalenti ai criteri ambientali dal punto 6.2.1 al punto 6.2.8 (del capitolo 6 dei C.A.M.), in luogo della dichiarazione di cui all'Allegato B è sufficiente che il legale rappresentante della ditta aggiudicataria [*dichiarazione appaltatore*] presenti copia della licenza d'uso delle etichette.

Per quanto riguarda i prodotti superconcentrati, è necessario allegare anche la documentazione [*dichiarazione appaltatore*] sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni.

A richiesta della stazione appaltante (che potrà effettuare controlli a campione) l'aggiudicatario, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai "criteri ambientali minimi" di cui al punto 6.2 C.A.M. come dichiarati dalla ditta aggiudicataria, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica "Ecolabel Europeo" al tessuto carta.

L'aggiudicatario [*dichiarazione appaltatore*] deve fornire una lista completa dei prodotti in carta tessuto che si impegna a fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto e dichiarazione di rispondenza ai criteri di qualità ecologica sopra indicati.

A richiesta della stazione appaltante (che potrà effettuare controlli a campione) l'aggiudicatario [*dichiarazione appaltatore*], per i prodotti in carta tessuto non in possesso dell'Ecolabel europeo, presunti conformi, è tenuto a fornire all'amministrazione aggiudicatrice le prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati in base alle norme tecniche pertinenti, al fine di dimostrare la rispondenza del prodotto a tali criteri ecologici.

ART. 14. Uso dei locali e attrezzature della Stazione Appaltante

L'Ente concede in comodato gratuito per la durata dell'appalto i locali, gli impianti e le attrezzature presenti al momento della stipulazione del contratto, per l'esecuzione del servizio. Questi saranno consegnati, con apposito verbale di consegna, nelle condizioni e nello stato di fatto in cui si trovano al momento della stipula del contratto.

La Ditta appaltatrice s'impegna ad utilizzare locali e le attrezzature secondo le istruzioni tecniche e/o le indicazioni d'uso impartite dall'Ente, con un comportamento professionale ed una diligenza specifica superiore rispetto alla semplice diligenza del *buon padre di famiglia*.

Al termine dell'Appalto, la ditta appaltatrice dovrà restituire i locali in buono stato senza danni; dovrà inoltre restituire tutti gli impianti e le attrezzature in buono stato (salvo la normale usura da consumo ordinario) e in piena funzionalità. Della riconsegna verrà redatto, in contraddittorio, un verbale sia per i locali che per le attrezzature. In caso di difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna, gli importi addebitati alla Ditta verranno recuperati a conguaglio, anche mediante l'incameramento totale o parziale della cauzione.

ART. 15. Orario erogazione servizi

Orario indicativo di inizio consumazione dei pasti:

A) Ospiti Residenziali:

colazione:	dalle ore 08.00 in poi
idratazione di metà mattina:	dalle ore 09.00 in poi
pranzo:	tra le ore 11.00 e le ore 12.00
merenda:	tra le ore 15.00 e le ore 17.00
cena:	tra le ore 18.00 e le ore 19.00
Bevanda serale	dopo cena alla rimessa a letto

Si evidenzia che l'Ente può variare l'organizzazione dei pasti nel corso dell'anno con orari di erogazione diversi e/o l'effettuazione di turni diversi (es: tra piano terra e piani 1 e 2) rispetto a quanto sopra riportato, senza incrementi di costo a carico dell'Ente.

B) Utenti Istituzionali presenti solo in orario diurno

pranzo:	tra le ore 11.00 e le ore 12.00
cena:	tra le ore 18.00 e le ore 19.00

C) Utenti Istituzionali residenti a domicilio

pranzo: indicativamente attualmente i pasti devono essere pronti per essere consegnati al trasportatore alle ore 09.50 (primo giro) e alle ore 10.40 (secondo giro); non è garantito che questi orari rimangano anche in futuro perché dipende dalle richieste della Comunità di Valle. I pasti devono essere preparati con un orario che eviti il loro deposito di attesa prima del trasporto.

D) Utenti diversi

pranzo:	tra le ore 12.30 e le ore 14.15
cena:	tra le ore 18.45 e le ore 19.45

ART. 16. Composizione e gestione dei pasti

A) Ospiti Residenti in struttura:

La giornata alimentare deve essere composta come minimo dai seguenti elementi, con rinvio alle tabelle dietetiche e relative grammature dell'allegato al presente C.S.A. (indicazioni minime):

1. **colazione:** a scelta dell'Ospite/Ente in alternativa fra caffè, latte, caffelatte, the, yoghurt. In aggiunta, a scelta in alternativa tra biscotti frollini solubili o fette biscottate. In aggiunta, dovrà essere sempre fornito il pane con la marmellata o il miele (in confezioni monoporzionamento ove disponibili) o in alternativa panini con affettato ove richiesto;
2. **pranzo:**
 - N° 1 PRIMO: un piatto del giorno
in sostituzione sempre disponibili: pasta in bianco, pasta al pomodoro e passato di verdura. In aggiunta a richiesta (indicativamente entro 30 minuti prima del pasto): minestrina in brodo e riso in bianco.
 - N° 1 SECONDO: un piatto del giorno di carne o pesce
in sostituzione sempre disponibili: bistecca ai ferri, polpettine magre, 2 tipi di formaggi (tenero e di media consistenza), formaggini, affettato misto;

- N° 2 CONTORNI: due contorni caldi a rotazione giornaliera tra verdure cotte e/o patate (lesse, al forno, ecc);
il purè di patate deve essere sempre disponibile in aggiunta ai 2 contorni.
 - N° 1 PIATTO MISTO DI VERDURE crude di stagione (affettate/tagliate): composto da almeno 3 tipologie di verdure (insalata/radicchio/pomodori/rapanelli/cetrioli, ecc);
 - N° 1 PIETANZA FINALE: in alternativa tra frutta di stagione (a rotazione), yoghurt, budino, dolce, frutta cotta, gelato, macedonia con gelato
 - Pane, acqua in brocca, vino locale e caffè
3. **merenda:** a scelta dell'Ospite/Ente in alternativa fra caffè, latte, caffelatte, the, brodo, bevande sciroppate, succhi di frutta, acqua naturale/frizzante. In aggiunta, a scelta in alternativa tra biscotti frollini solubili, fette biscottate, yoghurt, budino, gelato o frutta facile da pelare (banane, mandarini). In aggiunta dovrà essere sempre fornito il pane con la marmellata o il miele (in confezioni monoporzione ove disponibili) o in alternativa panini con affettato ove richiesto;
4. **cena:**
- N° 1 PRIMO: un piatto del giorno
in sostituzione sempre disponibili: pasta in bianco, pasta al pomodoro, passato di verdura e minestrina in brodo (con e senza pastina). In aggiunta a richiesta (indicativamente entro 30 minuti prima del pasto): semolino e riso in bianco;
 - N° 1 SECONDO: a rotazione un piatto del giorno di carne, pesce, affettati, pizza, formaggio (formaggio al massimo 1 volta in settimana) o composizioni miste (es: omelette, frittata, involtini di affettato-formaggio, strudel salati, uova strapazzate, ecc);
in sostituzione sempre disponibili: 2 tipi di formaggi (tenero e di media consistenza), formaggini e affettato misto;
 - N° 2 CONTORNI: due contorni caldi a rotazione giornaliera tra verdure cotte e/o patate (lesse, al forno, ecc);
il purè di patate deve essere sempre disponibile in aggiunta ai 2 contorni.
 - N° 1 PIATTO MISTO DI VERDURE crude di stagione (affettate/tagliate): composto da almeno 3 tipologie di verdure (insalata/radicchio/pomodori/rapanelli/cetrioli, ecc);
 - N° 1 PIETANZA FINALE: in alternativa tra frutta di stagione (a rotazione), dolce, frutta cotta (a rotazione tra mele, pere, prugne), passata di frutta confezionata;
 - Pane, acqua in brocca, vino locale;
5. **bevanda calda serale:** a scelta dell'Ospite/Ente fra camomilla o tisana calda;
6. **idratazione giornaliera:** a scelta dell'Ospite/Ente fra brodo, the (gusti vari), bevande sciroppate, succhi di frutta, acqua naturale/frizzante (in bottigliette), camomilla/tisana (gusti vari). L'idratazione avverrà durante tutto l'arco della giornata, in aggiunta ai punti precedenti, per un totale di 2 litri a persona al giorno (media su base annua) aggiuntivi rispetto a quanto fornito negli altri punti.

Indicazioni generali per la composizione della giornata alimentare (senza costi aggiuntivi per l'Ente):

- La Ditta dovrà garantire il **rispetto delle indicazioni** per la preparazione dei piatti e dei menu contenute nel presente capitolato nonché della quantità di ingredienti dichiarati per la preparazione di ogni singola ricetta compresa nel ricettario;
- I menu dovranno essere composti in modo da **garantire il corretto equilibrio nutrizionale** per tutti gli ospiti;
- I menù, incluse le diete speciali, (in tutti i loro componenti, inclusi i tritati/omogeneizzati/mousse, le alternative e sostituzioni) dovranno prevedere una

rotazione giornaliera, settimanale e stagionale per permettere la giusta alternanza dei gusti e dei componenti nutritivi (macronutrienti);

- I menu dovranno tener conto della presenza di **persone con problemi di salute particolari**, quali a titolo di esempio non esaustivo: diabete, celiachia, intolleranze alimentari, ecc; in tali casi dovranno essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare contaminazioni delle pietanze e problematiche (sanitarie, ecc) al consumatore del pasto;
- In caso di **piatti unici della tradizione**, la composizione del menu può subire variazioni, che dovranno comunque essere approvate dalla Stazione Appaltante;
- A richiesta dell'Ente, per gli **ospiti con problemi particolari**, dovranno essere forniti quali integratori naturali, anche in aggiunta alle grammature standard, omogeneizzati confezionati e/o formaggini e/o grana grattugiato e/o alimenti prodotti al fresco tritati/omogeneizzati/mousse (diete a consistenza modificata). I tritati/omogeneizzati/mousse dovranno essere realizzati con la giusta consistenza per persone disfagiche. I tritati/omogeneizzati/mousse dovranno avere una rotazione giornaliera (diversa anche tra pranzo e cena), settimanale e stagionale per permettere la giusta alternanza dei gusti e dei componenti nutritivi (macronutrienti): a tal fine potrebbe essere necessario produrre alcune pietanze diverse aggiuntive rispetto al menu ordinario;
- A richiesta dell'Ente, per gli **ospiti indisposti**, i pasti potranno essere sostituiti/integrati con erogazione di prodotti "da colazione" (latte, caffelatte, the, biscotti, ecc);
- Tutti i **menu** definitivi sono **stabiliti di concerto** con la Stazione Appaltante;
- In caso di **gite fuori sede** con gli utenti, la ditta aggiudicataria dovrà curare la preparazione del pasto sostitutivo;
- La Ditta appaltatrice dovrà presentare [*dichiarazione appaltatore*] – entro due mesi dall'avvio del servizio e ad ogni modifica del menu – il **ricettario** relativo alle preparazioni contenute nei menù, che contenga **tipologia, quantità, valori nutrizionali e allergeni** dei vari ingredienti, come stabilito dalla normativa.

Prenotazione pasti

Per la tipologia di Ospiti Residenziali è prevista la possibilità per la ditta di richiedere in anticipo l'indicazione della quantità di pasti da produrre per pranzo e cena con relative pietanze complessive (indicativamente entro le ore 9.00 della stessa giornata del pasto). Questa possibilità è concessa quale eventuale vantaggio organizzativo e pertanto non potrà comportare costi aggiuntivi per l'Ente.

In ogni caso, deve essere prevista la possibilità di cambio della scelta (anche nella stessa giornata del pasto) in casi particolari (es: malattia, sopravvenuta prescrizione di diete, ecc).

La ditta dovrà comunque, indipendentemente dall'utilizzo della prenotazione pasti o meno, produrre i pasti con un minimo margine di tolleranza (indicativamente il 5%) per affrontare ogni eventuale esigenza improvvisa.

Per tutti gli altri casi (colazione, ecc), si specifica che l'Ospite/Ente esprimerà la propria scelta al momento del consumo, secondo i gusti e le necessità del momento.

B) Utenti Istituzionali presenti solo in orario diurno

I pasti preparati devono seguire le stesse indicazioni di quelli per gli Ospiti Residenziali dell'intero punto A sopra riportato. Anche in questo caso è prevista la possibilità di prenotazione dei pasti. Possono essere richieste delle variazioni semplici, senza sovrapprezzo, in caso di specifica richiesta dell'Ente.

C) Utenti Istituzionali residenti a domicilio

I pasti preparati devono seguire le stesse indicazioni di quelli per gli Ospiti Residenziali dell'intero punto A sopra riportato.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nei contenitori in modo tale da rispettare le norme igienico-sanitarie durante il trasporto (temperature, ecc) e da mantenere una corretta gradevolezza al momento del consumo (nel limite indicativo di una durata del trasporto pari a circa 45 minuti, dalla consegna al trasportatore).

Per la tipologia di Ospiti a Domicilio, si procederà a raccogliere le prenotazioni in anticipo. I pasti di ogni singolo utente domiciliare dovranno pertanto essere composti rispettando la prenotazione da questo presentata.

Possono essere richieste delle variazioni semplici, senza sovrapprezzo, in caso di specifica richiesta dell'Ente.

D) Utenti diversi

I pasti preparati devono seguire le stesse indicazioni di quelli per gli Ospiti Residenziali dell'intero punto A sopra riportato (con la sola esclusione del vino e caffè che non devono essere forniti). Al fine di migliorare il servizio la ditta aggiudicataria può proporre delle migliorie.

In questo caso NON è prevista la possibilità di prenotazione dei pasti.

Possono essere richieste delle variazioni semplici, senza sovrapprezzo, in caso di specifica richiesta dell'Ente.

Per questa tipologia di utenti devono essere messe a disposizione le seguenti attrezzature in quantità adeguata al numero di utenti che utilizzano il servizio (ove necessarie):

- Vassoi self-service;
- Carrelli per trasporto vassoi
- Tovaglioli di carta e posate imbustate in apposite buste igieniche (tovaglioli di carta e buste igieniche devono essere forniti dall'appaltatore).

Si sottolinea che la cucina deve rimanere aperta per tutto l'orario di erogazione di questi pasti in modo da poter produrre eventuali pasti aggiuntivi/alternativi secondo richiesta (nel limite della scelta del menu giornaliero): questo significa che oltre alla distribuzione/somministrazione al self-service, in cucina deve essere presente anche adeguato personale con linea calda attiva.

E) Occasioni Alimentari

Le occasioni alimentari dovranno essere composte da almeno 7 prodotti tra i seguenti (scelti e richiesti dall'Ente di volta in volta):

- Tartine dolci e salate
- Salatini
- Pizzette
- Biscotti
- Pane e affettati
- Vino e spumante di qualità
- Acqua naturale e gassata
- Bevande analcoliche (preferibilmente non gassate)
- Succhi di frutta
- Aperitivi analcolici

F) Eventi di Compleanno

Gli eventi di compleanno dovranno essere composti dai seguenti prodotti:

- Torte delicate (adatte anche a diabetici)
- Acqua naturale e gassata
- Bevande analcoliche (preferibilmente non gassate)
- Succhi di frutta

Incluso, si chiede la preparazione dei seguenti prodotti per mediamente altre 15 persone:

- Tartine dolci e salate/pizzette

- Pane, affettati e scaglie di grana
- Vino e spumante di qualità
- Acqua naturale e gassata

ART. 17. Monte Ore Annuo minimo necessario per l'espletamento del servizio

In sede di offerta [dichiarazione offerente], la ditta deve presentare un progetto che preveda un organico di personale con un monte ore di presenza effettiva in servizio totale per la ristorazione e le pulizie ordinarie quotidiane pari almeno (come minimo) a 200 ore settimanali di cui almeno 70 per i cuochi; si rinvia anche agli ART. 19 e ART. 22 del presente capitolato per altre informazioni specifiche.

L'offerente che non rispetta il monte ore minimo di presenza effettiva in servizio totale per la ristorazione e le pulizie ordinarie quotidiane sopra indicato verrà escluso dalla gara.

In sede operativa, per l'esecuzione dei servizi previsti nel presente Capitolato, la ditta dovrà rispettare il numero totale di ore di presenza effettiva in servizio del personale (sia per la ristorazione che per le pulizie ordinarie e straordinarie) che ha indicato nell'offerta tecnica, salvo eventuali ridimensionamenti del servizio e del costo contrattuale richiesti successivamente dall'Ente Appaltante.

Le ore indicate potranno essere verificate dall'Amministrazione appaltante in qualsiasi momento a mezzo di propri incaricati. In caso di mancato rispetto del monte ore saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

A tale scopo, la ditta dovrà gestire le presenze in servizio del proprio personale utilizzando sistemi di timbratura elettronica/automatizzata.

ART. 18. Locali assegnati alla ditta

L'Ente mette a disposizione della Ditta aggiudicataria tre locali al piano terra da adibire a spogliatoio del personale e deposito dei materiali e delle attrezzature (oltre al sottoscala esterno, al piano interrato).

I locali e le relative attrezzature (armadietti, sedie, scaffali) sono consegnati nello stato di fatto al momento dell'avvio dell'appalto. Eventuali arredi aggiuntivi devono essere forniti dalla ditta secondo le proprie necessità per la durata dell'appalto.

I locali e le attrezzature assegnati alla ditta devono essere mantenuti puliti ed in ordine. Gli impianti (elettrico, idraulico, condizionamento, ecc) devono essere utilizzati nel rispetto delle norme. Eventuali danni ai locali e alle attrezzature (non dovuti a normale usura da utilizzo) saranno addebitati alla ditta che dovrà rimborsarli.

L'Amministrazione si riserva il diritto permanente d'accesso a detti locali, di cui l'appaltatore è custode unitamente a quanto in esso contenuto.

L'appaltatore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del proprio personale addetto, possa derivarne all'Ente ed a terzi, esentando altresì l'Ente per i danni diretti ed indiretti che potessero derivare da atti e fatti di terzi nei medesimi locali.

ART. 19. Personale dell'appaltatore

La ditta appaltatrice deve impiegare personale adeguatamente formato negli ambiti di competenza, di sicura professionalità ed affidabilità, che parla la lingua italiana in modo chiaro, che deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e particolari in vigore presso l'Ente, che si pone in modo collaborativo con tutte le figure professionali impegnate nell'attività dell'Ente.

E' fatto obbligo alla Ditta ed al personale impiegato il rispetto assoluto della normativa di cui al D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Ogni dipendente consegnerà agli uffici dell'Ente ogni cosa perduta che avrà ritrovato all'interno dell'edificio e delle pertinenze, indicando luogo, data/orario, modalità del ritrovamento.

Il personale ha l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro.

Il personale deve economizzare nell'uso del gas, dell'acqua e dell'energia elettrica spegnendo le luci e le attrezzature non necessarie.

All'interno dell'Ente dovrà essere presente un operatore della ditta deputato alla programmazione ed al controllo dei lavori per un numero sufficiente di ore al giorno indicate nel piano di lavoro.

Chiunque, tra il personale stesso, non sia di gradimento dell'amministrazione appaltante, per comprovati motivi debitamente indicati, dovrà essere sostituito, a richiesta della medesima.

L'appaltatore ed il personale dipendente debbono uniformarsi a tutte le norme generali e speciali comunque istituite dalla stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere formato con attestato antincendio entro sei mesi dall'assunzione o dall'inizio del servizio.

La Ditta appaltatrice comunicherà all'Ente [*dichiarazione appaltatore*], entro trenta giorni dall'inizio effettivo del servizio di ristorazione, l'elenco nominativo del personale con la specifica del livello e delle mansioni attribuite. La Ditta appaltatrice dovrà in ogni caso provvedere immediatamente alla sostituzione per ferie, malattia o altre ragioni diverse del personale mancante. L'elenco del personale aggiornato dovrà essere inviato periodicamente all'Ente.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere **ad effettuare a proprio carico senza costi aggiuntivi per l'Ente** quanto di seguito indicato:

- Un adeguato periodo di **affiancamento formativo del personale** (minimo di 4 giorni per la figura del cuoco e di 3 giorni per le altre figure) prima dell'inizio effettivo del servizio in avvio di appalto e ad ogni nuovo inserimento di personale in corso di appalto, in modo da garantire la continuità delle consuetudini degli Ospiti dell'Ente in merito al servizio di ristorazione. Il periodo di formazione in questione deve avvenire in affiancamento al personale della ditta uscente (o della propria ditta, in corso di appalto), la quale è comunque responsabile del servizio per quel periodo. A fine appalto la ditta appaltatrice deve affiancare e formare il personale della nuova ditta subentrante.
- L'organico deve prevedere come minimo **un capocuoco** con diploma di cuoco (qualifica o maturità) ed almeno tre anni di esperienza lavorativa nel campo alberghiero e/o ristorazione nonché un **secondo cuoco/aiutocuoco** con diploma di cuoco (qualifica o maturità). Eventuali trasferimenti, allontanamenti o licenziamenti del Capocuoco e del secondo Cuoco decisi dalla ditta dovranno essere sempre preventivamente concordati con l'Amministrazione dell'Ente.
- Dal punto di vista operativo, almeno uno tra il capocuoco e il secondo **cuoco/aiuto cuoco** (anche eventualmente in alternanza) dovrà essere **sempre presente in servizio** per la preparazione sia del pranzo che della cena.
- Dal punto di vista operativo, il capocuoco o il secondo **cuoco/aiuto cuoco** dovrà provvedere alla **preparazione e al confezionamento** di eventuali **diete speciali**.
- Il personale assente dovrà essere **sostituito** da personale con stesse caratteristiche di cui al presente capitolato.

La Ditta non potrà avvalersi del personale dell'Ente sotto nessuna forma salvo espressa autorizzazione dell'Ente.

La Ditta **vigilerà e ne risponderà direttamente all'Ente (anche con rimborso del danno)** per quanto segue:

- il personale addetto allo svolgimento del servizio abbia la massima cura e adotti tutte le precauzioni per non danneggiare arredi, attrezzature e similari dati in uso;

- il proprio personale non si allontani, se non per motivi di servizio, dai locali ad esso assegnati e non interferisca con il lavoro del personale dell'Ente;
- il personale in servizio si uniformi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Ente per il proprio personale e si attenga a tutte le norme inerenti la sicurezza del lavoro;
- il personale di cucina deve interfacciarsi esclusivamente con il personale dell'Ente (Direttore, Coordinatrici, Infermieri); pertanto non dovrà accogliere richieste dirette da parte di famigliari e ospiti;
- il personale in servizio rispetti le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro. In particolare deve:
 - astenersi dal fumare all'interno delle aree di competenza dell'Ente;
 - evitare di accettare omaggi o doni dagli ospiti o loro familiari;
 - l'eventuale rapporto con gli utenti istituzionali (ospiti, familiari, ecc) deve essere impostato nel pieno rispetto della loro dignità ed ispirato a criteri di solidarietà umana e cortesia nell'approccio. Va inoltre evitata ogni forma indebita e confidenziale, suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio.
 - mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti l'andamento dei servizi dell'Ente e le situazioni personali e sanitarie degli Ospiti o di altre persone, di cui fossero, eventualmente, venuti a conoscenza durante l'espletamento del servizio, pena la richiesta di allontanamento dal servizio presso la struttura e il deferimento all'Autorità Giudiziaria;
 - presentarsi in servizio in divisa da lavoro sempre pulita ed in modo decoroso, nel rispetto delle norme igieniche e, qualora il genere di prestazione lo richieda, dovrà indossare gli indumenti protettivi conformi alle norme di igiene del lavoro (guanti, calzature EN 20347 e ss.mm.ii, ed ogni altro DPI previsto dal genere di prestazione effettuata, ecc.).
La divisa deve portare l'indicazione della ditta appaltatrice e il cartellino di riconoscimento del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione/distribuzione/somministrazione degli alimenti e per i lavori di pulizia/sanificazione. Divisa e indumenti protettivi a norma di legge sono forniti dalla ditta;
 - mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, disponibile e di collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza;
 - evitare di incontrare sul luogo di lavoro propri familiari estranei al servizio;
- il personale in servizio lasci immediatamente i locali dell'Ente al termine del servizio dopo aver chiuso la manopola del gas metano, tutti i rubinetti dell'acqua e dei collettori idraulici, spento tutte le attrezzature elettriche o elettroniche, spento le luci e quant'altro possa arrecare danno all'Ente; dovrà provvedere alla chiusura a chiave delle porte dei locali cucina, magazzini/depositi e spogliatoi.

E' fatta salva la facoltà dell'Ente appaltante, a proprio insindacabile giudizio, di chiedere in qualsiasi momento l'allontanamento di personale, che per seri motivi non risulti idoneo all'espletamento del servizio e la sostituzione di dipendenti della Ditta che, durante lo svolgimento del servizio, abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Violazioni degli obblighi di cui sopra nonché di quelli riportati nell'ART. 12 (C.A.M. sul personale) costituiscono infrazione grave agli effetti contrattuali.

ART. 20. Formazione ed Addestramento del Personale

Tutto il personale adibito al servizio oggetto dell'appalto deve essere formato in ordine all'applicazione del programma di autocontrollo HACCP e delle relative procedure stabilite dal D.Lgs. 193/07 e ss.mm.ii., alle disposizioni riferite alla normativa sulla sicurezza aziendale D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e sulla privacy D.Lgs. 196/03 e ss.mm.ii..

La formazione e l'addestramento sulla sicurezza sul luogo di lavoro deve essere pianificata ed eseguita in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., dall' "Accordo tra il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, il Ministro della salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano per la formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del Decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81" sottoscritto in data 21/12/2011, nonché da altre norme e accordi applicabili al tipo di servizio ed in particolare secondo quanto specificato nel DUVRI (rischi interferenziali e modalità di gestione delle emergenze).

Il personale adibito al servizio oggetto dell'appalto, come indicato nell'ART. 12, deve essere altresì istruito nel campo della pulizia e della sanificazione e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire, dimostrando di essere a conoscenza dei criteri di pulizia e sanificazione e delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli compete. La ditta appaltatrice deve attestare di avere eseguito o di eseguire, a sue spese, lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione e pulizie, al fine di renderlo edotto circa i contenuti, gli standard di qualità, le modalità di erogazione del servizio previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le modalità con le quali la ditta intende applicarli.

Ai corsi potrà partecipare con funzione di supervisore un membro designato dall'ente.

Alla fine di ciascun corso la Ditta dovrà rilasciare apposita dichiarazione, attestante il programma del corso, la data e la durata delle lezioni, nome e titolo del docente, l'elenco dei partecipanti.

E' fatto obbligo al personale adibito al servizio oggetto dell'appalto di partecipare alla prova annuale di evacuazione e agli eventuali corsi di formazione specifici organizzati dalla stazione appaltante sulla gestione dell'emergenza incendio.

E' fatto obbligo ai cuochi adibiti al servizio oggetto dell'appalto di partecipare ad almeno un corso annuale di formazione organizzato dalla comunità dei cuochi di UIPA, utile per il servizio di ristorazione dell'Ente.

ART. 21. Rispetto della normativa in materia di sicurezza igienica (D.Lgs. 193/07 e ss.mm.ii)

La ditta Appaltatrice deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, progettando e implementando il sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) specifico per l'appalto ed assumendone la conseguente responsabilità.

Copia del piano di autocontrollo aggiornata deve essere sempre presente presso l'appalto.

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti dovrà essere preparato mediante opportuni corsi di aggiornamento al fine di prevenire ed evitare trasmissione di patologie.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla preparazione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio e comunque si atterrà a comportamenti conformi al piano di autocontrollo nonché alle norme igieniche.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi. Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutrizionale.

ART. 22. Prescrizioni normative relative al personale dell'appaltatore

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra la A.P.S.P. ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dalla Ditta aggiudicataria, il quale riconosce che la A.P.S.P. risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta aggiudicataria ed il proprio personale dipendente, fatto salvo quanto normativamente previsto a carico dell'appaltatore in caso di accertata violazione degli obblighi contributivi .

Tutto il personale adibito al servizio appaltato, registrato nei regolari libri paga e matricola, in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità della ditta aggiudicataria, sia nei confronti della A.P.S.P. che nei confronti di terzi.

La ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il personale addetto dovrà essere sottoposto dalla ditta a controlli sanitari che ne attestino l'idoneità per il lavoro in strutture socio sanitarie e dovrà essere in regola con tutte le vaccinazioni obbligatorie di legge.

Il committente non sarà responsabile degli infortuni sul lavoro e delle malattie contratte dai dipendenti della ditta appaltatrice del servizio, la quale ha l'obbligo di iscrivere tutti i propri dipendenti agli istituti previdenziali - assistenziali ed infortunistici obbligatori per legge e secondo i contratti di categoria del territorio. La ditta aggiudicataria deve, all'atto dell'assunzione e periodicamente, sottoporre il personale a visite ed accertamenti medici di controllo, ai sensi dell'art. 41 D.Lgs 81/2008.

Resta comunque impregiudicata la facoltà per la A.P.S.P. di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. A tal fine, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a nominare un Medico incaricato di rapportarsi con le competenti strutture della A.P.S.P. in merito all'insorgere di eventuali problematiche di carattere igienico – sanitario presso il personale della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria solleva da ogni e qualsiasi responsabilità l'A.P.S.P. in dipendenza della mancata osservanza dell'impegno di cui ai precedenti commi, con particolare riferimento al puntuale e conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi (per i quali mensilmente dovrà essere allegata alla fattura copia del relativo modello attestante l'avvenuto pagamento), nonché delle eventuali sanzioni civili e penali previste dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria deve altresì essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" ed è obbligato all'osservanza della legge 9 dicembre 1977, n. 903, della legge 10 aprile 1991, n. 125 (norme in materia di parità uomo-donna sul lavoro) e del decreto legislativo 26 marzo 2001 n. 151 (T.U. sulla maternità e paternità). Qualora vengano accertati atti o comportamenti discriminatori in ragione del sesso posti in essere dalla Ditta aggiudicataria, le A.P.S.P. si riservano l'adozione di provvedimenti sanzionatori ai sensi dell'articolo 4, comma 9, della sopra citata legge n. 125/1991.

La ditta aggiudicataria si impegna ad esibire la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi suddetti; in particolare deve redigere l'elenco nominativo dei dipendenti con l'indicazione delle qualifiche e delle mansioni ricoperte. Il numero delle unità previste dovrà tenere conto delle esigenze di turnazione per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte degli operatori. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere comunicate alla A.P.S.P.

Alla A.P.S.P. resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito ai punti precedenti opportuni accertamenti al competente Ufficio Ispettivo del Lavoro della Provincia Autonoma di Trento.

La A.P.S.P., nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra, ad essa denunciati dall'Ufficio Ispettivo del Lavoro della Provincia Autonoma di Trento e/o INPS e/o INAIL, previa comunicazione alla ditta aggiudicataria, sospenderà l'emissione degli ordinativi di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dagli Enti sopra citati, sino a quando la vertenza non risulti definitiva.

La stazione appaltante non procederà alla liquidazione delle fatture in caso di riscontro negativo in merito all'avvenuto adempimento degli obblighi assicurativi e di ogni altro onere in materia di legislazione del lavoro (DURC, pagamento stipendi, ecc), fino al completo adempimento delle obbligazioni dell'appaltatore verso i soggetti terzi.

Tutto quanto sopra riportato vale anche per gli eventuali subappaltatori.

Inoltre, l'aggiudicatario è obbligato in solido con l'eventuale subappaltatore a corrispondere ai lavoratori del subappaltatore medesimo i trattamenti retributivi e i connessi contributi previdenziali e assicurativi dovuti. Tale responsabilità è estesa anche all'effettuazione e al versamento delle ritenute fiscali dovute.

ART. 23. Subentro alla ditta cessante, condizioni economico-normative da applicare al personale impiegato nell'appalto e clausola sociale

Avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra le Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010 ed all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Tale contratto è stato individuato fra i contratti collettivi nazionali e rispettivi accordi integrativi territoriali stipulati a livello nazionale ed applicati in via prevalente sul territorio provinciale.

Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate al punto 1 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013:

- minimi retributivi CCNL e CCPL;
- mensilità aggiuntive CCNL e CCPL;
- maggiorazione per lavoro straordinario, festivo notturno e supplementare;
- eventuali premi di risultato previsti da CCNL e CCPL;
- trattamento economico per malattia, infortunio e maternità;
- ROL ed ex festività;
- modalità di cambio appalto.

L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà una quota (c.d. "indennità appalto") che sarà riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento della prestazione lavorativa nell'appalto di servizi di interesse provinciale. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR matureranno pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.

Ai sensi del punto 2 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013, qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'appalto la ditta aggiudicataria, che applica CCNL o CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà prioritariamente gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto (con applicazione alla retribuzione della eventuale quota aggiuntiva retributiva ancora residuante).

Gli obblighi sopra esposti permangono anche dopo la scadenza dei su indicati Contratti Collettivi e fino alla loro sostituzione e vincola la ditta aggiudicataria anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

Al lavoratore socio deve essere garantito un trattamento normativo, previdenziale-assistenziale ed economico, complessivo per stipendio e tutela sindacale, non inferiore a quello previsto per i dipendenti, rapportato all'effettiva durata delle prestazioni.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 1 del D.Lgs. 152/97 la ditta aggiudicataria si impegnerà a garantire ai lavoratori, entro trenta giorni dalla data dell'assunzione, tutte le condizioni applicabili al rapporto di lavoro.

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 69 del Codice dei contratti pubblici di cui al D. Lgs. 163/2006, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta affidataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale, in caso di cambio di gestione dell'appalto si stabilisce per la Ditta aggiudicataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto. La suddivisione degli addetti e relativi livelli dell'attuale ditta che gestisce l'appalto del servizio è riportato nell'allegato 5.

A tale proposito l'Aggiudicatario e le suddette OO.SS. hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio delle attività del nuovo appalto. Entro due settimane dall'incontro sopraindicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la Ditta aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto.

La Ditta Aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere alla APSP, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

ART. 24. Codice di comportamento

L'Ente ha adottato il Codice di Comportamento dei dipendenti dell'APSP San Giovanni, applicabile, per quanto compatibile, anche ai fornitori dell'Amministrazione Committente. E' fatto obbligo a chiunque di rispettarlo, anche ai fornitori dell'Amministrazione Committente. Il Codice di Comportamento è presente sul sito internet istituzionale dell'Ente (www.sangiovanni.tn.it) o può essere richiesto agli uffici amministrativi dell'Ente.

La ditta si impegna a far conoscere e rispettare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento stesso.

A tal fine la ditta aggiudicataria dà atto che ha avuto piena e integrale conoscenza del Codice di comportamento sopra richiamato. La ditta aggiudicataria/affidataria, si impegna, altresì, a trasmettere copia del suddetto codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo.

La violazione degli obblighi del Codice di comportamento può costituire causa di risoluzione del contratto per inadempienza contrattuale. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto alla ditta aggiudicataria il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 (dieci) giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, potrà procedere alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Capitolo 2 - Gestione Contrattuale

ART. 25. Durata dell'Appalto e Periodo di Prova

L'appalto avrà la durata di quattro anni eventualmente rinnovabili, ed a giudizio insindacabile della stazione appaltante, per ulteriori quattro anni con decorrenza dalla data di stipulazione del contratto o dalla data di consegna del servizio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare il servizio alla medesima impresa alle stesse condizioni contrattuali in relazione al tempo necessario per effettuare una nuova gara.

I primi quattro mesi di servizio (conteggiati a decorrere dalla data del suo inizio) si intendono effettuati a titolo di prova. Durante il periodo di prova l'A.P.S.P. valuterà a proprio insindacabile giudizio la qualità del servizio prestato e la rispondenza rispetto alle condizioni contrattuali.

Decorso positivamente tale periodo l'aggiudicazione diventerà definitiva senza alcun altro atto formale.

In caso di valutazione negativa l'A.P.S.P. potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere dal contratto per comprovata inefficienza ed insoddisfazione del servizio mediante semplice preavviso di almeno 30 giorni, comunicato con lettera raccomandata A.R. o P.E.C.; il preavviso dovrà essere inviato entro il periodo di prova suddetto, quindi può accadere che i 30 giorni di preavviso vengano svolti successivamente alla scadenza del periodo di prova, ma questo ovviamente non comporta e non equivale a superamento positivo del periodo di prova. In caso di risoluzione del contratto, alla Ditta spetterà il solo corrispettivo dei servizi già erogati, mentre l'A.P.S.P. procederà all'incameramento del deposito cauzionale, salva la richiesta del risarcimento di eventuali danni arrecati.

ART. 26. Responsabilità della Ditta Appaltatrice nell'esecuzione dell'appalto e obblighi assicurativi

Sono a carico esclusivo dell'appaltatore tutte le spese e gli oneri assicurativi per rischi, infortuni, responsabilità civile e le spese di risarcimento danni verso persone e cose della ditta stessa, di terzi o della stazione appaltante.

La ditta sarà unica responsabile per gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti o collaboratori dovessero arrecare alla Stazione Appaltante o a terzi o che comunque nell'esecuzione dei lavori/servizi, o per cause ad essi inerenti, venissero arrecati a qualunque persona e/o a qualsiasi cosa, e conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed in difetto al loro risarcimento e ad esonerare la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

A tale scopo la ditta appaltatrice dovrà presentare, prima della stipula del contratto, idonea **polizza assicurativa** [*dichiarazione appaltatore*], stipulata con compagnie assicuratrici di primaria importanza, che tenga indenne la Stazione Appaltante da tutti i rischi e da qualsiasi causa derivante dall'esecuzione del lavoro/servizio (infortuni, responsabilità civile per danni arrecati a persone e/o cose, nei terzi inclusa anche la Stazione Appaltante, i suoi Ospiti e i suoi Dipendenti), con un massimale non inferiore a €_5.000.000,00 (cinquemilioni/00 euro), pena la non stipulazione del contratto stesso per colpa della ditta aggiudicataria con le modalità e le conseguenze previste dal presente capitolato.

ART. 27. Subappalto

E' vietato il subappalto del servizio e la cessione di esso ad altre ditte pena l'immediata risoluzione del contratto stesso e del risarcimento degli eventuali danni, salvo quanto di seguito indicato.

In conformità a quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm., il subappalto del presente servizio è ammesso, entro il limite massimo del 30% (trentapercento) dell'importo complessivo indicato nell'offerta e nei limiti di quanto previsto dal bando di gara.

L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, dovrà assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dal sopracitato art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonchè, agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 del L. n. 136/2010 a pena di nullità assoluta.

È fatto obbligo all'appaltatore di trasmettere, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato dalla stazione appaltante nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti che lo stesso appaltatore avrà corrisposto ai subappaltatori.

ART. 28. Sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni

La ditta dovrà osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro ed in particolare del T.U. Sicurezza D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;

La ditta dovrà fornire all'Ente [*dichiarazione appaltatore*], prima dell'avvio del servizio, il documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi della normativa in vigore, specifico per le lavorazioni da svolgere secondo il capitolato con riportate le misure di prevenzione e protezione che concretamente saranno adottate al fine di garantire la sicurezza dei propri addetti e di tutti coloro si trovano all'interno delle pertinenze dell'Ente;

La ditta dovrà, infine, uniformarsi alle procedure di emergenza e di pronto soccorso sanitario in vigore presso l'Ente ove si svolgeranno le attività contrattuali;

La ditta prende atto di quanto riportato nel DUVRI allegato al presente capitolato, che indica le misure adottate per eliminare le interferenze;

Gli oneri della sicurezza evidenziati nel bando (che non sono soggetti al ribasso d'asta) costituiscono i costi delle misure preventive e protettive minime finalizzate alla sicurezza e salute dei lavoratori nello svolgimento dei servizi previsti nel presente capitolato al fine della gestione dei rischi interferenziali. Si evidenzia che questi costi non includono i costi per l'adozione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi specifici propri della ditta appaltatrice che sono esplicitati nell'offerta: i cosiddetti costi della sicurezza specifici aziendali aggiuntivi previsti della ditta per i quali si rinvia anche all'art 87 c. 4 D.Lgs 163/2006.

L'Ente ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto di appalto qualora accerti che la ditta non osservi le norme di cui sopra e i danni derivanti da tale risoluzione saranno interamente a carico della ditta.

ART. 29. Cauzione Definitiva

L'appaltatore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 % (dieci per cento) dell'importo contrattuale, salvo quanto disciplinato dal comma 1 dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e secondo le modalità indicate dalla stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto, anche se è prevista l'applicazione di penali; pertanto, resta espressamente inteso che la stazione appaltante, fermo restando quanto previsto nell'ART. 36, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle medesime penali.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del'80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento di pagamento presentato dall'appaltatore, regolarmente vistato dalla stazione appaltante, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 20 % (venti per cento) dell'iniziale importo garantito, è svincolato dalla stazione appaltante, previa deduzione di eventuali crediti della stessa verso l'appaltatore

derivanti dal contratto, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali, solo previo consenso espresso in forma scritta dalla stazione appaltante.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni di calendario dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla stazione appaltante.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo la stazione appaltante ha facoltà di dichiarare risolto il contratto, previa comunicazione all'appaltatore mediante PEC.

Nel caso di proroga/rinnovo/integrazione del contratto l'appaltatore dovrà integrare la cauzione in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

La garanzia fidejussoria di cui al presente articolo dovrà altresì essere conforme a quanto indicato nel bando di gara.

ART. 30. Direttore dell'esecuzione del contratto

Il responsabile del procedimento nei limiti delle proprie competenze professionali, svolge le funzioni di direttore dell'esecuzione del contratto o provvede a nominare un soggetto diverso ai sensi dell'art. 300 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207. In questo secondo caso, il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

ART. 31. Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Nel caso l'esecutore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

ART. 32. Varianti contrattuali

Per la disciplina delle varianti introdotte dalla stazione appaltante si applica l'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE».

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 33. Corresponsione del corrispettivo e pagamento delle fatture

Il prezzo del servizio, alle condizioni tutte del presente capitolato, si intende offerto dall'affidatario in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

Il corrispettivo contrattuale si intende riferito al servizio da espletare conformemente alle modalità ed alle frequenze stabilite dal presente capitolato.

Il corrispettivo del servizio è corrisposto mediante fatturazione di quote mensili posticipate, sulla base dell'effettivo consumo alimentare (pagamento a misura e non a corpo) di giornate alimentari, di pasti singoli, di pasti a domicilio e di eventi effettivamente erogati il mese precedente, indipendentemente dal numero stimato all'ART. 3 del presente capitolato (il quale riporta dei dati solo presunti).

Eventuali consumi alimentari (giornate alimentari, pasti singoli, eventi, ecc) aggiuntivi rispetto al numero presunto sopra indicato saranno fatturati allo stesso importo aggiudicato in sede di gara.

I pagamenti sono disposti previa verifica di conformità in corso di esecuzione, secondo le modalità previste dagli articoli 312 e seguenti del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato.

I costi per la sicurezza (rischi interferenziali) verranno liquidati, anche in proporzione, in base allo stato avanzamento delle attività, quindi solo al momento in cui la ditta dimostra alla Stazione Appaltante di aver effettuato le specifiche attività previste nel DUVRI. Nel caso di attività svolte parzialmente (solo per una parte del personale, ecc), i costi per la sicurezza verranno erogati in proporzione.

La verifica di conformità avviene entro 30 giorni dal termine di esecuzione della prestazione a cui si riferisce ed è condizione essenziale per procedere alla emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.

Il pagamento viene effettuato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture, a mezzo rimessa diretta con accredito sul conto corrente dedicato ai sensi della L. 13/08/2010 n. 136 e ss.mm. segnalato per iscritto dalla Ditta appaltatrice, previa verifica della relativa regolarità tecnico-amministrativa e della regolarità contributiva della Ditta affidataria stessa acquisita con il DURC.

La data di ricevimento delle fatture è attestata dal sistema informatico nazionale SDI (fatturazione elettronica).

La ditta non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento del corrispettivo qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

L'incompletezza delle documentazioni o eventuali osservazioni sfavorevoli circa la qualità del servizio prestato determinano la sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione delle documentazioni e/o fino alla rimozione delle cause che hanno originato le osservazioni medesime.

La ditta non potrà in ogni caso pretendere il pagamento degli interessi o risarcimenti di sorta per la sospensione e il ritardo nei pagamenti.

Le eventuali spese bancarie di incasso del pagamento sono a carico dell'Appaltatore.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, la fatturazione del corrispettivo dovrà corrispondere alle quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto.

La mancata corrispondenza tra la fatturazione e le quote di partecipazione al raggruppamento note alla stazione appaltante sospenderà il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

La mancata presentazione delle fatture quietanziate dai subappaltatori (vedasi ART. 27) sospenderà il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

Al contratto si applicano le prescrizioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari previste dalla L. 13/08/2010 n. 136, sia per l'appaltatore che per gli eventuali subappaltatori.

Si sottolinea che l'APSP, a norma di legge, dovrà trattenere ad ogni fatturazione una quota dell'importo maturato a titolo di garanzia, che verrà liquidato in complessivo a fine contratto dopo le verifiche previste dalla normativa (art 4 c. 3 DPR 207/2010).

ART. 34. Revisione del corrispettivo contrattuale

L'importo dell'appalto potrà essere annualmente adeguato trascorsi 12 mesi dalla data di avvio del servizio, secondo quanto previsto dall'art. 115 del Codice degli Appalti. Il prezzo del servizio verrà aggiornato in misura pari alle variazioni accertate dall'Istituto nazionale di statistica (ISTAT), dell'indice FOI senza tabacchi.

ART. 35. Controlli

L'accesso ai locali cucina, dispensa e magazzino é riservato esclusivamente al personale adibito al servizio di ristorazione e al personale della Stazione Appaltante, che potrà accedere in qualsiasi momento anche senza preavviso.

L'Ente si riserva la facoltà di eseguire, per mezzo di suoi incaricati e con l'eventuale presenza di un addetto della Ditta, accertamenti e controlli in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sulle modalità operative, sulle materie prime, sulla qualità del servizio di ristorazione, sui risultati delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione, sui prodotti impiegati per le operazioni stesse, e su tutto quanto altro previsto nel presente capitolato e relativi allegati.

L'Ente potrà far eseguire, da laboratorio di propria scelta, analisi fisico-chimiche sulle materie prime e sui prodotti impiegati dalla ditta ed effettuare test tampone a campione su punti dei locali interessati all'appalto. Tali spese sono a carico della ditta appaltatrice.

In tali controlli sarà verbalizzata la conformità o meno degli interventi a quanto stabilito in sede di gara ed i verbali verranno inviati alla Direzione dell'Ente per gli eventuali provvedimenti di competenza; i provvedimenti richiesti per regolarizzare il servizio dovranno essere adottati in maniera tempestiva.

Il controllo di qualità delle prestazioni, sia ordinarie che periodiche, potrà essere effettuato mediante schede di rilevazione e sarà oggetto di valutazione congiunta con la Ditta aggiudicataria.

Per le attività di ristorazione, tale valutazione si baserà su una griglia così articolata:

1. Livello 1: produzione del servizio regolare;
2. Livello 2: produzione con non conformità di grado leggero, cioè che non impatta sulla valutazione organolettica del pasto e/o sul risultato del servizio; ad esempio: cambio di una pietanza con preavviso, ecc;
3. Livello 3: produzione con non conformità di grado medio, cioè con un impatto limitato sulla valutazione organolettica del pasto e/o sul risultato del servizio; ad esempio: cambio di una pietanza senza preavviso; mancato rispetto delle grammature su un prodotto, pietanza con poco sugo, verdura tagliata in modo non adeguato, porzionature errate, ecc;
4. Livello 4: produzione con non conformità di grado elevato, cioè con un impatto importante sulla valutazione organolettica del pasto e/o sul risultato del servizio; ad esempio: cambio di più pietanze nello stesso pasto senza preavviso; mancato rispetto delle grammature su più prodotti nello stesso pasto, pietanza con grado di cottura/maturazione non corretto, pietanza con gusto non adeguato (poco/troppo salato, ingredienti errati, ecc), pietanza andata a male (minestra acida, ecc), preparazione pasti domiciliari incompleta, ecc;
5. Altre non conformità relative al risultato complessivo del servizio; ad esempio: errata preparazione dei carrelli/contenitori, produzione di menu errato, frequente cambio di menu imposto dalla ditta, ecc);

Per le attività di pulizia, tale valutazione si baserà su una griglia così articolata:

1. Livello 1: Pulito
2. Livello 2: Qualche traccia di sporco nel locale;
3. Livello 3: Sporco e/o polvere e/o alcune ragnatele in massimo due punti del locale;
4. Livello 4: Diffusamente sporco e ragnatele evidenti nel locale;
5. Altre non conformità (es: prodotti incustoditi, mancato rispetto del piano di pulizia, ecc);

La ditta appaltatrice dovrà presentare [dichiarazione appaltatore] un modello di scheda di controllo delle prestazioni sia di ristorazione che di pulizia (basato sulle richieste del presente capitolato), che la Stazione Appaltante potrà modificare ed integrare secondo le proprie necessità. La scheda di controllo definitiva diverrà lo strumento per la valutazione dei servizi e l'applicazione delle penali, valutazione che avverrà secondo tempistiche a discrezione dell'Ente, anche a sorpresa. In ogni caso la valutazione dei servizi e l'applicazione delle penali potrà avvenire in qualsiasi momento anche senza l'uso della scheda di controllo a seguito di segnalazioni del personale, degli Ospiti o dei familiari.

In caso di inadempimenti o deficienze nell'esecuzione degli obblighi contrattuali, verbalizzati in contraddittorio con il supervisore della ditta aggiudicataria, la Direzione ha facoltà di ordinare, senza ulteriore compensazione, l'esecuzione immediata o la ripetizione dei lavori necessari per il regolare andamento del servizio. Ove ciò non fosse possibile o non conveniente per la Amministrazione, la Direzione dell'Ente provvederà a quantificare l'importo delle prestazioni non eseguite od eseguite in modo non conforme al capitolato, che verrà portato in detrazione del corrispettivo in prima scadenza.

Nel caso di reiterato inadempimento, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto, dandone avviso alla Ditta aggiudicataria con semplice lettera raccomandata o PEC. L'Amministrazione si riserva altresì il diritto di affidare la continuazione dei servizi di pulizia ad altra ditta addebitando all'appaltatore inadempiente ogni eventuale maggior onere e qualsiasi altro danno che possa derivare all'Amministrazione, in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

L'Ente si riserva altresì la facoltà, in ogni momento, di convocare riunioni con i responsabili della ditta appaltatrice, al fine di verificare l'andamento della gestione dei servizi.

ART. 36. Penali

L'Amministrazione si riserva di applicare penali, nel rispetto della normativa fiscale (con costo dell'imposta di registro a carico della ditta appaltatrice), da detrarsi direttamente dal compenso spettante all'appaltatore per l'esecuzione dei servizi, ed in subordine sulla cauzione definitiva (che dovrà quindi essere reintegrata dalla ditta), proporzionalmente all'entità dell'inadempimento come di seguito specificato, fatta salva l'applicazione di ulteriori sanzioni previste da specifiche disposizioni di legge:

- Imperfetta o parziale esecuzione delle prestazioni nei modi e tempi previsti dal presente capitolato speciale o mancata applicazione del presente capitolato da parte del personale, da graduare in base al livello di inadempienza come di seguito:
 - per l'attività di ristorazione:
 - Livello 3 non conformità di grado medio: verrà addebitata una penale pari a Euro 50,00 (cinquanta) per evento;
 - Livello 4 non conformità di grado elevato: verrà addebitata una penale pari a Euro 100,00 (cento) per evento;
 - per l'attività di pulizia:
 - Livello 3 sporco e/o polvere, e/o alcune ragnatele: verrà addebitata una penale pari a Euro 50,00 (cinquanta) ad evento per ogni locale o parte di area riscontrata;
 - Livello 4 diffusamente sporco e/o ragnatele evidenti: verrà addebitata una penale pari a Euro 100,00 (cento) ad evento per ogni locale o parte di area riscontrata;
- Mancata effettuazione degli interventi di pulizia ordinaria o periodica nei tempi previsti:
 - si applicherà una penale pari a Euro 600,00 (seicento);
- Utilizzo di materie prime, prodotti e attrezzature diversi da quelli stabiliti dal presente Capitolato o non conformi a quelli dichiarati in sede di gara (o successivamente comunicati all'Ente), oppure non a norma oppure sprovvisti di apposita scheda di sicurezza:
 - si applicherà una penale pari a Euro 750,00 (settecentocinquanta);

- Mancata continuità nel rifornimento delle materie prime e/o mancata presenza della scorta minima di prodotti, come previsto dal capitolato:
 - una penale di Euro 300,00 (trecento) per ogni violazione accertata;
- Mancato utilizzo dei DPI prescritti o DPI non conformi:
 - una penale di Euro 200,00 (duecento) per ogni violazione accertata;
- Violazione delle norme di sicurezza sul lavoro e/o delle misure imposte nel DUVRI:
 - una penale di Euro 1.000,00 (mille) per ogni violazione accertata;
- Impiego di personale addetto con modalità di assunzione, retribuzione e condizioni di lavoro irregolari:
 - una penale di Euro 5.000,00 (cinquemila) per ogni violazione accertata;
- Mancato rispetto del monte ore minimo a capitolato e di quanto dichiarato in sede di gara:
 - una penale di Euro 30,00 (trenta) per ogni ora accertata;
- Comportamento non corretto da parte dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale svolgono il servizio: Euro 100,00 (cento);
- Inadempimenti relativi ai macchinari e attrezzature:
 - non corrispondenza dei macchinari e attrezzature utilizzati rispetto a quelli descritti nei documenti di gara e/o conformità dei macchinari alle prescrizioni antinfortunistiche: Euro 500,00 (cinquecento);
 - mancata riparazione e/o sostituzione di macchinari e attrezzature non funzionanti nei termini previsti dal capitolato: Euro 100,00 (cento) per ogni giorno (o frazione) di ritardo;
- Per ogni altra violazione/non conformità non ricompresa nei punti precedenti verrà applicata una penale pari a Euro 250,00 (duecentocinquanta) per ogni singola violazione o inadempienza rilevata;
- In caso di violazione reiterata degli inadempimenti sopra riportati emersi da due controlli in successione, si applicherà una penale raddoppiata agli eventi ripetuti.

La somma delle singole penali annualmente applicate dal punto di vista economico non supererà in totale il 10% del corrispettivo annuo.

La contestazione delle violazioni verrà notificata per iscritto via PEC alla ditta la quale ha 10 giorni lavorativi di tempo dal ricevimento della contestazione per presentare controdeduzioni, fatto salvo comunque ed in ogni caso l'adeguamento immediato alle disposizioni impartite. Trascorsi i 10 giorni senza che la ditta abbia presentato controdeduzioni ovvero se le controdeduzioni saranno ritenute non valide o infondate le penali saranno applicate. La ditta potrà delegare la gestione delle contestazioni al responsabile di appalto in modo da semplificare la procedura.

Resta salva la facoltà per l'A.P.S.P. di affidare ad altre Imprese l'esecuzione delle prestazioni non effettuate o contestate alla ditta aggiudicataria, nonché di rivalersi su quest'ultima per il rimborso della spesa sostenuta per l'affidamento ad altra Ditta del servizio stesso.

Nel caso di recidiva, che si realizza con almeno cinque formali contestazioni, si potrà applicare quanto previsto dal presente capitolato in merito alla risoluzione del contratto.

L'A.P.S.P. si riserva inoltre la facoltà di rivalsa per eventuali sanzioni addebitate all'Ente a seguito di violazione di norme da parte dell'appaltatore (es, a titolo di esempio non esaustivo: normativa in materia di smaltimento rifiuti, ecc).

ART. 37. Fallimento e altre vicende soggettive dell'appaltatore

Con riferimento alle vicende soggettive dell'appaltatore, di cui all'art. 116 del D.Lgs n. 163/2006, la stazione appaltante prende atto della modificazione intervenuta con apposito provvedimento, verificati i requisiti richiesti dalla legge.

Nel caso di Raggruppamento temporaneo di Imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante mediante l'invio dell'atto di modifica redatto nelle stesse forme dell'atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; la stazione appaltante procede all'eventuale autorizzazione alla modificazione e conseguentemente non è richiesta la stipulazione di atto aggiuntivo al contratto. La mancata produzione dell'atto di modifica delle quote di partecipazione al raggruppamento sospende il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

In caso di fallimento o morte dell'appaltatore, la stazione appaltante recederà dal contratto, salvo corrispondere il compenso per la parte di prestazione da questo utilmente eseguita.

ART. 38. Cessione dei crediti derivanti dal contratto

E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs.n. 163/2006.

Qualora la cessione dei crediti rientri nelle fattispecie previste dal combinato disposto dell'art. 117 del D.Lgs. n. 163/2006 e della L. 21 febbraio 1991, n. 52 e pertanto il cessionario sia una banca o un intermediario finanziario disciplinato dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa, la medesima cessione è efficace e opponibile alla stazione appaltante qualora questa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione stessa. In tutti gli altri casi rimane applicabile la disciplina generale sulla cessione del credito nei confronti della pubblica amministrazione e la medesima cessione diventa efficace e opponibile alla stazione appaltante solo dopo la sua formale accettazione con provvedimento espresso.

Il contratto di cessione dei crediti, di cui ai commi 2 e 3, deve essere stipulato, ai fini della sua opponibilità alla stazione appaltante, mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificato all'amministrazione appaltante. Il contratto di cessione deve recare in ogni caso la clausola secondo cui l'amministrazione ceduta può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto di appalto, pena l'automatica inopponibilità della cessione alla stazione appaltante.

ART. 39. Arbitraria sospensione e sciopero

In caso di arbitraria sospensione dei servizi, parziale o totale, da parte della Ditta appaltatrice l'Ente, provvederà a trattenere un importo pari al costo dei servizi corrispondente al periodo di arbitraria sospensione, determinato come moltiplicazione dei servizi non resi, oppure, se non è possibile, da:

- a. corrispettivo medio mensile diviso per il numero delle ore lavorative mensili pattuite per l'esecuzione del complessivo servizio, uguale a costo medio di un'ora di lavoro.
- b. costo unitario orario moltiplicato per le ore di sospensione dal lavoro, uguale all'ammontare delle trattenute (le frazioni di un ora saranno considerate intere).

Qualora l'arbitraria sospensione dovesse protrarsi per più di una giornata e la ditta appaltatrice non motiva adeguatamente la sospensione del servizio e nemmeno provvede ad attivarlo nuovamente dopo richiesta dell'Ente, la Stazione Appaltante, valutata la situazione, ha piena facoltà di ritenere risolto di diritto il contratto e conseguentemente a procedere, senza bisogno di messa in mora, all'incameramento della cauzione definitiva ed all'esecuzione dei servizi in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito, e salva ogni azione che l'Ente ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, l'Ente opererà sul corrispettivo mensile le trattenute per l'importo corrispondente ai servizi non resi o alle ore di lavoro non prestate (le frazioni di ora saranno considerate ore intere), con gli stessi criteri indicati nel presente articolo.

In caso di sospensione dei servizi e/o di sciopero, alla Ditta verrà inoltre trattenuto un importo pari alla quota corrispondente al compenso necessario per far eseguire i servizi da altre ditte, comunque acquisite dall'Ente.

In caso di sciopero, malattie o qualsiasi altro motivo di diversa natura, la ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio di ristorazione nelle forme che riterrà più opportune (eventualmente anche affidandosi ad altra ditta o operatori esterni) e comunque soddisfacenti per l'Ente, visto il carattere specifico dell'attività dell'Ente finalizzata all'assistenza di persone con insufficiente autonomia (nell'assistenza è compresa la somministrazione del vitto). Si intende tale provvedimento privo di carattere antisindacale e limitato alla produzione necessaria per assicurare una dignitosa attività di assistenza agli utenti dei servizi istituzionali dell'Ente (residenziali e non residenziali). La Ditta dovrà pertanto impegnarsi ad assicurare il servizio minimo di emergenza (produzione minima di pasti di emergenza, pulizia ordinaria, rimozione rifiuti, ecc). Non sono qui comprese le attività di produzione pasti per la mensa del personale.

ART. 40. Tutela della riservatezza e trattamento dei dati

L'appaltatore ha l'obbligo:

- di mantenere riservati i dati e tutte le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza;
- di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

Gli obblighi di cui al precedente comma sussistono, anche relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del contratto.

Gli obblighi di cui al comma 1 non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, degli obblighi di segretezza sopra indicati.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la stazione appaltante avrà facoltà di dichiarare risolto per grave inadempimento il contratto, fermo restando che l'appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni, che ne dovessero derivare.

L'appaltatore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") e ss.mm.ii. e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

L'appaltatore si impegna ad imporre l'obbligo di riservatezza a tutte le persone che, direttamente e/o indirettamente, per ragioni del loro ufficio verranno a conoscenza di informazioni riservate.

La ditta Appaltatrice verrà nominata quale Responsabile Esterno del Trattamento dei Dati.

ART. 41. Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora tramite PEC l'appaltatore, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

ART. 42. Clausole di risoluzione espressa del contratto

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'ART. 41, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata/arbitraria sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione del presente capitolato;
- mancato rispetto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dalla stazione appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocimento alla qualità del Servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla stazione appaltante stessa, in conformità al presente capitolato;
- applicazione di penali nel corso del contratto tali da superare il limite del 10% previsto dal presente capitolato (ART. 36);
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dalla stazione appaltante;
- utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati, senza deroga documentata da parte della stazione appaltante;
- mancato rispetto degli obblighi di legge in materia di ambiente o di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo, che avrà efficacia ove l'appaltatore non abbia adottato provvedimenti di normalizzazione né controdedotto, entro il periodo indicato dall'Ente in sede di contestazione, argomenti ritenuti giustificativi e/o proposte risolutive.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, il compenso viene corrisposto fino al giorno della cessazione dell'appalto, in misura proporzionale al servizio prestato.

Nei casi di risoluzione del contratto per colpa o disdetta dell'appaltatore l'Ente incamererà in totale la cauzione con ulteriore addebito, anche in rivalsa sui crediti e fatture da liquidare, della eventuale maggiore spesa conseguente al nuovo contratto.

ART. 43. Recesso

E' facoltà della stazione appaltante recedere tramite raccomandata A/R o PEC, ex art. 1671 c.c., unilateralmente dal contratto in qualunque momento, anche se è già stata iniziata la prestazione del servizio, fatto salvo l'obbligo di corrispondere all'appaltatore, oltreché il corrispettivo per la

eventuale parte del servizio utilmente prestata, un indennizzo relativo alle spese sostenute e documentate e all'eventuale mancato guadagno.

ART. 44. Controversie

Qualsiasi controversia di natura tecnica, operativa, amministrativa o giuridica che dovesse insorgere in ordine all'interpretazione e/o esecuzione del presente Capitolato dovrà anzitutto cercare definizione in sede amministrativa.

In caso di esito negativo, la risoluzione della controversia è devoluta all'Autorità giudiziaria ordinaria competente del foro di Trento, escluso l'arbitrato, salvo non sia obbligatoria per legge la conciliazione o altra forma di accordo bonario.

ART. 45. Spese ed oneri fiscali

L'imposta di bollo e di registro del contratto e tutti gli altri oneri tributari sono a carico dell'appaltatore.

Tutte le spese e gli oneri fiscali occorrenti, preliminari e consequenziali alla stipulazione del contratto (bolli, carta bollata, tassa di registrazione, ecc.) nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico della Ditta aggiudicataria, ad esclusione dell'IVA che è a carico dell'Ente.

ART. 46. Informazioni aggiuntive

Nel corso del contratto saranno probabilmente eseguiti dei lavori straordinari di rifacimento dei pavimenti dell'edificio, con possibile riduzione del numero di ospiti ricoverati. In tal caso la ditta dovrà adeguare le proprie attività ed operazioni senza richieste di sovrapprezzi, integrazioni contrattuali o danni, salvo che l'Ente non richieda dei servizi aggiuntivi espressamente contrattati. Nel caso di riduzione dei servizi, il compenso di appalto subirà una riduzione basata sulla minore attività di servizio da eseguire, senza che la ditta possa opporre reclamo o richiedere indennizzi compensativi.

ART. 47. Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi

Le norme di riferimento per il contratto sono, in via principale:

- a) il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e il Regolamento di esecuzione contenuto nel D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 per quanto applicabile;
- b) il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia;
- c) la Legge Regionale 7/2005 e ss.mm.ii, e relativi Regolamenti applicativi, che regolamenta le APSP del Trentino Alto Adige;
- d) la legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia autonoma di Trento" e il D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. "Regolamento di attuazione della legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23", per quanto applicabili;
- e) le norme del codice civile;
- f) i Regolamenti Aziendali dell'APSP San Giovanni.

Il contratto deve essere interpretato in base alle disposizioni di cui agli artt. 1362 -1371 del codice civile ed in caso di contrasto tra il contratto e il presente capitolato, si considerano prevalenti le disposizioni del contratto.

Nel caso in cui una o più previsioni del contratto dovessero risultare contrarie a norme inderogabili di legge o dovessero venire dichiarate nulle o annullate, ovvero dovessero risultare oggettivamente

non attuabili, le rimanenti previsioni contrattuali rimarranno in vigore per conservare, per quanto possibile, lo scopo e lo spirito del contratto stesso. In tal caso le Parti sostituiranno alle previsioni del contratto risultate contrarie a norme di legge o, comunque, dichiarate nulle o annullate o divenute oggettivamente non più attuabili, altre previsioni - legalmente consentite - che permettano di dare allo stesso un contenuto il più vicino possibile a quello che le Parti avevano originariamente voluto ed assicurino un'esecuzione del presente contratto conforme al suo spirito ed agli scopi intesi dalle Parti.

ART. 48. Riferimenti normativi ambientali

Come indicato nel Decreto Ministeriale relativo al GPP, i criteri ambientali, corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto sono riportate anche nella relazione di accompagnamento ai Criteri Ambientali Minimi a disposizione sul sito del Ministero dell'Ambiente, alle quali si rinvia.

In particolare si segnalano:

- Regolamento (UE) N. 286/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio
- delle sostanze e delle miscele
- Regolamento (CE) N. 790/2009 della Commissione del 10 agosto 2009 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele
- Regolamento (CE) N. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006
- Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)
- Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativo ai detersivi e s.m.i.
- Decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009 n.21 di esecuzione delle disposizioni di cui al Regolamento n. 648/2004
- D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 Regolamento di esecuzione ed attuazione del 12 aprile 2006, n. 163 recante "codice dei contratti pubblici", art.286
- D. Lgs. 28 luglio 2008, n. 145 Attuazione della Direttiva 2006/121/CE in materia di classificazione, imballaggio ed etichettatura delle sostanze pericolose, e del regolamento (CE) n. 1907/2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)
- D. Lgs 14 marzo 2003, n. 65 Attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi.

ART. 49. Documenti che fanno parte del contratto

Sono considerati parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto (anche se non materialmente allegati):

- a) il presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
- b) l'offerta tecnica dell'appaltatore;
- c) l'offerta economica dell'appaltatore;
- d) il DUVRI;

ART. 50. Elezione di domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale, come espressamente indicato nel contratto di appalto.

ART. 51. Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip

L'Amministrazione si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni APAC o Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'aggiudicatario, nel caso in cui la ditta appaltatrice non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione tramite PEC e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

In caso di recesso verranno pagate all'appaltatore le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle non ancora eseguite.

ART. 52. Norma di chiusura

L'appaltatore, avendo partecipato alla procedura per l'assegnazione del contratto di appalto, riconosce ed accetta in maniera piena e consapevole, tutte le prescrizioni richieste per l'espletamento del servizio, nonché tutte le clausole specifiche previste nel presente capitolato, comprese le clausole rientranti nell'art. 1341 c.c., senza necessità ulteriore di accettazione esplicita delle medesime.

Il presente capitolato speciale include i seguenti allegati:

- Allegato 1 - Caratteristiche merceologiche degli alimenti
- Allegato 2 - Tabella dietetica (grammature)
- Allegato 3 - Norme per la pulizia del vetro con pellicola
- Allegato 4 - Metratura aree interessate
- Allegato 5 - Personale appalto attuale
- Allegato 6 - Capitolo 6 C.A.M.
- Allegato 7 - Allegato A C.A.M.
- Allegato 8 - Allegato B C.A.M.
- Allegato 9 - Definizione tipologie prodotti
- Allegato 10 - DUVRI