

GARA A PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CIG

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

ART. 1 - PREMESSE

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

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

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

ART. 2 - OGGETTO

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

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

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate:

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

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

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

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di **4 (quattro) annualità** decorrenti dalla data di avvio del servizio che si stima presumibilmente per il giorno 01.01.2025 o da altra data evidenziata nella comunicazione di affidamento del servizio in funzione dei tempi di aggiudicazione. La durata in corso di esecuzione potrà altresì essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle operazioni necessarie all'individuazione del nuovo contraente.

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

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

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

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

ART. 4 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo annuo complessivo stimato è pari a € 1.031.285,00.= (IVA esclusa) oltre a costi per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 100,00.= (IVA esclusa).

L'importo per l'intera durata contrattuale di anni 4 (quattro) è pari a € 4.125.140,00.= (IVA esclusa) oltre a costi per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 400,00.= (IVA esclusa).

Ai sensi dell'art. 41, comma 13 del Codice, l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera nella misura del 40%. Il costo della manodopera stimato dalla stazione appaltante è stato determinato tenendo conto del CCNL Pubblici esercizi, ristorazione e turismo sottoscritto in data 26 giugno 2024, I costi della manodopera sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

ART. 5 – ENTITA' DELLA FORNITURA

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

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

I posti letto ad oggi occupati sono indicativamente n. 205 su n. 210 posti disponibili così suddivisi:

- n. 30 Nucleo Pesco
- n. 30 Nucleo Ciliegio
- n. 30 Nucleo Mimosa
- n. 30 Nucleo Glicine
- n. 30 Nucleo Lavanda

- n. 30 Nucleo Ciclamino
- n. 30 Nucleo Mughetto

Ad essi si deve aggiungere n. 20 posti di Centro diurno e il personale dell'Ente autorizzato al consumo del pasto, pranzo o cena, mediamente per 50 unità al mese. Tali presenze devono comunque intendersi puramente indicative, essendo mensilmente definite, senza che l'appaltatore possa avanzare pretese per l'eventuale aumento o diminuzione di quanto indicato.

Le presenze e i quantitativi stimati per un anno sono di seguito indicati.

TIPOLOGIA UTENZA	PASTO	NUCLEI	N° UTENTI	QUANTITATIVO STIMATO annuo	€ UNITARIO A BASE DI GARA	TOTALE COMPLESSIVO ANNUO
Ospiti in regime residenziale	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena)	7	210	76.650	€ 12,50	€ 958.125,00
Ospiti centro diurno	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena) dal lunedì al venerdì	1	16	4.160	€ 12,50	€ 52.000,00
Ospiti centro diurno	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo e merenda)	1	4	1.040	€ 6,50	€ 6.760,00
Dipendenti	Pasto pranzo o cena		240 al mese	2.880	€ 5,00	€ 14.400,00
TOTALE						€ 1.031.285,00

La giornata alimentare è così composta:

- colazione;
- idratazione al mattino e merenda al pomeriggio;
- pranzo o cena così composta:
 - un primo piatto principale da menù (anche omogeneizzato) o in alternativa pasta bianca o pasta al pomodoro o minestrina;
 - un secondo piatto principale da menù (anche omogeneizzato) o in alternativa formaggio (stracchino, splamabile, da taglio) o carne bollita di pollo o di manzo (anche omogeneizzato);
 - contorno principale (anche omogeneizzato) o in alternativa patate bollite a pranzo e puré di patate a cena;
 - frutta fresca o cotta o polpa di frutta o budino o dolce a pranzo di domenica

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

ART. 7 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

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

- **fornitura, stoccaggio e conservazione dei generi alimentari;**
- **preparazione, cottura, confezionamento** nei carrelli termici per gli ospiti;
- **lavaggio e sanificazione dei carrelli termici e dei contenitori;**
- **gestione delle procedure di controllo** previste dalla vigente normativa HACCP;
- **gestione del locale "bar"** all'interno del piano terra della Residenza Melograno;
- **sanificazione, disinfezione e disinfestazione** del locale e delle attrezzature della Cucina centrale e del locale BAR;
- **fornitura di materiale di consumo** per la Cucina centrale dell'Ente;
- **organizzazione e sistema di prenotazione informatizzato** sulla base di menù.
- **fornitura distributori automatici** prima colazione e bevande fredde ai pasti e per l'idratazione mattutina;
- **manutenzione ordinaria** delle attrezzature del centro cottura, stoviglie e arredi, a partire dalla consegna di quanto di proprietà e disponibile all'Ente al momento della stipula del contratto
- **integrazione/sostituzione** delle attrezzature, stoviglie e arredi esistenti quali carrelli termici, forno, abbattitore o altro in alternativa o in aggiunta a quanto attualmente utilizzato dall'Ente;

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

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

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

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

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

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

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

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

I vari servizi dovranno avere le seguenti specifiche tecniche:

1. Fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari

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

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

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

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere in corso di contratto l'uniformità delle marche dei prodotti concordate con l'Ente in avvio di appalto così come dovrà sostituire marche di prodotti che non trovino il gradimento degli anziani.

Il fornitore dovrà comunicare all'Ente, tempestivamente e comunque prima della consegna, i prodotti non reperibili sul mercato. Gli stessi prodotti dovranno essere sostituiti con altri prodotti di pari qualità e prezzo entro le ventiquattro ore successive. In mancanza, l'Ente si riserva il diritto di provvedere all'acquisto sul mercato anche per qualità migliore, addebitando alla Ditta inadempiente la differenza tra il prezzo pagato e prezzo contrattuale. Nelle bolle di accompagnamento dovranno essere indicate e dichiarate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle merci consegnate.

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

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

2. Preparazione, cottura, confezionamento

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

1. tutti i piatti devono essere cucinati preferibilmente nella stessa giornata del consumo; i piatti cotti previsti per la cena devono essere cucinati nel pomeriggio; è tassativamente prescritto di usare uova a guscio esclusivamente per il confezionamento di uova sode. Per tutte le altre preparazioni in cui l'uovo compare come ingrediente, è prescritto di usare ovoprodotti (liquidi, in granuli, congelati);
2. le lavorazioni consentite il giorno antecedente:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 4°C), delle verdure e delle patate gelo;
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5°C/+10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
 - la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive due ore);
 - cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
 - cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
 - macinati di carne cotta;
 - cottura di budini, dolci con creme fresche, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina solo in presenza di abbattitore di temperatura;

Operazioni da effettuarsi nello stesso giorno del consumo:

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

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

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

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

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

E' possibile utilizzare prodotti IV e V gamma, solo previa autorizzazione da parte dell'ente.

3. Lavaggio e sanificazione carrelli termici

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) sistema d'autocontrollo di tutte le attività di cucina comprensivo di:

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

5. Gestione del “bar”

L'Ente concede la gestione del “bar” presso il piano terra della Residenza Melograno senza onere alcuno per la ditta aggiudicataria.

Il servizio comprende le seguenti attività:

- fornitura attrezzature necessarie al fine di rendere ottimale l'esecuzione del servizio di somministrazione di bevande calde/fredde e generi alimentari;
- acquisto, stoccaggio e conservazione dei prodotti necessari per un corretto ed efficiente funzionamento del servizio;
- gestione della somministrazione del pasto per il personale dell'Ente autorizzato al consumo;
- riassetto e pulizia dei locali di pertinenza, degli arredi e delle attrezzature al fine del pieno rispetto delle norme igienico sanitarie;
- servizi complementari di derattizzazione e disinfezione.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Gestione del servizio di sanificazione, disinfezione e disinfestazione Cucina

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

Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- elenco degli interventi ordinari di manutenzione nonché di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative;
- modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con eventuali riferimenti alla raccolta differenziata;

- interventi di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi iniziali nei locali ed agli interventi ordinari e straordinari in itinere.

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

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

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

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

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

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

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

La pulizia delle cappe a soffitto, dei vetri e delle zanzariere deve essere fatta ogni 3 mesi. Le zanzariere rotte dovranno essere sostituite dall'ente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Fornitura materiale di consumo

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

- sacchi per l'immondizia;
- rotoloni di carta per gli eventuali cucinotti e relativi contenitori;
- rotoli di carta - forno;
- rotoli di pellicola trasparente;
- detersivo per lavastoviglie e tutti i detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione del locale Cucina;
- sapone igienizzante e relativo dispenser per i servizi igienici del locale Cucina Centrale;
- con dispenser, carta igienica, porta carta igienica, scovolini e porta scovolini e contenitori per assorbenti igienici per i servizi igienici del locale Cucina Centrale.

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

8. Gestione del personale

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

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

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

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

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

La ditta aggiudicataria ha il dovere di regolare la capacità e il numero del proprio personale in maniera che le prestazioni richieste siano compiute con le modalità e i termini previsti dal presente capitolato: dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza

e nella misura sufficiente a garantire una ottimale e tempestiva esecuzione dei servizi richiesti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- la fornitura del sistema di prenotazione di colazioni, idratazione, pranzi, merende e cene ed alimenti fuori pasto;
- l'elaborazione e sintesi dei dati inerenti la prenotazione;

10. Fornitura distributori automatici prima colazione e bevande fredde

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

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

Residenza Magnolia (n. 60 ospiti):

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

Residenza Melograno (n. 60 ospiti):

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Pesco);
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo dotato di n. 3 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Pesco);
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Ciliegio);
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Ciliegio).

Residenza Gelsomino (n. 90 ospiti):

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Lavanda);

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo dotato di n. 3 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Lavanda);
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Ciclamino);
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Ciclamino).
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di n. 30 colazioni al giorno con n. 6 erogatori (n. 5 per preparati solubili e n. 1 per acqua calda) con la possibilità di erogare una singola dose o un bricco intero da litro (Nucleo Mughetto);
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito dotato di n. 2 erogatori per l'acqua naturale ambiente e refrigerata e di n. 3 erogatori per succhi di frutta gusti vari al fruttosio (Nucleo Mughetto).

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

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

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

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

Gli attuali consumi sono i seguenti:

- latte in polvere: 52 buste al mese, conf. da 1000 gr
- latte in polvere con biscotti: 84 buste al mese, conf. da 1000 gr.
- orzo in polvere: 40 buste al mese, conf. da gr. 800
- The in polvere: 104 buste al mese, conf. da 1000 gr
- The in polvere con biscotti: 21 buste al mese, conf. da 1000 gr.
- biscotti: 76 confezioni al mese, conf. Da 1000 gr;
- fette biscottate BIFETTE: 4800 pacchetti al mese;
- marmellate monodose: 125 al mese
- zucchero: 88 confezioni al mese, conf. 1 Kg
- dolcificante BUSTINE: 7 confezioni al mese (conf. da 500 bustine)

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

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

11. Gestione della manutenzione ordinaria

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, certificare all'Ente appaltante tutte le manutenzioni ordinarie effettuate nel corso dell'appalto, così come certificare i controlli attuati in materia d'igiene e il piano di sicurezza secondo il D.Lgs. n. 81/2008.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 9 – MENU' PARTICOLARI E RIFORNIMENTI NUCLEI

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

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

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

Su precisa prescrizione medica, il/la dietista dell'appaltatore predispone la dieta personalizzata e per i singoli casi individuati la ditta aggiudicataria predispone pertanto i menù delle diete speciali.

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

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

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

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

E' obbligo della ditta aggiudicataria attenersi ai proutari dietetici e seguire scrupolosamente le linee guida dell'ULSS.

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

Rispetto il menù di base proposto, la Ditta esecutrice fornirà un dolce, realizzato con idoneo dolcificante, alle creme e/o frutta od altro, per tutte le festività, appropriato al momento particolare vissuto dalla comunità e come spesa calcolato nella media annuale del costo a pasto. Nel particolare a Natale pandoro, Capodanno pandoro, Carnevale frittelle, Pasqua colomba, Ferragosto gelato e Ricorrenza del Santo Patrono la ditta aggiudicataria dovrà confezionare dei "Menù Festa" con particolare riguardo agli usi tradizionali legati alle ricorrenze. In occasione delle feste di interventi esterni di animazione, o di celebrazioni particolari saranno concordati con la Direzione dei rinfreschi, comprendenti cibi salati e dolci, prodotti tipici, birra, vino e bibite. Il costo per detti rinfreschi s'intende separato.

ART. 10 - VARIAZIONI

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

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

E' consentita tuttavia una variazione dei menù, previa autorizzazione della stessa Direzione, in casi non prevedibili quali: 1) guasti degli impianti; 2) interruzione temporanea della produzione per mancanza di energia elettrica, incidenti; 3) avarie alle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

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

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

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

ART. 11 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve:

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

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

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

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

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

- ✓ individuazione e nomina dei Referenti del Servizio;
- ✓ predisposizione ed attuazione dei piani per la gestione della emergenze di cui al T.U. 81/2008 e piani di autocontrollo di cui al D. Lgs 155/97 HACCP, in uso presso le Residenze dell'Ente, ivi compresa l'individuazione e la nomina dei responsabili previsti;
- ✓ approvvigionamento e stoccaggio di tutte le materie prime, nessuna esclusa, necessarie per la conduzione completa di tutti i servizi;
- ✓ organizzazione e gestione economico-normativa di tutto il personale necessario nonché dell'erogazione, nel rispetto degli standard, di tutte le attività elencate nel presente Capitolato, ciò tenendo conto anche delle prescrizioni e/o indicazioni che potranno essere date da organismi preposti al controllo e alla vigilanza della qualità delle prestazioni o dei servizi previsti dalla vigente normativa regionale, alla quale il gestore dovrà uniformarsi;
- ✓ in presenza di eventuale cambio dell'attuale gestore programmare, nella fase preliminare all'avvio, un periodo di affiancamento e tirocinio del personale, come previsto dal capitolato, sollevando da ogni onere l'I.P.A.B. Luigi Mariutto;
- ✓ accogliere e provvedere al passaggio delle consegne ed affiancare, prima della scadenza del presente appalto, l'eventuale successivo gestore del servizio;
- ✓ collaborare su richiesta dei responsabili di servizio dell'Ente ad elaborare e trasmettere informazioni e dati statistici che possono essere utilizzati per adempiere ad obblighi di debiti informativi o utili alla programmazione dell'Amministrazione;
- ✓ prima dell'avvio del servizio, comunicare ai responsabili dell'Ente di servizio l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei servizi richiesti, sia come titolare sia come riserva, specificandone la qualifica professionale e l'inquadramento, nonché il nominativo dei propri referenti per tutte le sedi e servizi, ed il loro curriculum;
- ✓ assicurare la qualifica professionale richiesta per ogni categoria di servizio;
- ✓ aggiornare l'elenco del personale ed inoltrarlo trimestralmente ai competenti responsabili di servizio, evidenziando la specifica movimentazione (*nominativi dei dimessi e dei nuovi assunti*), la qualifica professionale di ciascun operatore (*es. attestato*), l'esperienza maturata in servizi analoghi e le funzioni assegnate;
- ✓ in caso di subentro di un nuovo operatore in qualsiasi servizio, l'appaltatore garantisce un periodo di affiancamento del medesimo in soprannumero di almeno 3 giorni;
- ✓ provvedere, per tutti i trasferimenti di servizio di persone o cose, ai veicoli, con propri automezzi oppure stipulando idonea convenzione per l'utilizzo, ove disponibili, di veicoli dell'Ente, previa corresponsione del rimborso chilometrico da concordarsi tra le parti, essendo i suddetti trasporti a carico dell'appaltatore;
- ✓ realizzare ed adeguare il proprio sistema informativo al sistema di informatizzazione dell'Ente; l'attuazione di un sistema informativo efficace rappresenta una condizione indispensabile per poter costruire una mappa delle tipologie degli utenti e dei loro bisogni;
- ✓ indicare le caratteristiche del suo sistema informatico e trasmettere per via informatica il maggior numero possibile di informazioni utili al monitoraggio in tempo reale dell'andamento del Servizio e prevedere l'attivazione di una casella elettronica per snellire il flusso informativo;
- ✓ operare nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela della sicurezza e della privacy dei cittadini-utenti e delle loro famiglie.

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

operatori professionali attualmente qui non previste.

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

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

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

ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'ENTE

Restano a carico dell'Ente:

- preparazione sale da pranzo delle cucinette di reparto;
- ritiro carrelli termici dalla cucina centrale e consegna alle Residenze;
- ritiro carrelli termici dalle Residenze e consegna alla cucina centrale;
- scodellamento e distribuzione dei pasti agli ospiti pranzo e cena;
- fornitura di energia elettrica, gas, vapore, acqua calda e fredda;
- oneri e tasse per lo smaltimento dei rifiuti;
- messa a disposizione dei locali e delle attrezzature nello stato in cui si trovano.

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

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

ART. 13 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La stazione appaltante mette a disposizione in comodato della ditta appaltatrice gli spazi attualmente allestiti a cucina centrale, nonché tutte le attrezzature ivi contenute, che saranno rilevate in apposito inventario al momento dell'affidamento del servizio. La ditta appaltatrice esplicherà nell'offerta tecnica le modalità di impiego delle strutture messe a disposizione. All'atto della stesura dell'inventario, congiuntamente al Referente dell'Ente, la ditta appaltatrice accerterà le condizioni di quanto concesso in comodato, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. La sottoscrizione dell'inventario attesterà le condizioni delle attrezzature rilevate al momento del sopralluogo dal responsabile dell'appaltatore e dal referente ed in particolare il loro buono stato e la conformità alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. L'Ente fornirà copia della documentazione attinente a quanto concesso in comodato. L'Ente resta

sollevato da qualsiasi spesa per manutenzioni o riparazioni successive alla sottoscrizione del verbale di consegna.

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

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

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

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

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

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

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

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'amministrazione deve:

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

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

- l'individuazione degli utenti che sono ammessi ai servizi, nonché le dimissioni degli stessi;

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

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

ART. 15 – REFERENTI

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

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

L'Appaltatore deve indicare il nominativo della persona e del suo sostituto cui la Committente possa far riferimento per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell'appalto. Essa sarà incaricata dell'organizzazione generale della verifica e del coordinamento fra i vari servizi, dovrà essere munita di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione del contratto di appalto. Tale "*Responsabile del servizio*" dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di esperienza almeno quinquennale nella posizione di coordinatore di servizi simili o paragonabili a quelli oggetto del presente Capitolato.

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

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

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

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

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

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

ART. 16 – PERSONALE IMPIEGATO DALL'APPALTATORE

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

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

Il personale impiegato nei servizi dovrà:

- indossare idonea divisa (comprensiva di calzature) sempre pulita, con cartellino di riconoscimento;
- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con i residenti;

- garantire il rispetto della privacy degli ospiti degenti del Centro Servizi, non divulgando informazioni che li riguardino, ad eccezione delle informazioni (all'Ente o a terzi dallo stesso autorizzati) necessarie a garantire la qualità del servizio;
- essere fisicamente idoneo per lo svolgimento del servizio;
- astenersi dal fumare in servizio.

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

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

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

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

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

L'Appaltatore ha l'obbligo di:

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

ART. 17 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

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

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti, essendo l'Appaltatore responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare

la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'Ente sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

L'Appaltatore si obbliga in particolare:

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

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

L'Appaltatore solleva la Committente da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio. In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del contributo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per la Committente in ordine al tardivo pagamento del contributo stesso, salva la facoltà per la Committente di ricorrere alla risoluzione del contratto.

ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE

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

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

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

ART. 19 - SICUREZZA DEI LAVORATORI

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

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

responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

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

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

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

- nominativo del responsabile della sicurezza;
- requisiti tecnico - professionali richiesti all'art. 15;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
- formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- numero e presenza media di addetti;
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
- altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

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

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

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

- l'obbligo di formazione ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., compresa la formazione rispetto agli interventi di primo soccorso e di prevenzione antincendio e delle emergenze;
- i controlli e la prevenzione sanitaria (medico competente);
- la dotazione ai lavoratori dei DPI previsti per le mansioni specifiche, in funzione dei diversi servizi oggetto d'appalto (calzature, guanti, divisa etc.);

- la collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Ente in merito a tutti gli adempimenti da questi ritenuti necessari per l'effettivo ed efficace perseguimento degli obiettivi di prevenzione e protezione;
- l'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dalla committenza in merito al coordinamento degli eventuali lavori con dipendenti dell'Ente e/o altri lavoratori operanti in contemporaneità nella struttura;
- l'espletamento di almeno due esercitazioni di emergenza all'anno;
- ogni altro adempimento imposto al datore di lavoro dalla normativa vigente in materia.

Quanto sopra indicato senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

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

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

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

ART. 21 - VERIFICA DI CONFORMITA' DEFINITIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 22 - PERSONALE

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

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

Gli obblighi di cui al precedente comma vincolano l'appaltatore anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

materia di adeguamento dei prezzi su base ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai.

Scostamenti e riconoscimento alla data di scadenza del CCNL applicato. In base a quanto previsto dall'accordo sulla "Riforma Contrattuale", in caso di eventuale periodo di vacanza, al momento del rinnovo viene riconosciuto l'incremento dalla data di scadenza del precedente CCNL. Al fine di salvaguardare le tutele ed i diritti del personale impiegato l'appaltatore (*sia esso entrante per nuovo contratto d'appalto che subentrante in contratto di appalto esistente*) riconosce al personale in forza di cui all'Allegato A) Elenco personale uscente al momento della stipula del rinnovo contrattuale il diritto di adeguamento economico anche laddove sussiste l'eventuale cambio di gestione, sia per subentro che per nuovo contratto d'appalto. Lo scostamento, sia previsionale che effettivo, è quindi accantonato da parte dell'appaltatore dalla data di scadenza del CCNL applicato e sarà erogato alla data di stipula del rinnovo del CCNL alle lavoratrici ed ai lavoratori in forza durante tutto il periodo di vacanza. L'erogazione del riconoscimento economico sarà effettuata o in forma diretta ai singoli operatori impiegati. L'Ente in questo caso verificherà che il riconoscimento dovuto sia effettivamente erogato al personale impiegato.

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

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

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

economico subentrante) ed ogni altro istituto e diritto di fatto acquisito dall'inizio dell'appalto.

Politiche di genere e di tutela. In un'ottica di sempre maggior coinvolgimento di tutte le persone, siano esse donne, uomini, straniere e stranieri, portatrici e portatori di handicap ed ogni altro soggetto che possa essere inserito nel mondo del lavoro, si auspicano iniziative dell'appaltatore che vadano ad incentivare le politiche di genere all'interno dei programmi e dell'organizzazione. In caso di politiche di genere rivolte alle lavoratrici e madri, ovvero ai lavoratori padri, si auspica l'adozione di sistemi flessibili del lavoro al fine di conciliare i tempi di lavoro e di famiglia. Ciò anche attraverso forme di finanziamento derivanti dalle Direttive CE, dalle leggi nazionali e regionali in vigore. Per il personale che richiede permessi e congedi derivanti dalla Legge n. 104/1992 deve essere garantita l'applicazione delle norme in vigore e le imprese che faranno offerte che vadano ad incontrare i bisogni delle lavoratrici e dei lavoratori coinvolti potranno essere oggetto di miglior valutazione. In caso di impiego di personale portatore di handicap si applicheranno tutte le norme vigenti in materia di assunzione e di mantenimento del posto di lavoro per i soggetti disabili.

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

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

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

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

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

futuri aumenti. Potranno essere anche mantenute le eventuali situazioni di part-time di singoli lavoratori, qualora compatibili con il modello organizzativo in essere nel presente appalto.

L'Ente appaltante potrà richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento, e comunque con cadenza almeno quadrimestrale, l'esibizione del libro matricola e del foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Potrà altresì richiedere copia conforme all'originale dei DM 10 e modelli F24 relativi al mese di riferimento unitamente all'attestazione che la ditta è in regola con quanto concerne la contribuzione previdenziale ed assistenziale dei dipendenti e soci lavoratori. In caso di mancata presentazione della documentazione suddetta non si procederà alla liquidazione delle fatture relative al mese di riferimento.

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

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

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

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

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

Norme in materia di tutela della privacy. L'appaltatore s'impegna a garantire lo

svolgimento del servizio nel rispetto delle disposizioni previste dal GDPR n. 2016/679/UE e successive modificazioni integrazioni. Gli operatori dell'appaltatore garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite agli ospiti e rispettive famiglie. L'appaltatore inoltre comunicherà all'Ente il nominativo del responsabile della privacy. Dopo la stipula del contratto, con atto formale scritto da parte del titolare del trattamento dati dell'Ente, il responsabile della privacy dell'appaltatore viene nominato responsabile in outsourcing della privacy per i dati che verranno trasmessi e trattati dallo stesso aggiudicatario in esecuzione dell'appalto. L'appaltatore procederà al trattamento dei dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio in appalto; in particolare:

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

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

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

essere prodotta copia dei permessi di lavoro e soggiorno, ove previsti, e copia dell'equiparazione del titolo di studio richiesto, copia di attestazione di conoscenza della lingua italiana scritta e parlata a seguito di corso.

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

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

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

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

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

ART. 23 - SICUREZZA SUL LAVORO

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

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

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

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

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

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

- individuare il soggetto che assume le funzioni del datore di lavoro;
- redigere il documento di valutazione dei rischi aziendale;

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

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

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

Quanto sopra indicato senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

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

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

L'appaltatore è responsabile della sicurezza, della salute e dell'incolumità del proprio personale operante nella struttura, nonché dei danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'Ente da ogni responsabilità conseguente. In costanza di rapporto contrattuale, l'appaltatore dovrà adeguarsi ad ogni modifica normativa che dovesse intervenire in materia. È fatto obbligo del rispetto di tutte le norme inerenti alle materie di prevenzione e sicurezza in ambito lavorativo includendovi la formazione e l'aggiornamento del personale impiegato, i DPI, gli strumenti e i presidi utilizzati al fine di prevenire i rischi professionali derivanti da mansioni di tipo assistenziale, le visite mediche obbligatorie e l'istruzione della lingua italiana per il personale straniero (*al fine di poter dare*

massima applicabilità e diffusione dei protocolli antinfortunistici obbligatori, oppure di dare possibilità di lettura delle etichette dei prodotti utilizzati che possono risultare rischiosi se non adeguatamente utilizzati, o, ancora, la lettura della segnaletica).

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

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

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

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

La turnazione del personale deve essere programmata in modo che gli addetti presenti nei servizi abbiano ricevuto la formazione descritta in modo adeguato al luogo di lavoro ed alle caratteristiche degli utenti. Gli stessi dipendenti saranno coinvolti nella messa a punto e nelle prove del piano di emergenza – evacuazione, almeno una volta l'anno.

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

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

ART. 24 – CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE

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

Ai fini dell'assolvimento dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 i concorrenti potranno avvalersi delle indicazioni riportate successivamente per ognuno dei criteri di seguito indicati nelle lettere seguenti da A ad I:.

A - CERTIFICAZIONE

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

Indicazioni: possesso di una tra le certificazioni previste

B - SPECIFICHE TECNICHE ALIMENTARI

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

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

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

2) Carne deve provenire,

o per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

Tutti i **prodotti DOP IGP e STG** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti

(CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

C – PRODOTTI IN CARTA – TESSUTO

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

Indicazioni

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

D – TRASPORTI

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

✓ Veicoli, almeno euro 4

✓ Veicoli elettrici

✓ Vetture ibride

Indicazioni

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

E – CONSUMI ENERGETICI

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

o alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

o alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

Indicazioni

Acquisto di prodotti con i suddetti requisiti.

F – PULIZIA LOCALI

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

Indicazioni

Acquisto di prodotti impiegati per tale appalto con le suddette caratteristiche

G - IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.1

Indicazioni

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

H – GESTIONE RIFIUTI

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

Indicazioni

Applicando del ciclo di smaltimento rifiuti previsto

I – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

- o Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- o Provenienza territoriale degli alimenti
- o Stagionalità degli alimenti
- o Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

ART. 25 - TIPOLOGIE DEI CONTROLLI

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

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

a) controlli a vista del servizio aventi ad oggetto:

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- condizioni igieniche del personale addetto;
- organico presente e organizzazione del personale;
- comportamento professionale degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- regolare conservazione campioni alimentari;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- quantità-grammature e qualità delle porzioni in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali;
- qualità e quantità di tutte le derrate con particolare riferimento della corrispondenza alle tabelle merceologiche;
- modalità di confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti;
- presenza corpi estranei nei pasti;

- tempi di consegna e trasporto dei pasti;
- modalità di lavaggio e di impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- condizioni igieniche degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- condizioni igieniche dei servizi w.c.;
- funzionamento e corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- segnaletica di sicurezza;
- dispositivi di protezione individuali (DPI) e ad uso promiscuo;
- corretto utilizzo dei locali;
- comportamento degli addetti verso gli ospiti/dipendenti;
- condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;

b) controlli sulla documentazione inerente a:

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

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

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

ART. 26 - VERIFICHE, CONTROLLI E RESPONSABILITA'

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 27 - ORGANISMI E SOGGETTI DI CONTROLLO

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 28 - CONTROLLO DI CONFORMITA'

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

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

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

ART. 29 – AUTOVALUTAZIONE

Il Direttore del servizio, o loro delegati, potranno disporre, rispetto il modello organizzativo proposto ed i servizi erogati dall'appaltatore, nei termini di processo e prodotto finale, dei controlli di qualità e delle attività di monitoraggio, anche riguardanti la percezione da parte dell'utente finale, dandone informazione alla ditta aggiudicataria. Altrettanto potrà essere proposto e realizzato dalla ditta aggiudicataria, in forma autonoma o per il tramite di consulenze esterne, dandone informazione ai competenti responsabili dell'Ente. Su richiesta ed a questo proposito potranno essere autorizzate forme dirette di relazione tra la ditta aggiudicataria e l'utente finale, quali interviste, somministrazione di questionari, ecc. Periodicamente le valutazioni raccolte dall'appaltante e dall'appaltatore saranno oggetto di sintesi valutativa sull'andamento dei servizi, attività di cui ditta aggiudicataria risponde direttamente. Dette valutazioni si ritengono diversificate rispetto il sistema delle contestazioni e dei reclami eventuali, che fanno parte di una procedura specifica. Il responsabile qualità della ditta aggiudicataria, in collaborazione ed accordo con l'Ente appaltante, proporrà indicatori di qualità da monitorare nel corso dell'appalto, anche in relazione ai sistemi di qualità adottati dall'Ente.

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

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

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

ART. 31 – PAGAMENTI

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

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

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

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

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

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

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

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

Si precisa che il regime Iva per le prestazioni fatturate direttamente all'utenza è per norma - *nulla influendo lo status del soggetto che svolge le prestazioni* - per tutti i servizi indicati, gestiti unitariamente con finalità socio assistenziali, **operazione esente dall'imposta**, ai sensi Art. 10 Dpr 633/72: *"sono esenti dall'imposta le prestazioni proprie dei brefotrofi, orfanotrofi, asili, case di riposo per anziani e simili, delle colonie*

marine, montane e campestri e degli alberghi e ostelli per la gioventù di cui alla l. 21.3.1958, n. 326, comprese le somministrazioni di vitto, indumenti e medicinali, le prestazioni curative e le altre prestazioni accessorie”.

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

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

ART. 32 - TRACCIABILITA'

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

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

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

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

La stazione appaltante verifica che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge.

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

ART. 33 - MODALITA' FATTURAZIONE E PAGAMENTI

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

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

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

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

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

I tempi di pagamento sono condizionati da:

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

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

ART. 34 - SUBAPPALTO

Al subappalto si applicano le disposizioni dell'art. 119 del Codice cui si rinvia.

ART. 35 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

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

L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di

qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

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

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

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

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

ART. 36 - COPERTURE ASSICURATIVE

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

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

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

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

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

1. danni per interruzione e/o sospensione del servizio;
2. danni materiali diretti a cose di terzi;
3. danni materiali verificatisi durante l'esecuzione dei lavori e/o servizi presso terzi.

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

- ✓ danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
- ✓ rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;
- ✓ danni derivanti anche da comportamenti, compresi quelli omissivi, del proprio

personale per tutte le attività ed i servizi in gestione nelle residenze protette;

- ✓ danni propri ad autoveicoli comunali utilizzati nel servizio.

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

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

- ✓ invalidità permanente 250.000,00 euro
- ✓ morte 100.000,00 euro
- ✓ spese di cura da infortunio 2.500,00 euro
- ✓ deve essere prevista la condizione che gli utenti siano considerati terzi tra loro.

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

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

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

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

ART. 37 - CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, pari al 5% dell'importo contrattuale.

ART. 38 – PENALITA'

In relazione all'esecuzione del presente contratto, con riferimento agli obblighi specifici e generali in esso determinati per l'appaltatore, qualora lo stesso non li adempia in tutto o in parte e per gli stessi sia rilevata l'effettiva inadempienza in base alla procedura, come successivamente disciplinata, l'Amministrazione applica specifiche penali, mediante addebito di una somma determinata nella misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente non superiore al dieci per cento del valore complessivo del contratto, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo valutate dall'Amministrazione stessa di volta in volta. In particolare, le inadempienze ritenute lievi a qualunque obbligo derivante dal presente capitolato, comporteranno l'applicazione della penalità di € 100,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti. In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione della penale doppia, oppure l'adozione di misure più severe. Per le inadempienze più gravi, l'Amministrazione si riserva più severe sanzioni da adottarsi di volta in volta, ove non si ravvisi, a giudizio insindacabile della stessa, la grave

inadempienza che risolve il contratto, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di due mesi con semplice lettera raccomandata o posta elettronica certificata con firma digitale.

Costituiscono inoltre grave inadempienza:

- 1) negligenza dei dipendenti dell'affidatario nell'esecuzione dei compiti inerenti il servizio ovvero nel mantenere il riserbo su notizie apprese nell'esecuzione delle attività dovute: penale a partire da Euro 500,00 (cinquecento);
- 2) impiego di personale privo dei requisiti professionali previsti dal capitolato, trascorso il periodo dei primi 8 mesi: penale a partire da Euro 500,00 (cinquecento);
- 3) inosservanza degli obblighi di legge in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza e di igiene sul lavoro: penale di Euro 1.000,00 (mille);
- 4) violazione di norme dei contratti collettivi di lavoro applicabili: salve le diverse sanzioni di legge, penale sino ad Euro 1.000,00 (mille).

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

Le penalità e sanzioni verranno ritenute sui corrispettivi dovuti o prelevate dalla cauzione prestata dall'Appaltatore. Nel caso in cui il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale l'amministrazione si riserva di valutare la possibilità di procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento. Penalità nel dettaglio per ogni specifico servizio:

Penalità specifiche per il servizio di ristorazione e servizi integrativi

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

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

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

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

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

Alla ditta appaltatrice non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non per giusta causa o cause di forza maggiore; diversamente la ditta sarà tenuta al pagamento di una penale pari alla garanzia definitiva. L'Ente addebiterà inoltre alla ditta inadempiente l'eventuale maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio in oggetto ad altra ditta sino alla scadenza naturale del contratto, importo che per quanto possibile, sarà trattenuto dall'Ente direttamente in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti per il lavoro già svolto.

Inadempienze relative al personale

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

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

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

ART. 39 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si procede alla risoluzione del contratto nelle fattispecie e con la procedura previste dall'art. 108 del Codice. Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono ulteriori cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

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

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

ART. 40 – RECESSO

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

IL RUP

La Responsabile Titolare E.Q.

Dott.ssa Silvia Toninello



Toninello Silvia
19.03.2025 14:37:48
GMT+01:00

ALLEGATO 1) DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

Denominazione operatore economico	
Tipologia societaria	
Partita IVA/Codice Fiscale	
Forma di partecipazione alla procedura	

Il/La sottoscritto/a ¹ _____ nato a _____ il _____, C.F. _____, nella sua qualifica di *(segnare l'opzione che interessa)*

- Legale Rappresentante
- Istitore
- Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma disgiunta *(allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale)*
- Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma congiunta della ditta che rappresenta *(allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale)*

CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO

a tal fine, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci nonché, delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D. Lgs. n. 36/2023 e alla normativa vigente in materia,

DICHIARA

- 1) in merito alla forma di partecipazione alla procedura di cui all'oggetto *(segnare l'opzione pertinente)*:
- di partecipare alla procedura di cui all'oggetto come imprenditore individuale (articolo 65, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 36/2023);
- di partecipare alla procedura di cui all'oggetto in forma associata, con il seguente tipo di aggregazione *(segnare la forma di partecipazione pertinente, barrare le altre)*:
- Consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro, di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023;
- Consorzio tra imprese artigiane, di cui all'articolo 65, comma 2, lettera c) del D. Lgs. n. 36/2023;

¹ Le dichiarazioni devono essere rese dal titolare /rappresentante legale/istitutore/procuratore

- dell'Operatore singolo,
- dei consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice.
- dei consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice,
- della Mandataria /Capofila nel caso di RTI o Consorzi Ordinari costituiti
- di tutte le imprese raggruppate in un RTI nel caso di RTI ancora da costituire
- di tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara nel caso di un Consorzio Ordinario ancora da costituire
- dell'impresa retista che riveste la funzione di organo comune nel caso di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza e con/senza soggettività giuridica;
- delle imprese retiste che partecipano alla gara nel caso di Rete dotata di organo comune privo di rappresentanza o se la Rete è sprovvista di organo comune o se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria.
- del Gruppo Europeo Interesse Economico

- Consorzio stabile, di cui all'articolo 65, comma 2, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023;
- Raggruppamento Temporaneo di concorrenti, di cui all'articolo 65, comma 2, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023 (indicare se costituito o costituendo)
 - Costituito
 - Costituendo
- Consorzio ordinario (indicare se costituito o costituendo)
 - Costituito
 - Costituendo
- Rete dotata di organo comune
- Rete sprovvista di organo comune o con organo comune privo di rappresentanza GEIE
 - Altro (indicare altre, eventuali, forme di partecipazione previste dalla normativa speciale di settore)

e rende le seguenti dichiarazioni (*segnare e, se del caso, compilare l'opzione pertinente, barrare l'altra*):

- (**in caso di R.T.I. nonché di consorzi, costituiti o costituendi**) che la partecipazione alla procedura di cui all'oggetto viene effettuata congiuntamente ai seguenti operatori economici (inserire denominazione, ragione sociale e ruolo – mandante/mandataria - di ciascun componente il raggruppamento), i quali, a corredo dell'offerta congiunta sottoscritta da tutti gli operatori economici raggruppandi/consorziandi - ovvero dall'operatore economico mandatario in caso di R.T.I. già costituiti - attestano la parte delle attività che ciascun operatore economico raggruppato e/o raggruppando/consorziando assume all'interno del R.T.I./Consorzio nella seguente misura:

Operatore economico	Ruolo (mandatario/mandante)	Attività di competenza	% sull'attività totale

- (**in caso di Consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del D. Lgs. n. 36/2023**) che il Consorzio concorre con le seguenti Consorziare esecutrici (tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziate esecutrici, specificando, nella tabella, che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore)

Denominazione Sociale	/Ragione	Codice Fiscale	Sede

- (**solo in caso di consorzi stabili**) che il consorzio stabile, al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione prescritti dal Disciplinare di gara ricorre ai requisiti delle consorziate non esecutrici così come di seguito indicato:

Denominazione Sociale	/Ragione	Codice Fiscale	Requisito e relativa misura

- **(in caso di operatore economico mandante di R.T.I. o consorzi non costituiti)** di autorizzare l'operatore economico mandatario a presentare un'unica offerta e, pertanto, di abilitare lo stesso a compiere in nome e per conto di tutti gli operatori economici componenti il raggruppamento o consorzio ogni attività, da compiere attraverso la Piattaforma telematica utilizzata dalla Stazione Appaltante per la procedura di gara (presentazione documentazione sottoscritta dalle raggruppande, invio e ricezione delle comunicazioni da e per la Stazione Appaltante, ecc.), necessaria ai fini della partecipazione alla procedura, fermo restando, in ogni caso, che le dichiarazioni indicate nella documentazione di gara e, comunque, l'offerta tecnica ed economica verranno sottoscritte da tutti gli operatori economici raggruppandi;
- **(in caso di R.T.I. o consorzio ordinario non costituito)** che gli operatori economici in raggruppamento/consorzio si impegnano, in caso di aggiudicazione, a costituire il R.T.I. o il consorzio, conformandosi alla disciplina di cui all'articolo 68 del D. Lgs. n. 36/2023, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'operatore economico qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto dei mandanti/consorziati;²
- **(in caso di consorzi di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65 comma 2, lettere b) c) e d) del D. Lgs. n. 36/2023)** che il consorzio, ai sensi di quanto stabilito dall'articolo 67, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, concorre con i seguenti operatori economici consorziati (specificare quali, indicando denominazione o ragione sociale, sede legale, partita IVA, Codice Fiscale. Tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziate esecutrici, specificando che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore)

Denominazione Sociale	/Ragione	Sede	Codice Fiscale	Partita IVA

- **(in caso di cooperativa o consorzio tra cooperative)** che l'operatore economico in quanto costituente cooperativa ovvero in quanto partecipante a consorzio fra cooperative è iscritta nell'Albo delle società cooperative istituito con DM 23/06/2004, al numero _____;
- **(in caso di aggregazioni di retisti in cui la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica)**³

² Ciascun componente del R.T.I. o Consorzio ordinario non costituito rende la seguente dichiarazione: a) che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a _____ (indicare l'operatore che sarà nominato capogruppo); b) di impegnarsi in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del D. Lgs. n. 36/2023, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate

³ Dichiarazioni da rendere dall'organo comune

- di concorrere alla procedura di cui all'oggetto per gli operati economici di seguito elencati, che eseguiranno le corrispondenti parti/percentuali del servizio/fornitura

Operatore economico esecutore	servizio/fornitura	parte/percentuale

(segnare l'opzione pertinente, barrare l'altra)

che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle Imprese di _____ al n. _____ partita I.V.A. n. _____;

che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di _____ al n. _____

o **(per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, in caso di rete costituenda)**⁴

- che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a _____

- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei

2) di non partecipare a più di un consorzio stabile;

3) in merito all'eventuale partecipazione alla presente procedura contemporaneamente in forme diverse (segnare e, se del caso, compilare l'opzione pertinente, barrare l'altra):

di non partecipare alla presente procedura contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta);

di partecipare alla gara contemporaneamente nelle seguenti forme _____ (specificare) e di allegare la seguente documentazione (elencare) a comprova che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;

4) di non incorrere in alcuna delle cause di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023;

5) di non aver affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni;

6) che i soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023, ivi incluso l'amministratore di fatto, sono i seguenti [indicare i dati identificativi: nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc. (in alternativa, indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta)];

7) che i soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023, non incorrono in alcuna delle cause di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023;⁵

8) di essere consapevole che, ai sensi dell'articolo 96, comma 14, del D. Lgs. n. 36/2023, l'operatore economico ha l'obbligo di comunicare alla Stazione Appaltante anche la

⁴ Dichiarazione da rendere da parte di ciascun operatore che compone la rete. Nel caso in cui la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

⁵ In alternativa l'operatore economico può presentare una singola autocertificazione da parte di ciascuno dei soggetti indicati 94, comma 3, del D. Lgs. 36/2023, resa secondo il "Modello dichiarazione sostitutiva dei soggetti di cui all'articolo 94 comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023", Allegato A2 al Disciplinare di gara

- sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95, ove non menzionati nel proprio fascicolo virtuale;
- 9) in merito al possesso dei requisiti di idoneità professionale:
- di essere in possesso del requisito di cui al punto 7.1, lettera a), posto anche a riserva di partecipazione ai sensi dell'articolo 61 del D. Lgs. n. 36/2023;
 - di essere in possesso del requisito di cui al punto 7.1, lettera b) del Disciplinare di gara;
- 10) in merito al possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale (*segnare l'opzione pertinente, barrare le altre*)
- di essere in possesso del requisito di cui al punto 7.3, lettera a), del Disciplinare di gara;
 - di essere in possesso del requisito di cui al punto 7.3, lettera b) del Disciplinare di gara;
 - di utilizzare l'istituto dell'avvalimento di cui all'articolo 104 del D. Lgs. n. 36/2023, con le modalità indicate dal punto 8. del Disciplinare di gara;
- 11) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, nonché di aver preso visione e accettare, senza condizione o riserva alcuna, i chiarimenti (quesiti/risposte) resi disponibili mediante la Piattaforma;
- 12) di impegnarsi a non attuare, nella presente procedura, intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile;
- 13) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per il periodo previsto nel Bando e nel Disciplinare di gara;
- 14) di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento reperibile al link <https://www.casaluigimariutto.it/Amministrazionetrasparente/disposizionigenerali/attigenerali>, che dichiara di conoscere e accettare in ogni sua parte, e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- 15) di essere edotto delle clausole contenute nel Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici e forniture, sottoscritto dalla Regione del Veneto, cui la Stazione Appaltante aderisce e delle clausole contenute nel Piano Integrato di Attività e di Organizzazione (PIAO), sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza, documenti entrambi reperibili al link <https://www.casaluigimariutto.it/Amministrazionetrasparente/disposizionigenerali/attigenerali> che dichiara di conoscere e di accettare in ogni loro parte, consapevole che la mancata accettazione di tali clausole costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del D. Lgs. n. 159/2011 e che, in caso di aggiudicazione, la violazione anche di una sola deli tali clausole comporta la risoluzione del contratto;
- 16) di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
- delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
- 17) che la garanzia provvisoria è stata costituita nella forma di (*segnare e compilare l'opzione pertinente, barrare l'altra*)
- cauzione (in contanti) e che, in tal caso, la restituzione della somma versata a garanzia provvisoria dovrà essere effettuata sul conto corrente bancario IBAN n.

- _____ intestato a _____,
presso _____;
- fideiussione e, al fine di consentire la verifica di veridicità e autenticità della garanzia da parte della Stazione Appaltante, indica il seguente sito internet _____ o la seguente PEC _____ del garante;
- 18) in merito alla riduzione della garanzia provvisoria (*segnare e, se del caso, compilare l'opzione pertinente, barrare l'altra*):
- di beneficiare delle seguenti riduzioni della garanzia a corredo dell'offerta, ai sensi dell'articolo 106, comma 8 del D. Lgs. n. 36/2023, e inserisce le relative certificazioni nel FVOE:
- ⊗ 30% per il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000;
 - ⊗ 50% in quanto qualificabile come micro, piccola o media impresa oppure facente parte di un raggruppamento di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese;⁶
 - ⊗ ___% per il possesso delle seguenti certificazioni/marchi (*segnare le opzioni pertinenti, barrare le altre*)⁷
 - UNI EN ISO 14001 – 2015 – Sistemi di gestione ambientale
 - UNI EN ISO 9001 – 2015 – Sistemi di gestione per la qualità
 - UNI ISO 45001– 2018 – Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro
 - UNI/PdR 125 – 2022 – Certificazione del sistema di gestione per la parità di genere all'interno delle organizzazioni
 - Ecolabel – 2009 – Marchio di qualità ecologica dell'Unione europea regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009;
- di non beneficiare della riduzione della garanzia a corredo dell'offerta ai sensi dell'articolo 106, comma 8 del D. Lgs. n. 36/2023;
- 19) di impegnarsi a rispettare le misure individuate nella Documentazione di gara al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;
- 20) di assumere i seguenti specifici impegni in materia di tutela del lavoro e parità di genere e generazionale:⁸
- a) di impegnarsi a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto degli impegni assunti in offerta;
 - b) di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto previsti nel punto 10 del Disciplinare di gara, ai sensi dell'articolo 113, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023;
 - c) in merito al CCNL applicato ai dipendenti (*segnare e, se del caso, compilare l'opzione pertinente, barrare le altre*):
 - di applicare ai propri dipendenti il CCNL indicato dalla Stazione Appaltante al punto 3 del Disciplinare di gara;

⁶ Si ricorda che questa riduzione non è cumulabile con quella di cui al punto precedente. Pertanto chi beneficia di questa riduzione non può indicare anche la precedente.

⁷ Il valore attribuito alla certificazione/al marchio è indicato al punto 10 del Disciplinare di gara. Possono essere dichiarate/i più certificazioni/marchi. Tale riduzione è cumulabile con le precedenti. In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene: per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del D. Lgs. n. 36/2023, se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione; per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del D. Lgs. n. 36/2023, se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

⁸ In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, se il consorzio non esegue in proprio: le dichiarazioni sono rese per conto delle consorziate esecutrici. In caso di raggruppamenti, rete e GEIE le dichiarazioni sono rese dalla mandataria/capofila per conto delle imprese esecutrici

- di applicare al personale impegnato nell'esecuzione del contratto il CCNL _____ identificato dal codice alfanumerico unico _____, ma di impegnarsi ad applicare il CCNL indicato dalla Stazione Appaltante al punto 3 del Disciplinare di gara nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata
 - di applicare al personale impegnato nell'esecuzione del contratto il seguente CCNL _____ che assicura, in quanto equivalente, le medesime tutele economiche e normative ai lavoratori di quello indicato dalla Stazione Appaltante al punto 3 del Disciplinare di gara, esprimendosi sin da ora la disponibilità ad ogni verifica in tal senso, secondo quanto stabilito dal D. Lgs n. 36/2023;
 - d) di assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto e contro il lavoro irregolare;
- 21) in merito alle condizioni di esecuzione riferite alle procedure di gara riservate ai sensi dell'articolo 61 del D.Lgs n. 36/2023, di cui al punto 10 del Disciplinare, dichiara:
- a) che alla data di presentazione dell'offerta impiegava complessivamente _____ dipendenti;
 - b) che, in caso di aggiudicazione del contratto e qualora lungo l'arco temporale di esecuzione del contratto stesso fosse necessario effettuare delle nuove assunzioni per il medesimo contratto, di impegnarsi a rispettare l'obbligo di assumere almeno il 30% di dette nuove assunzioni da destinarsi all'occupazione di giovani con età inferiore a 36 anni e all'occupazione femminile, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 47, comma 4, del D.L. 77/2021 convertito nella L. n. 108/2021;
 - c) *(segnare l'opzione pertinente, barrare le altre)*:
 - in quanto operatore economico che occupa più di 50 dipendenti:
 - a) di inserire nel FVOE, ove non sia già presente, copia dell'ultimo rapporto redatto sulla situazione del personale di cui all'art. 46 del D. Lgs. n. 198/2006, con attestazione della sua conformità a quello eventualmente già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di pari opportunità ovvero in caso di inosservanza dei termini previsti comma 1, del medesimo articolo 46, di inserire nel FVOE, ove non sia già presente, l'attestazione dell'avvenuta trasmissione del rapporto alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 47 c. 2 del D.L. n. 77/2021 convertito in L. 108/2021;
 - b) di impegnarsi a consegnare alla Stazione Appaltante, entro 6 mesi dalla conclusione del contratto, la certificazione di cui all'art. 17 della L. n. 68/1999 e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a proprio carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, con attestazione della trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 47 c. 3 bis del D.L. n. 77/2021, convertito nella L. n. 108/2021;
 - c) di aver assolto agli obblighi di cui alla L. n. 68/1999;
 - in quanto operatore economico che occupa un numero di dipendenti pari o superiore a 15 e non superiore a 50:
 - a) di impegnarsi a consegnare alla Stazione Appaltante, entro 6 mesi dalla conclusione del contratto, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile di ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità,

dell'intervento della Cassa integrazione e guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta, con attestazione della trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e al consigliere e alla consigliera regionale di parità, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 47, comma 3, del D.L. n. 77/2021, convertito nella L. n.108/2021;

b) che, nei dodici mesi antecedenti alla presentazione dell'offerta nell'ambito della presente procedura, non ha violato l'obbligo di cui all'art. 47, comma 3, del D.L. n. 77/2021, convertito nella L. n. 108/2021 o all'articolo 1, comma 6, dell'Allegato II.3 del D. Lgs. n. 36/2023;

c) di impegnarsi a consegnare alla Stazione Appaltante, entro 6 mesi dalla conclusione del contratto, la certificazione di cui all'art. 17 della L. n. 68/1999 e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a proprio carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, con attestazione della trasmissione della relazione alle rappresentanze sindacali aziendali, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 47 c. 3 bis del D.L. n. 77/2021, convertito nella L. n. 108/2021;

d) di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;

di essere operatore economico che occupa un numero di dipendenti inferiore a 15

22) di essere consapevole che, nei casi di cui all'articolo 36, commi 1 e 2, del D. Lgs. n. 36/2023, l'offerta presentata sarà resa disponibile mediante accesso diretto alla Piattaforma;

23) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a porre in essere tutte le operazioni e le procedure necessarie per il rispetto dei criteri ambientali, minimi e premianti, individuati dalla Stazione Appaltante e contenuti negli elaborati progettuali, in ottemperanza a quanto previsto nel d.m. 09 dicembre 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare recante "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di lavaggio industriale e noleggio di tessili e materasseria" (Gazzetta Ufficiale n. 2 del 04/01/2021);

24) di essere consapevole che i pagamenti conseguenti all'esecuzione delle prestazioni oggetto di eventuale affidamento avverranno comunque esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ai sensi dell'articolo 3 della L. n. 136/2010, impegnandosi a rispettare e far rispettare (in caso di subappalti /subcontratti) i relativi obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, consapevole che in caso di inadempimento agli obblighi della suddetta Legge si procederà alla risoluzione del contratto;

25) di essere a conoscenza che tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra Stazione Appaltante e operatori economici inerenti alla procedura in oggetto sono eseguiti, in conformità con quanto disposto dal D. Lgs. n. 82/2005, tramite la Piattaforma telematica scelta per la presente procedura dalla Stazione Appaltante e, per quanto non previsto dalla stessa Piattaforma o in caso di suo malfunzionamento (*segnare e compilare l'opzione pertinente, barrare l'altra*);

al seguente indirizzo di posta elettronica certificata _____; ⁹

in caso di operatore economico non residente e privo di stabile organizzazione in Italia, all'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato, qualificato ai

⁹ Se iscritto agli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del D. Lgs. n. 82/2005, indicare l'indirizzo corrispondente. In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura. In caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del D. Lgs. n. 36/2023, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate. In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari

sensi del Regolamento eIDAS, di seguito indicato _____;

- 26) di aver provveduto al pagamento del contributo dovuto in favore dell'ANAC ai sensi dell'articolo 1, comma 65 della L. n. 266/2005 e inserisce nella busta amministrativa la documentazione a comprova;
- 27) in merito al pagamento dell'imposta di bollo sulla presente domanda di partecipazione (*segnare e compilare l'opzione pertinente, barrare l'altra*):
- di aver provveduto al pagamento dell'imposta di bollo e a comprova (*indicare la modalità scelta*):
 - inserisce nella documentazione amministrativa la ricevuta di pagamento elettronico dell'imposta di bollo o del bonifico bancario;
 - indica il seguente numero seriale della marca da bollo _____ utilizzata, produce nella documentazione amministrativa copia del contrassegno in formato.pdf. e assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni;
 - di essere esentato dal pagamento dell'imposta di bollo ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e dell'articolo 82 del D. Lgs. n. 117/2017 in quanto _____;
- 28) in caso di esercizio della facoltà di "accesso agli atti" da parte di un partecipante alla procedura in oggetto (*segnare l'opzione pertinente, barrare le altre*):
- DI AUTORIZZARE la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara, compresa copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica dell'offerta anomala;
 - DI NON AUTORIZZARE la Stazione Appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica dell'offerta anomala, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale;¹⁰
- 29) di essere informato, ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR - Regolamento UE 2016/679 e del D.lgs. 196/2003, così come modificato dal D.lgs.101/2018, e di accettare che i dati forniti verranno trattati dalla Stazione Appaltante, anche con strumenti informatici, nel rispetto del suddetto Regolamento, esclusivamente nell'ambito del presente procedimento e che gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dagli articoli 7, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22 e 80 del suddetto Regolamento;
- 30) che la documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del D. Lgs. n. 82/2005;
- 31) (*compilare se del caso, barrare se non pertinente*) di utilizzare l'istituto dell'**avvalimento** di cui all'articolo 104 del D. Lgs. n. 36/2023 e, a tal fine, dichiara ¹¹ (*segnare e compilare l'opzione pertinente, barrare le altre*):
- di avvalersi dell'impresa _____ al fine di dimostrare il possesso dei requisiti indicati nella sezione del DGUE relativa all'avvalimento e allega il contratto di avvalimento;
 - di avvalersi dell'impresa _____ al fine di migliorare l'offerta [N.B.: i requisiti oggetto di avvalimento dovranno essere indicati esclusivamente nel contratto di avvalimento] e presenta, nell'offerta tecnica, il contratto di avvalimento.
- Allega la seguente documentazione:
- a) contratto di avvalimento;¹²

¹⁰ L'operatore economico, in sede di offerta tecnica, allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da secretare. Il concorrente a tal fine allega, sempre in offerta tecnica, anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della Stazione Appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali (punto 16, ultimo capoverso, del Disciplinare di gara)

¹¹ Da ripetere per ciascuna impresa ausiliaria

¹² Il contratto di avvalimento deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti

- b) DGUE dell'impresa ausiliaria, compilato nelle pertinenti parti;
- c) dichiarazione con la quale l'impresa ausiliaria dichiara: ¹³
- di possedere i requisiti previsti dal punto 6. del Disciplinare di gara;
 - di possedere i requisiti previsti dal punto 7. del Disciplinare di gara oggetto di avvalimento;
 - di obbligarsi, nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante, a fornire i predetti requisiti dei quali è carente il concorrente e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto, nei modi e nei limiti stabiliti dall'articolo 104 del D. Lgs. n. 36/2023 rendendosi, inoltre, responsabile in solido con il concorrente nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
 - di non partecipare a sua volta alla stessa gara, né in forma singola, né in forma associata, né in qualità di ausiliario di altro soggetto concorrente;
 - di non trovarsi in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
 - di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della disciplina dettata dal GDPR - Regolamento UE 2016/679 ed esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

32) (*compilare se del caso, barrare se non pertinente*) dichiara, ai sensi dell'articolo 105 del D. Lgs. n. 36/2023, che intende **subappaltare a terzi** parte del contratto e a tal fine:

a) elenca le prestazioni o lavorazioni che intende subappaltare:

b) indica la quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale

prestazione/lavorazione	% sull'importo contrattuale

33) (*compilare se del caso, barrare se non pertinente*) **in caso di adozione di misure di self-cleaning**, dichiara:

a) che prima della presentazione dell'offerta si sono verificate le seguenti cause di esclusione:

b) (*segnare e compilare l'opzione pertinente, barrare le altre*)

- di inserire nel FVOE la relazione che illustra le misure di self-cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e indica, nel DGUE, il riferimento al documento caricato nel FVOE;
- di essere stato impossibilitato ad adottare misure di self-cleaning per i seguenti motivi _____ e di impegnarsi ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione

34) (*compilare se del caso, barrare se non pertinente*) **in caso di ammissione a concordato preventivo con continuità aziendale, ai sensi dell'articolo 372 del D.**

¹³ Utilizzare il Modello Dichiarazione di avvalimento, Allegato A3 al Disciplinare di gara

Lgs. n. 14/2019, dichiara:

- a) che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il _____ da _____:
- b) che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il _____ da _____
- c) *(solo in caso di raggruppamento, barrare se non pertinente)* che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del D. Lgs. n. 14/2019.

Allega la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del D. Lgs. n. 14/2019 che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto

35) *(compilare se del caso, barrare se non pertinente)* in caso di **sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del D. Lgs. n. 159/2011, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario**, dichiara,

- a) ai sensi e per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del D. Lgs. n. 36/2023, che è stato emesso il provvedimento _____ (*indicare il tipo di provvedimento ... sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario*) in data _____ da parte di _____

36) *(compilare se del caso, barrare se non pertinente)* in quanto **operatore economico non residente e privo di stabile organizzazione in Italia**, dichiara:

- che il proprio domicilio fiscale è _____;
- che il proprio codice fiscale è _____;
- che la propria partita IVA è _____;
- di uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del Decreto del Presidente della Repubblica 633/72;
- di impegnarsi a comunicare alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge.

Documento informatico firmato digitalmente

(ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate)

ALLEGATO 2) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEI SOGGETTI DI CUI ALL'ARTICOLO 94 COMMA 3 DEL D. LGS. 36/2023

Il/La sottoscritto/a
nato/a a (.....) il
domiciliato per la carica ove appresso, in qualità di
dell'impresa
con sede legale in
via n.
n. telefono fax
PEC E-Mail
Partita IVA Codice Fiscale
iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di (*)
numero iscrizione
data iscrizione

(*) Per i concorrenti con sede in uno stato straniero indicare i dati di iscrizione nell'albo o nella lista ufficiale dello Stato di appartenenza

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 8.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 dello stesso decreto le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici, assumendosene la piena responsabilità

DICHIARA

di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 94 e dall'articolo 95 del D. Lgs. n. 36/2023

Documento informatico firmato digitalmente
(ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate)

ALLEGATO 3) OFFERTA ECONOMICA**GARA A PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Il sottoscritto _____
nato a _____ (____) il _____
dell'impresa _____
con sede in _____ via _____
in qualità di _____

Pienamente consapevole della responsabilità penale cui va incontro, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 45, in caso di dichiarazioni mendaci o di formazione, esibizione o uso di atti falsi ovvero di atti contenenti dati non rispondenti a verità

OFFRE I SEGUENTI IMPORTI UNITARI E IL SEGUENTE RIBASSO PERCENTUALE SULL'IMPORTO A BASE DI GARA

TIPOLOGIA UTENZA	TIPOLOGIA PASTO	QUANTITATIVO STIMATO ANNUO	PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA	PREZZO UNITARIO OFFERTO	TOTALE ANNUO OFFERTO	TOTALE OFFERTO PER 4 ANNI
Ospiti in regime residenziale	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena)	76.650	€ 12,50		€ 0,00	€ 0,00
Ospiti centro diurno	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena) dal lunedì al venerdì	4.160	€ 12,50		€ 0,00	€ 0,00
Ospiti centro diurno	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo e merenda)	1.040	€ 6,50		€ 0,00	€ 0,00
Dipendenti	Pasto pranzo o cena	2.880	€ 5,00		€ 0,00	€ 0,00

IMPORTO A BASE DI GARA PER 4 ANNI	€ 4.125.140,00
ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 400,00

TOTALE OFFERTO (ONERI E IVA ESCLUSI)	€ 0,00
TOTALE OFFERTO INCLUSI ONERI PER LA SICUREZZA (IVA ESCLUSA)	€ 400,00

RIBASSO PERCENTUALE OFFERTO SULL'IMPORTO AL NETTO DI ONERI	100,00%
COSTI DELLA MANODOPERA	
COSTI DELLA SICUREZZA AZIENDALI	

DICHIARA INOLTRE

- che l'offerta economica è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro;
- di osservare le disposizioni contenute nel CCNL di categoria vigenti alla data di presentazione dell'offerta;
- di impegnarsi a mantenere l'offerta fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo di 180 (centottanta) giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione.

ALLEGATO 4) DICHIARAZIONE DEGLI ONERI DI SICUREZZA AZIENDALI E DEL COSTO DELLA MANODOPERA

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
residente a _____ via _____ n. _____
in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) _____
dell'impresa _____
con sede legale in _____
codice fiscale _____ partita IVA _____

in relazione alla gara d'appalto di cui in oggetto, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al Decreto Legislativo n. 36/2023 alla normativa vigente in materia,

DICHIARA

di aver considerato nel prezzo/sconto offerto i seguenti costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.lgs 36/2023:

- ✓ oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, stimati per l'esecuzione dell'appalto è pari a:

€ _____

N.	Descrizione	Prezzo unitario €	Totale €	Note
1				
2				
3				
4				

5				
			Totale €	

(l'importo di cui sopra ricomprende anche tutti i costi aziendali per garantire la tutela;

✓ importo complessivo delle spese relative ai costi della manodopera da utilizzare per le prestazioni contrattuali è pari a:

€ _____ (_____ / _____)

figura professionale	CCNL	LIVELLO	Retrib. Minima mensile	Importo minimo sindacale	Ore di lavoro annue	Costo orario	Costo medio annuo totale	Numero giorni lavorativi annui per figura	Costo medio giornaliero	Numero giorni uomo per intero appalto	Costo intero appalto

Indicare le predette informazioni per ciascuna figura professionale utilizzata nella commessa.

NB: compilare tante righe quanti sono gli operatori utilizzati.

In caso di figure professionali con le medesime caratteristiche è possibile rendere cumulativamente i dati nella stessa riga specificando il numero di lavoratori.

Si richiede di allegare/indicare la tabella dei minimi retributivi del CCNL applicato.

Documento informatico firmato digitalmente

(ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate)

Avvertenza: ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 21 e 38, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica non autenticata del documento di identità di tutti i soggetti dichiaranti.

ALLEGATO 5) DICHIARAZIONE COMPOSIZIONE DEL PREZZO DELLA GIORNATA ALIMENTARE OFFERTO

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
residente a _____ via _____ n. _____
in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) _____
dell'impresa _____
con sede legale in _____
codice fiscale _____ partita IVA _____

in relazione alla gara d'appalto di cui in oggetto, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e alla normativa vigente in materia,

DICHIARA

la seguente **COMPOSIZIONE DEL PREZZO DELLA GIORNATA ALIMENTARE OFFERTO** indicato nel file excel Allegato 3) denominato "Offerta economica", AL NETTO DI IVA e degli oneri della sicurezza:

1) Giornata alimentare ospiti in regime residenziale e centro diurno (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena):

	Prezzo	Incidenza %
colazione		
pranzo		
merenda		
cena		
TOTALE*		

2) Giornata alimentare ospiti centro diurno (colazione, idratazione, pranzo e merenda):

	Prezzo	Incidenza %
pranzo		
merenda		
cena		
TOTALE*		

3) Pasto dipendenti:

	Prezzo	Incidenza %
pasto		
TOTALE*		

Luogo e data _____

Firma

N.B.: l'importo totale del prezzo di ciascuna tipologia di giornata alimentare indicata dovrà necessariamente corrispondere con gli importi indicati nelle rispettive voci del file excel Allegato 3) "Offerta economica".

GARA A PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CIG

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSE

Con Determinazione Dirigenziale n. 70/2025 questa Amministrazione ha determinato di indire gara a procedura aperta per affidare la gestione del servizio di ristorazione conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement – GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio del 10 marzo 2020.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 71 e 108 del D.Lgs. n. 36/2023 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

La presente procedura di scelta del contraente viene condotta con l'ausilio del sistema informatico denominato "Sintel", nel rispetto della normativa vigente in materia di appalti pubblici e di strumenti telematici.

Il luogo di svolgimento del servizio è Mirano (VE), presso le diverse Residenze dell'Ente, in via Zinelli, 1 come meglio specificato nel capitolato speciale d'appalto. Codice NUTS: ITH35.

STAZIONE APPALTANTE

I.P.A.B. LUIGI MARIUTTO – Centro di servizi alla persona

Sede legale: Via Zinelli 1 – 30035 Mirano Venezia

Tel. 041/5799411 - Fax 041/432151

PEC info@pec.casaluigimariutto.it

Profilo committente: <http://www.casaluigimariutto.it>.

Il codice CIG attribuito alla gara è: _____

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni con gli operatori economici si svolgono attraverso Posta Elettronica Certificata (PEC).

Il Responsabile del procedimento per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 36/2023, è la Responsabile dell'Area Patrimonio Dott.ssa Silvia Toninello - email silvia.toninello@casaluigimariutto.it.

L'Ente si riserva il diritto di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Ente si riserva la possibilità di annullare i risultati della procedura qualora ritenga di non avere raggiunto l'obiettivo che si prefiggeva a proprio discrezionale ed insindacabile giudizio.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui l'Ente non intenda procedere ad alcuna aggiudicazione.

Si fa presente che i richiami legislativi contenuti nel presente documento e nella documentazione di gara si intendono a testo vigente al momento della pubblicazione del bando di gara.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 - LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

1.2 - DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;

- disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale.

1.3 - IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma. L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 - DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara è pubblicata nella piattaforma di negoziazione SINTEL e comprende:

1. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale comprensivo dei seguenti allegati: A) Elenco personale uscente, B) Planimetria;
2. Bando di gara;
3. Disciplinare di gara comprensivo dei seguenti allegati: 1) Domanda di partecipazione, 2) Dichiarazione integrativa, 3) Offerta economica, 4) Dichiarazione oneri sicurezza e manodopera, 5) Dichiarazione prezzo giornata alimentare offerto;
4. Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679;
5. Protocollo di legalità;
6. Schema di contratto.

Il progetto di cui al n.1 è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali minimi (CAM) cui al D.M. 10.03.2020 recante “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari*” emanato dal Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Tutta la documentazione di gara è disponibile sulla piattaforma Sintel, sul sito internet della stazione appaltante (<http://www.casaluigimariutto.it/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/gare-in-corso>).

Per ulteriori indicazioni e approfondimenti riguardanti il funzionamento, le condizioni di accesso ed utilizzo del sistema, nonché il quadro normativo di riferimento, si rimanda alle “Modalità tecniche per l’utilizzo della piattaforma Sintel”.

Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d’uso per gli operatori economici e nelle domande frequenti, cui si fa rimando, messi a disposizione sul portale sul portale Sintel nella sezione Help&Faq.

2.2 - CHIARIMENTI

Eventuali chiarimenti circa gli atti di gara potranno essere richiesti fino al decimo giorno antecedente il termine indicato nel bando di gara per la presentazione delle offerte, esclusivamente attraverso la funzionalità Sintel “comunicazione procedura”. Le risposte a tutti i requisiti proposti verranno pubblicate in apposito file denominato “Quesiti” nella sezione documentazione di gara della funzionalità di cui sopra e in forma anonima in apposito file “quesiti” in costante aggiornamento sul sito dell’Ente. E’ possibile inviare i quesiti in aggiunta e non in alternativa alla funzionalità Sintel anche a mezzo pec all’indirizzo info@pec.casaluigimariutto.it. L’ultimo aggiornamento relativo alle domande ed alle risposte sarà effettuato il sesto giorno antecedente il termine di presentazione dell’offerta. L’Ente non assume responsabilità alcuna ove il comportamento del concorrente sia tale da non consentire il rispetto di tale termine.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

2.3 - COMUNICAZIONI

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma SINTEL. È onere esclusivo dell’operatore economico prenderne visione. La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso. Le comunicazioni relative:

- a) all’aggiudicazione;
- b) all’esclusione;
- c) alla decisione di non aggiudicare l’appalto;
- d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l’aggiudicatario;

avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis,6-ter, 6 quater del decreto legislativo n. 82/2005 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l’operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale. Le comunicazioni relative all’attivazione del soccorso istruttorio, al subprocedimento di verifica dell’anomalia dell’offerta anomala, alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio avvengono presso la Piattaforma.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis,6-ter, 6 quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione rappresentati dalla gestione del servizio bar e piccola ristorazione presso il punto bar/ristoro dell'Ente e dal servizio di distribuzione delocalizzata di distributori di bevande ed alimenti. L'appalto è costituito da un unico lotto al fine di mantenere omogenee modalità di svolgimento del servizio, analoghi livelli prestazionali e continuità tecnico-operativa e logistica delle prestazioni, svolte all'interno delle strutture tale da non rendere possibile l'individuazione di alcuna convenienza economica ad una sua suddivisione in lotti.

n.	Descrizione	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di ristorazione	55320000-9	P	€ 4.125.140,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 4.125.140,00
B) Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso				€ 400,00
A)+B) Importo complessivo a base di gara				€ 4.125.540,00

L'importo complessivo stimato sopra indicato è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e si riferisce al periodo complessivo di anni 4 (quattro) di affidamento. Si tratta, come specificato all'art. 4 del capitolato, di una stima indicativa e valida ai soli fini della determinazione del valore complessivo dell'appalto in quanto l'importo effettivo dell'appalto sarà quello risultante dall'offerta dell'aggiudicatario ottenuto applicando i relativi prezzi unitari offerti.

A base di gara sono posti i singoli importi unitari per i diversi servizi che compongono il servizio integrato, come meglio dettagliato all'art. 6 del capitolato speciale.

TIPOLOGIA UTENZA	PASTO	NUCLEI	N° UTENTI	QUANTITATIVO STIMATO ANNUO	€ UNITARIO A BASE DI GARA	TOTALE ANNUO	TOTALE COMPLESSIVO QUATTRO ANNI
Ospiti in regime residenziale	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena)	7	210	76.650	€ 12,50	€ 958.125,00	€ 3.832.500,00

Ospiti centro diurno	Giornata alimentare (colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena) dal lunedì al venerdì	1	16	4.160	€ 12,50	€ 52.000,00	€ 208.000,00
Ospiti centro diurno	Pasto (colazione, idratazione, pranzo e merenda)	1	4	1.040	€ 6,50	€ 6.760,00	€ 27.040,00
Dipendenti	Pasto pranzo o cena		240 al mese	2.880	€ 5,00	€ 14.400,00	€ 57.600,00
TOTALE						€ 1.031.285,00	€ 4.125.140,00

Il concorrente dovrà indicare in sede di offerta il prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di servizio. L'entità dei consumi è meramente presuntiva, pertanto la quantità precisata è indicativa e non impegnativa per la Committente, potendo essa variare in relazione al numero di Ospiti o per qualsiasi altra causa. I compensi stabiliti saranno corrisposti esclusivamente sulla base del numero effettivo di servizi forniti.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze per il periodo di anni 4 (quattro) è pari a € 400,00.= (€ 100,00 in ragione d'anno) Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con risorse di bilancio proprie dell'Ente.

Ai sensi dell'art. 41, comma 13 del Codice, l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera nella misura del 40%. Il costo della manodopera stimato dalla stazione appaltante è stato determinato tenendo conto del CCNL Pubblici esercizi, ristorazione e turismo sottoscritto in data 26 giugno 2024. I costi della manodopera sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

4. DURATA DELL'APPALTO, REVISIONE PREZZI E MODIFICA IN CORSO DI ESECUZIONE

4.1 - DURATA

La durata dell'appalto è di 4 (quattro) annualità decorrenti dalla data di avvio del servizio che si stima presumibilmente per il giorno 01.09.2025 o da altra data evidenziata nella comunicazione di affidamento del servizio in funzione dei tempi di aggiudicazione.

E' ammessa l'esecuzione d'urgenza qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 17, commi 8 e 9, del Codice.

I primi 6 mesi si intendono comunque effettuati a titolo di prova, per cui per ragioni di comprovata inefficienza ed insoddisfazione del servizio, formalmente contestate all'appaltatore, il contratto potrà essere disdettato almeno 1 mese prima della scadenza del periodo di prova, mediante lettera raccomandata AR o pec. Decorso i 6 mesi di prova il contratto si intenderà automaticamente confermato per l'intero periodo.

Nel caso di mancato superamento del periodo di prova all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni. In seguito allo scioglimento del contratto, l'Ente appaltante potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere all'affidamento dei servizi all'Impresa risultata seconda

classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive, seguendo l'ordine di graduatoria.

4.2 – REVISIONE PREZZI

Il corrispettivo del servizio rimarrà invariato per il primo anno contrattuale.

Ai sensi dell'articolo 60 del D. Lgs. n. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano, con cadenza annuale, gli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborati dall'ISTAT, prendendo a riferimento la media delle variazioni percentuali dei dodici mesi precedenti.

L'aggiudicatario che intenda avvalersi di tale facoltà, a decorrere dal secondo anno contrattuale, ne fa richiesta documentata a mezzo PEC, almeno un mese prima del compimento del periodo di riferimento. Il RUP redige apposita relazione in merito alla richiesta, che trasmette alla Stazione Appaltante per il seguito di competenza.

La revisione, ove accordata, si intenderà invariabile per i successivi dodici mesi. In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato. In caso di diminuzione dei prezzi secondo l'indice ISTAT (FOI) il RUP procederà d'ufficio alla revisione.

4.3 - MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

a) Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del Codice, l'Ente si riserva la facoltà di modificare in aumento o in diminuzione (nei limiti di un quinto dell'importo del contratto) l'entità del volume di attività, per mutate esigenze connesse con il cambiamento del numero di ricoveri o per altra ragione istituzionale ovvero in ragione di sopravvenute esigenze organizzative, logistiche e funzionali, senza che ciò comporti alcun tipo di responsabilità, neanche precontrattuale, a carico dell'Ente e senza che l'aggiudicatario possa vantare titolo alcuno per richieste di risarcimento danni e/o indennizzi di sorta. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Il valore del quinto d'obbligo calcolato sulla somma del valore del contratto base e del rinnovo è pari a **€ 825.108,00.=**;

b) Clausola di rinegoziazione

Attesa la durata del contratto, qualora in corso dello stesso sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali. Si applica quanto previsto dall'articolo 9 del D.Lgs. n. 36/2023.

Non è considerata circostanza imprevedibile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari a € 4.950.648,00.= al netto di Iva, di cui € 400,00.= di costi per la sicurezza dovuti a rischi di interferenze non soggetti a ribasso.

Importo complessivo (A+B)	€ 4.125.540,00
Importo per l'opzione quinto d'obbligo	€ 825.108,00
Valore globale stimato	€ 4.950.648,00

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara, in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del D. Lgs. n. 36/2023.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023 che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la Stazione Appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 10 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del D. Lgs. n. 36/2023 e, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del D. Lgs. n. 36/2023.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

La sussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 comporta l'esclusione automatica, mentre la sussistenza delle cause di esclusione non automatica di cui all'articolo 95 deve essere accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice i requisiti di cui al punto 5 devono essere posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti di cui al punto 5 devono essere posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità cui aderisce la Stazione Appaltante e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del D. Lgs. n. 159/2011, come pure costituisce causa di esclusione dalla gara la mancata accettazione del Codice di Comportamento della Stazione Appaltante e/o del Piano Integrato di Attività e di Organizzazione della Stazione Appaltante, sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti, che non consegnano, al momento della presentazione dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici e non superiore a cinquanta, che nei dodici mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta hanno omissis di produrre alla Stazione Appaltante di un precedente contratto d'appalto finanziato in tutto o in parte con i fondi del PNRR o del PNC o di un precedente contratto riservato ai sensi dell'articolo 61 del D. Lgs. n. 36/2023, la relazione di cui all'articolo 47, comma 3 del decreto legge n. 77/2021.

7. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei paragrafi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) iscrizione al Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di commercio industria artigianato e agricoltura o all'Albo provinciale delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla Stazione Appaltante tramite il FVOE. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del D. Lgs. n. 36/2023. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Non sono richiesti requisiti di capacità economica e finanziaria.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

b) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (2022-2023-2024), servizi analoghi di importo complessivo minimo pari a € **3.000.000,00=** (euro tremilioni/00) resi nell'ambito dello stesso settore di attività oggetto dell'affidamento. Per servizi analoghi si intendono quelli svolti in settori di attività con le caratteristiche prestazionali di tipo assistenziale o socio sanitario – sono dunque esclusi quelli del settore ospedaliero – con il medesimo target di utenti delle attività oggetto dell'appalto; detto target è caratterizzato dalla prevalenza di anziani autosufficienti e non autosufficienti. Tale requisito è richiesto al fine di valutare l'esperienza nello specifico settore, da parte del concorrente tenuto conto del valore di appalto oggetto di gara ed è necessario che l'operatore economico dimostri di aver maturato adeguata esperienza nei servizi oggetto d'appalto.

La comprova del requisito è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

c) Possesso di una **valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità** alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** nel settore EA30 o equivalente, in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: servizio di ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante copia conforme del certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

d) Possesso di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione ambientale alla norma **UNI EN ISO 14001:2015** o della registrazione EMAS, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante registrazione EMAS oppure mediante copia conforme del certificato di conformità del sistema di gestione ambientale 14001 rilasciato da un organismo di certificazione accreditato. Qualora l'offerente dimostri di non avere avuto accesso alla registrazione EMAS o alla certificazione ISO 14001 o di non avere la possibilità di ottenere detta registrazione o certificazione entro i termini richiesti (ovvero la data in cui scadono i termini per la presentazione delle offerte), per motivi a lui non imputabili, saranno accettate altre prove documentali se capaci di dimostrare, in modo opportuno, l'equivalenza delle misure di gestione ambientale adottate rispetto a quanto previsto nel sistema comunitario di ecogestione e audit o nella norma UNI EN ISO 14001. Dette prove documentali possono essere rappresentate da una descrizione dettagliata del sistema di

gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni degli indicatori ambientali, definizione delle responsabilità e delle azioni, sistema di documentazione).

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Requisiti di idoneità professionale

Il **requisito relativo all'iscrizione** al Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane di cui al **punto 7.1 lett.a)** deve essere posseduto da:

- a)** da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- b)** da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Tutti i soggetti indicati alle lett. a) e b) devono essere in possesso di iscrizioni in fasce di classificazione tali che la somma dei singoli importi di classificazione risulti pari o superiore all'importo della fascia di classificazione di cui al paragrafo a). L'impresa capogruppo mandataria deve possedere detto requisito in misura maggioritaria.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Non richiesti

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito dei servizi analoghi di cui al precedente punto **7.3 lett. b)** deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso. Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del D. Lgs. n. 36/2023, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del D. Lgs. n. 36/2023, al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

Il requisito di cui al punto **7.3 lett. c) e d)** deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 65 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio o da tutte le consorziate indicate come esecutrici.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

Non richiesti

Requisiti di capacità tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del D. Lgs. n. 36/2023, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del D. Lgs. n. 36/2023, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del D. Lgs. n. 36/2023, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del D. Lgs. n. 36/2023 al fine di decidere sull'esclusione.

8. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale cui al punto 6 e i requisiti di idoneità professionale di cui al punto 7,1 lett. a).

Il ricorso all'avvalimento per la certificazione di qualità (di cui ai precedenti punti 7.3 lettere c) e d) comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata per l'esecuzione dell'appalto le proprie risorse e il proprio apparato organizzati o in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità.

L'ausiliario deve:

a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 e quelli di cui all'articolo 7 oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;

b) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 30 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalazione all'Autorità il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

10. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'Allegato A) Elenco personale uscente.

Il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare una quota pari al 30% delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per l'esecuzione di attività connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile, sia all'occupazione femminile [calcolate secondo le modalità di cui alle linee guida approvate con Decreto ministeriale della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento delle pari opportunità, del 7 dicembre 2021 (Adozione delle linee guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità nei contratti pubblici finanziati con le risorse del PNRR e del PNC), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 30 dicembre 2021, n. 309 e delle linee guida adottate ai sensi dell'articolo 1, comma 8, dell'allegato II.3 al D. Lgs. n. 36/2023].

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del D. Lgs. n. 198/2006, sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del

contratto, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla Stazione Appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla L. n. 68/1999, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

11. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da **una garanzia provvisoria**, pari al **2% (dueper cento)** del valore complessivo stimato dell'appalto e precisamente di importo pari ad **€ 99.012,96.=**.

Si applicano le riduzioni di cui all'art. 106, comma 8, del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione. La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso l'istituto Crédit Agricole Italia S.p.A. – filiale di Mirano (Ve) - IBAN IT 50 F 06230 36191 000015228909 indicando come causale "Cauzione provvisoria – PROCEDURA APERTA GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE".

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);

- b)** essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c)** essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d)** avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e)** prevedere espressamente:
 - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 - 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 - 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f)** essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La fideiussione deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere verificabile telematicamente presso l'emittente.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106 comma 8 del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a)** Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.
- b)** Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).

c) Riduzione del 20% qualora l'operatore economico presenti una fideiussione emessa e firmata digitalmente che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'art. 8-ter, comma 1, del D.L. 135/2018. Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a) e b). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

12. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo sulle aree/locali/interessati al servizio è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 92 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo dovrà essere richiesto entro dieci giorni dalla pubblicazione del bando utilizzando il portale SINTEL. La richiesta di sopralluogo dovrà indicare nome e cognome e relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo (massimo 2 persone) e per conto di quale operatore economico, con l'indicazione del recapito telefonico cellulare e dell'indirizzo PEC al quale inviare la conferma dell'appuntamento.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo. L'effettuazione del sopralluogo è da considerarsi obbligatoria al fine della partecipazione alla gara. Non sarà necessario, tuttavia, dare alcuna dimostrazione di tale effettuazione, poiché l'amministrazione utilizzerà, quale prova del sopralluogo effettuato, la copia dell'attestato rilasciato.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

13. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 165,00.= secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 610/2023 o successiva delibera pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/>.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del Fascicolo virtuale dell'operatore economico ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

14. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

L'offerta deve pervenire entro **e non oltre le ore 12.00 del giorno 09.05.2025** a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma. Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto. Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima sotto specificata:

- in fase di sottomissione delle offerte (busta amministrativa, busta tecnica, busta economica) Sintel applica il controllo sulla dimensione dei file che vengono "caricati" in piattaforma (upload), attraverso gli appositi campi. In ciascun campo a disposizione per l'upload, è consentito il caricamento di documenti (file, anche sotto forma di cartella compressa) con dimensioni superiori a 0 byte (non sono quindi accettati file completamente vuoti), ed inferiori ai 100 Mbyte (140 Mbyte nel caso di procedura per l'affidamento di lavori pubblici). Nel caso di invio di comunicazioni tramite la piattaforma, le dimensioni massime dei file allegati alla funzionalità di messaggistica interna di Sintel non devono superare complessivamente i 30 Mbyte.
- **ATTENZIONE:** Le performance di caricamento dei file all'interno di Sintel dipendono dalle dimensioni degli stessi, pertanto, quando possibile, si consiglia di non superare i 20 Mbyte per singolo file. In generale, effettuare l'upload di file di grandi dimensioni attraverso internet

può richiedere tempi lunghi, non dipendenti da Sintel, ma dalle infrastrutture di rete e dal grado di saturazione delle stesse. Dunque, in particolare laddove l'offerta comprenda file di grandi dimensioni, si ribadisce l'importanza di effettuare le operazioni di caricamento con ampio anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte.

- La Piattaforma accetta i files con formati più comunemente in uso, preferibilmente open source.

L'offerta è composta da:

A – Documentazione amministrativa

B – Offerta tecnica

C – Offerta economica

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/ConSORZI, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per 270 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura delle offerte, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, una richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede alla stazione appaltante di potersi avvalere di tale facoltà.

15. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

In particolare:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine assegnato dalla stazione appaltante che non può essere inferiore a cinque giorni e superiore a dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

16. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico carica in Piattaforma la busta telematica A che dovrà contenere la documentazione prevista dal presente paragrafo, in relazione alle diverse forme di partecipazione, ed in particolare:

- 1) Documento di Gara Unico Europeo (DGUE);
- 2) Domanda di partecipazione, secondo il modello Allegato 1);
- 3) Dichiarazione sostitutiva, secondo il modello di cui all'Allegato 2);
- 4) Garanzia provvisoria e (se dovuta) dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 5) *per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice: copia di copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;*
- 6) per gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti: copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46 del D. Lgs. n. 198/2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua

contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

- 7) ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 8) copia conforme all'originale, in corso di validità, della certificazione del sistema qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 9001:2015, come dettagliato all'art. 7.3 lett. c);
- 9) copia conforme all'originale, in corso di validità, della certificazione del sistema qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 14001:2015, come dettagliato all'art. 7.3 lett. d);
- 10) in caso di partecipazione di operatore economico ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'articolo 372 del D. Lgs. n. 14/2019, relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del D. Lgs. n. 14/2019 che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;
- 11) (eventuale) procura;
- 12) (eventuale) documentazione per i soggetti associati;
- 13) (eventuale) documentazione in caso di avvalimento;

Le dichiarazioni sono **sottoscritte digitalmente** ai sensi del D.Lgs. 82/2005:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 65, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo.

Le dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega copia conforme all'originale della procura.

16.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è integrata con il Documento di gara unico europeo e con le informazioni aggiuntive ritenute necessarie ed è redatta secondo il modello di cui all'Allegato 1) Domanda di partecipazione.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94, commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3. In alternativa alla dichiarazione in merito al possesso dei requisiti di cui all'art. 94 del D. Lgs. 36/2023, in nome e per conto dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del D. Lgs. 36/2023, può essere presentata una singola autocertificazione (redatta conformemente all'Allegato 2) Dichiarazione sostitutiva dei soggetti di cui all'art. 94, comma 3 del D.Lgs. 36/2023, da sottoscrivere digitalmente da parte di ciascuno dei soggetti sopra indicati.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1 lettera a) commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti con cui il pubblico ministero esercita l'azione penale ai sensi dell'articolo 407-bis, comma 1, del codice di procedura penale (formulazione dell'imputazione o richiesta di rinvio a giudizio) e i provvedimenti cautelari personali o reali del giudice penale, se antecedenti all'esercizio dell'azione penale, adottati in relazione alla contestata commissione dei reati di cui all'articolo 94, comma 1, del codice e alla contestata o accertata commissione dei reati di cui all'articolo 98, comma 4, lettera h) del codice, emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- i provvedimenti sanzionatori esecutivi irrogati dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato o da altra autorità di settore, adottati nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulta l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore;

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice IBAN IT 50 F 06230 36191 000015228909 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

16.2 Documento di gara unico europeo (DGUE)

Il **DGUE** dovrà essere compilato esclusivamente utilizzando il servizio di compilazione e riutilizzo del DGUE messo a disposizione dalla Commissione europea all'indirizzo internet:

<https://espd.eop.bg/espd-web/filter?lang=it>

L'operatore economico dovrà importare, nella Piattaforma presente all'indirizzo internet sopra indicato, il file .xml del DGUE che la Stazione Appaltante ha precompilato, reperibile nella documentazione di gara.

Successivamente l'operatore economico compilerà il format online con tutti i dati richiesti e, al termine dell'operazione, scaricherà il file sia in formato.pdf che in formato .xml.

Il DGUE è presentato e sottoscritto ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 con le medesime modalità previste per la domanda di partecipazione.

16.3 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a) a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c) le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;

- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c) le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16.4 Documentazione relativa alla garanzia provvisoria

La documentazione relativa alla garanzia provvisoria va resa conformemente a quanto previsto dal punto 11. del presente disciplinare. L'operatore economico concorrente che presenta la garanzia provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'articolo 106, comma 8, del D. Lgs. n. 36/2023, inserisce nella busta documentazione amministrativa copia conforme della certificazione che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione.

16.5 Ricevuta del pagamento del contributo a favore di ANAC

Il concorrente inserisce nella busta documentazione amministrativa copia della ricevuta del pagamento del contributo a favore di ANAC, effettuato ai sensi del punto 12. del presente disciplinare.

17. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma, a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste ai precedenti punti e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) **a pena di esclusione, relazione tecnica del servizio offerto.** La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1, gli elementi che saranno poi oggetto di valutazione della Commissione. Alla relazione dovrà essere allegata la documentazione a comprova dei "Criteri di valutazione" ove indicata nella tabella di cui all'art.19.1.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

La **relazione** deve essere composta da massimo **50 facciate** (in formato A4 e .pdf – carattere Arial minimo 11, interlinea 1,5). Per l'elaborazione di tabelle e schemi potrà essere utilizzato un carattere di dimensioni inferiori purché leggibili. L'operatore economico può utilizzare anche fogli di formato A3; ogni foglio in formato A3 sarà contato come 2 (due) fogli in formato A4.

Si intendono **esclusi** altresì dal computo le copertine, gli indici e sommario, le dichiarazioni, le certificazioni, l'elenco dei prodotti. Eventuali allegati al progetto tecnico, ad eccezione delle proposte di menù, prontuario dietetico, grammature, schede tecniche alimenti che potranno essere presentate in allegato, non saranno presi in considerazione ai fini della valutazione delle offerte.

La relazione deve riportare una numerazione progressiva ed univoca delle pagine.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate nei precedenti punti. Ad accezione di quanto eventualmente diversamente richiesto, in caso di partecipazione in R.T.I./Consorzio ordinario/Rete d'Impresa/GEIE:

- costituendo: tutti i documenti costituenti la documentazione tecnica sopra indicata dovranno essere sottoscritti con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà a caricare tutti i documenti a sistema;

- costituito: tutti i documenti costituenti la documentazione tecnica dovranno essere sottoscritti, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricare tutti i documenti a sistema.

A pena di esclusione, all'interno dell'offerta tecnica non dovranno essere inseriti elementi riconducibili all'offerta economica. I file relativi all'offerta tecnica sono sottoscritti digitalmente.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico indica il nome e le qualifiche professionali delle persone fisiche incaricate.

Nel caso in cui il CCNL indicato dal concorrente sia differente rispetto a quello indicato, il concorrente dichiara che il contratto da lui applicato garantisce ai dipendenti le stesse tutele.

Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al punto 10, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui al punto 10, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Il progetto di assorbimento non sarà oggetto di attribuzione di alcun punteggio di merito, lo stesso costituisce un impegno del concorrente nei confronti della Stazione Appaltante e degli stessi lavoratori; la mancata presentazione del progetto in sede di offerta equivale alla manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata e comporta l'esclusione dalla gara.

L'appaltatore sarà vincolato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto a quanto offerto e dichiarato nella propria offerta tecnica, che sarà assunta a base per le valutazioni e le attribuzioni dei punteggi. Ne consegue che l'offerta tecnica dell'aggiudicatario costituirà parte integrante e sostanziale del contratto e, in caso di totale o parziale inadempimento agli obblighi contrattuali, saranno applicate le penali previste nel capitolato stesso.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da secretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della Stazione Appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni adottate e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

18. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce l'offerta economica nella Piattaforma caricandola in un'unica cartella zippata a pena di inammissibilità dell'offerta. La presentazione dell'offerta economica dovrà avvenire come di seguito riportato.

1) il file PDF, sottoscritto digitalmente, dell'offerta economica (predisposta utilizzando obbligatoriamente il foglio di calcolo in formato xls **Allegato 3**) disponibile in piattaforma, da salvare in formato PDF dopo la compilazione), previamente compilato nell'intestazione e sottoscritto digitalmente, e dovrà contenere, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi:

a) il prezzo unitario offerto per ogni singola voce presente in elenco rispetto agli importi unitari posti a base di gara (indicati all'art. 3 del presente disciplinare, al netto dei costi per l'attuazione dei piani di sicurezza), **da inserire a cure del concorrente nelle celle in colore verde;**

b) il prezzo totale offerto per la durata di quattro anni del contratto (calcolato in modo automatico dal file xls);

c) il ribasso percentuale offerto rispetto all'importo a base di gara (**calcolato in modo automatico dal file xls ed indicato nella cella color giallo**);

d) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice, **da inserire a cure del concorrente nelle celle in colore verde**. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

e) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice, **da inserire a cure del concorrente nelle celle in colore verde**.

All'interno dell'offerta economica il concorrente dovrà altresì dichiarare:

- che l'offerta economica è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro;
- di osservare le disposizioni contenute nel CCNL di categoria vigenti alla data di presentazione dell'offerta;
- di impegnarsi a mantenere l'offerta fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo di 180 (centottanta) giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione.

Si precisa che:

- il numero massimo di cifre decimali da utilizzare per la formulazione del prezzo offerto e degli oneri per la sicurezza aziendale e per la stima dei costi della manodopera è **3 (tre)**; nel caso vengano indicati più decimali, si procederà per arrotondamento del terzo decimale all'unità superiore se il quarto decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il quarto decimale è inferiore a cinque;
- non è possibile inserire 0 (zero) come prezzo offerto;
- **gli importi unitari offerti per ogni singola voce presente in elenco non dovranno superare gli importi unitari posti a base di gara** (indicati all'art. 3 del presente disciplinare) e la somma degli importi totali, risultanti dalla moltiplicazione dei prezzi unitari offerti per le rispettive quantità, non dovrà superare l'importo complessivo stimato di € 4.125.140,00.= (al netto dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso) che è considerato come limite posto a base di gara.

2) file PDF, sottoscritto digitalmente, della dichiarazione relativa ai propri costi della manodopera e agli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro art. 41 comma 14 D. Lgs. 36/2023 (Allegato 4)

N.B. Gli importi indicati nelle singole voci dell'offerta presenti nel documento di dettaglio sopra indicato dovranno necessariamente corrispondere con gli importi indicati nelle rispettive voci delle celle "Oneri sicurezza aziendale" e "Costi manodopera" presenti nel file excel Allegato 3 (offerta economica).

3) file PDF, sottoscritto digitalmente, della dichiarazione di dettaglio della composizione del prezzo offerto della giornata alimentare, con la quantificazione dei diversi elementi di costo, da rendere utilizzando la tabella allegata: "COMPOSIZIONE DEL PREZZO GIORNATA ALIMENTARE" (Allegato 5).

N.B. L'importo totale del prezzo di ciascuna tipologia di giornata alimentare indicata nel documento di dettaglio sopra indicato dovrà necessariamente corrispondere con gli importi indicati nelle rispettive voci del file excel Allegato 3 (offerta economica).

4) file PDF, sottoscritto digitalmente, del progetto di assorbimento del personale, che deve illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale relativamente al personale elencato all'Allegato A) del capitolato. Tale progetto non sarà oggetto di punteggio.

L'operatore economico dovrà inoltre riportare, al momento del caricamento dell'offerta, nello specifico campo presente all'interno della busta dell'offerta economica il ribasso percentuale offerto di cui alla precedente lettera c).

N.B.: il ribasso percentuale riportato all'interno del file dell'offerta economica dovrà corrispondere a quello digitato nello specifico campo presente all'interno busta telematica dell'offerta economica. In caso di discordanza, il sistema prenderà in considerazione il ribasso riportato nel predetto campo.

I file relativi all'offerta economica sono sottoscritti digitalmente con le modalità indicate nel precedente paragrafo 17.

19. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

19.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

N	Criteri di valutazione	Max	n	Sub criteri di valutazione	punteggio
1	MODALITA' ESECUTIVE DEL SERVIZIO	20	1.1	Organico e professionalità dedicate	12
			1.2	Descrizione del servizio di ristorazione	8
2	PIANO ALIMENTARE	10	2.1	Proposta dettagliata menù	4
			2.2	Gestione diete disfagici	3
			2.3	Piano approvvigionamenti	3

3	PROGETTO PRELIMINARE DI ADEGUAMENTO LOCALI CUCINA	15	3.1	Attrezzature	8
			3.2	Piano operativo di avvio servizio	7
4	ORGANIZZAZIONE MANUTENZIONE	18	4.1	Gestione emergenze	3
			4.2	Sistema informativo proposto per la prenotazione e rendicontazione pasti	4
			4.3	Distributori automatici colazioni	6
			4.4	Piano di manutenzione programmata	5
5	SICUREZZA ALIMENTARE E CAM	6	5.1	Misure di gestione per riduzione rifiuti e risparmio energetico	6
6	CERTIFICAZIONE PARITA' DI GENERE	1	6.1	Possesso certificazione in materia di parità di genere	1
7	PROPOSTE MIGLIORATIVE	10	7.1	Descrizione migliorie	10

1. MODALITA' ESECUTIVE DEL SERVIZIO

MAX 20 PUNTI

1.1 Organico e professionalità dedicate

Max 12 punti

Descrizione delle professionalità dedicate all'esecuzione dell'appalto con indicazione del numero di persone, titoli di studi, esperienze professionali ed eventuali specializzazioni. Sarà valutato lo staff di gestione del servizio, i cuochi e gli addetti tenuto conto delle clausole sociali nonché del piano di assorbimento del personale presente tenendo conto anche del personale dell'Ente di cui al punto 14 del Capitolato.

1.2 Descrizione del servizio di ristorazione

Max 8 punti

Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione ai compiti descritti dal capitolato di gara. In particolare, saranno valutate le procedure di fornitura, stoccaggio e

conservazione dei generi alimentari, di preparazione, cottura, confezionamento e sporzionatura delle vivande nei carrelli termici, di porzionatura dei pasti, di gestione delle procedure di controllo HACCP, e gestione del locale bar.

2. PIANO ALIMENTARE

MAX 10 PUNTI

2.1 Proposta dettagliata menù

Max 4 punti

Proposta di menù, in coerenza e completezza con quanto indicato nel Capitolato (alternanza stagionale, grammature e porzionature. Proposta di menù per ricorrenze particolari (es. Natale, Pasqua, Carnevale, fine anno, ecc.). *Possono essere allegati in aggiunta al limite di pagine della relazione tecnica: prontuario dietetico, menù, grammature. Le schede tecniche alimentari verranno richieste all'avvio del servizio all'aggiudicatario).*

2.2 Gestione diete disfagici

Max 3 punti

Piano di gestione delle diete sanitarie (in particolare per persone con problemi di deglutizione) con particolare attenzione alla tipologia e alla qualità dei prodotti utilizzati, alle modalità di preparazione e manipolazione, alla sicurezza alimentare, alla varietà dei menù proposti, all'articolazione per pranzo e cena in primo-secondo-contorno-frutta/dessert, agli apporti calorici e proteici di ciascuna portata e ricetta. Soluzioni proposte per favorire la corretta idratazione di fronte alla difficoltà da parte degli anziani ad assumere acqua. Soluzioni proposte per automatizzare l'erogazione di alimenti omogenei 24 ore su 24. (Ogni soluzione proposta non deve comportare ulteriori costi per la Stazione Appaltante)

Possono essere allegati in aggiunta al limite di pagine per la reazione tecnica: prontuario dietetico, menù, grammature, ricettario, schede tecniche alimenti, schede tecniche attrezzature)

2.3 Piano approvvigionamenti

Max 3 punti

Verrà presa in considerazione la capacità del concorrente a soddisfare il fabbisogno di derrate/prodotti, assicurando la freschezza, la stagionalità e la varietà dei prodotti. Il concorrente dovrà descrivere le modalità di approvvigionamento, con particolare riferimento alle modalità di scelta dei fornitori e all'organizzazione per la gestione dell'acquisto delle derrate.

3. PROGETTO ADEGUAMENTO LOCALI CUCINA

MAX 15 PUNTI

3.1. Attrezzature

Max 8 punti

Elenco completo delle attrezzature, arredi tecnici e stoviglie con l'indicazione della quantità e del tipo, da destinare alla gestione del servizio indicando dettagliatamente, senza alcuna indicazione di prezzo:

- arredi ed attrezzature attualmente presenti presso il centro cottura che l'OE intende utilizzare;
- arredi ed attrezzature di nuova introduzione che l'OE intende installare con schede tecniche e depliant illustrativi.

3.2 Piano operativo di avvio servizio

Max 7 punti

Modalità organizzative ed operative con cui l'OE intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti. Sarà preferita una proposta chiara, concreta, sostenibile, realizzabile e verificabile.

4. ORGANIZZAZIONE – MANUTENZIONE

MAX 18 PUNTI

4.1 Gestione emergenze

Max 3 punti

Descrizione delle azioni preventive e correttive, finalizzate a garantire la fornitura delle giornate alimentari, poste in essere per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze ed imprevisti, scioperi) in particolare le garanzie di risoluzione entro termini di tempo tali da non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio.

4.2 Sistema informativo prenotazione e rendicontazione pasti

Max 4 punti

Descrizione del sistema informatico, tempo di implementazione dall'avvio dell'appalto, informazioni necessarie al fine della sua implementazione, tipologia di coinvolgimento e carico di lavoro dell'Ente al fine della sua implementazione, tipologia di accesso (server remoto, server locale, portale web, ecc.), grado di personalizzazione, interventi rappresentati, possibilità di inviare e gestire segnalazioni, tipologia di utenti abilitati (con eventuale differenziazione dei permessi), tempi di aggiornamento, ecc. Funzionalità delle eventuali soluzioni tecnologiche innovative derivanti da software e implementazioni informatiche applicate al servizio.

4.3 Distributori automatici colazione

Max 6 punti

Descrizione delle caratteristiche tecniche dei distributori che si intendono utilizzare per la preparazione delle colazioni.

4.4 Piano di manutenzione programmata

Max 5 punti

Descrivere le modalità di manutenzione ordinaria dei locali e del relativo contenuto (in particolare arredi, attrezzature fisse e mobili, e impianti) e il piano degli interventi delle manutenzioni specifiche. Si darà particolare rilievo alle proposte che denotino maggiore realizzabilità, concretezza e verificabilità delle soluzioni proposte.

5. SICUREZZA ALIMENTARE E CAM

MAX 6 PUNTI

5.1 Misure di gestione per riduzione rifiuti e risparmio energetico

Max 6 punti

Descrizione delle misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione in funzione del numero di soluzioni descritte, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell'efficacia nell'obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione degli impatti ambientali (ad esempio destinazione del cibo non somministrato, utilizzo di imballaggi atti alla riduzione dell'impatto ambientale, utilizzo di materiale monouso biodegradabile e compostabile). Misure adottate per risparmio energetico. Descrizione delle modalità di verifica di tali misure.

6. CERTIFICAZIONE PARITA' DI GENERE

MAX 1 PUNTO

6.1 Possesso Certificazione Parità di Genere UNI/PdR 125:2022

max 1 punto

di cui all'art. 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al D.Lgs. n. 198/2006, rilasciata da un organismo accreditato ai sensi del regolamento CE n. 765/2008 e del Parlamento Europeo e del Consiglio, che opera sulla base della prassi UNI/PdR 125/:2022 (art. 108, comma 7 del D.Lgs. n. 36/2023).

In caso di partecipazione in forma associata il punteggio sarà attribuito:

- per i soggetti di cui all'art. 65, comma 2, lettere e), f), g) e h) del codice se tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario, GEIE, imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lettere b), c) e d) del codice se il consorzio e le consorziate esecutrici siano in possesso della certificazione.

Il punteggio verrà attribuito al concorrente come di seguito riportato:

- possesso della certificazione: 1 punto
- mancato possesso della certificazione: 0 punti.

7. PROPOSTE MIGLIORATIVE

MAX 10 PUNTI

7.1 Descrizione migliorie

Max 10 punti

Il concorrente potrà presentare proposte migliorative a quanto previsto dal capitolato. Verranno valutate unicamente le proposte strettamente attinenti ai servizi oggetto di affidamento che garantiscono un effettivo vantaggio per l'ente.

19.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi di valutazione è attribuito un coefficiente, compreso tra 0 (zero) e 1 (uno), da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Criterio di giudizio	Coefficiente
NON APREZZABILE	Gli aspetti previsti dal criterio non sono affrontati (o sono affrontati molto marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione del tutto inadeguato, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi.	0,00
INSUFFICIENTE	Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati molto parzialmente e sono forniti elementi non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione insoddisfacente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi.	0,10
SCARSO	Gli aspetti previsti dal criterio sono trattati in modo lacunoso che denota scarsa concretezza della proposta rispetto al parametro di riferimento. I benefici/vantaggi proposti non sono chiari e/o non provano dimostrazione analitica in quanto proposto.	0,20

SUFFICIENTE	Trattazione appena esauriente rispetto alle aspettative espresse nella documentazione di gara. I vantaggi e/o benefici sono appena apprezzabili.	0,30
PIÙ CHE SUFFICIENTE	Trattazione esauriente rispetto alle aspettative della documentazione di gara. I vantaggi e/o benefici sono apprezzabili.	0,40
PIÙ CHE DISCRETO	Trattazione completa rispetto alle aspettative della documentazione di gara. I vantaggi e/o i benefici appaiono essere in parte analitici e abbastanza chiari e si ravvisano primi elementi di innovatività	0,60
BUONO	Trattazione completa dei temi richiesti negli aspetti della chiarezza, efficacia ed efficienza rispetto alle aspettative espresse nella documentazione di gara. Gli aspetti tecnici sono affrontati in maniera ancora superficiale; tuttavia i vantaggi appaiono percepibili e chiari e si denotano gli elementi caratteristici dell'offerta.	0,70
PIÙ CHE BUONO	Trattazione completa dei temi richiesti negli aspetti della chiarezza, efficacia ed efficienza rispetto alle aspettative espresse nella documentazione di gara, con buoni approfondimenti tecnici. Le soluzioni appaiono innovative e concrete. I vantaggi appaiono evidenti e chiari così da far risaltare gli elementi caratteristici dell'offerta.	0,80
OTTIMO	Trattazione completa dei temi richiesti con ottimi approfondimenti rispetto a tutti gli aspetti tecnici esposti. Ottima efficacia della proposta rispetto alle aspettative espresse nella documentazione di gara anche con riferimento alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa.	0,90
ECCELLENTE	Supera le aspettative espresse dalla documentazione di gara, grazie ad una trattazione esaustiva e particolareggiata dei temi richiesti e degli argomenti trattati. Sono evidenti, ben oltre le attese, i benefici ed i vantaggi perseguiti dalla proposta con riferimento anche alle soluzioni presenti sul mercato e alla razionalizzazione della proposta stessa. L'affidabilità dell'offerta è concreta ed evidente.	1

I commissari potranno esprimere anche punteggi intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio.

Il punteggio complessivo all'offerta tecnica, sarà attribuito secondo la seguente formula

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico

Il concorrente è **escluso** dalla gara nel caso in cui consegua nella valutazione dell'offerta tecnica un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento **pari a 45 punti**.

19.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente pari a 0,20 calcolato tramite la **formula non lineare** come meglio precisata dalla piattaforma SINTEL.

Si precisa che ai fini della valutazione delle offerte, **le operazioni di calcolo ed i punteggi verranno espressi con un massimo di quattro cifre decimali**, troncate senza arrotondamenti.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93, comma 5, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale, se del caso, dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

21. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione ha luogo il giorno **12.05.2024 ore 11.00** e sarà effettuata mediante la piattaforma SINTEL. La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle riunioni che non sono pubbliche.

La Piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del D. Lgs. n. 36/2023 in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

22. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP, assistito da due dipendenti della Stazione Appaltante, accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- attivare la procedura di soccorso istruttorio.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

23. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti che hanno presentato la domanda di partecipazione nei termini previsti dal bando di gara.

La commissione giudicatrice procede ad apertura, esame e valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi per il prezzo e per l'offerta tecnica, è collocato primo in graduatoria il concorrente che avrà conseguito il miglior punteggio sul criterio 1 Qualità prodotti offerti. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente

che verrà collocato primo nella graduatoria. La Stazione Appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti i prezzi offerti con le modalità di cui all'articolo 20.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

24. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che appaia anormalmente bassa in considerazione degli esiti di gara, del mercato di riferimento e dei costi dichiarati ai sensi dell'articolo 108, comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi della commissione giudicatrice, ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

25. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione

appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 9;

- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto 9 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione. La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso. L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023. L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

26. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;

- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro. Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

27. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente come previsto dall'articolo 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e nello specifico il personale del gestore uscente, ditta Markas s.r.l. di Bolzano.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'allegato A) del capitolato speciale d'appalto.

28. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

29. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del D. Lgs. n. 36/2023 e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del D. Lgs. n. 36/2023.

30. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo del Veneto.

Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del D. Lgs. n. 36/2023 relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del D. Lgs. n. 36/2023, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti. Il collegio è costituito da n. 3 membri.

31. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "*Codice in materia di protezione dei dati personali*", del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Dott.ssa Silvia Toninello



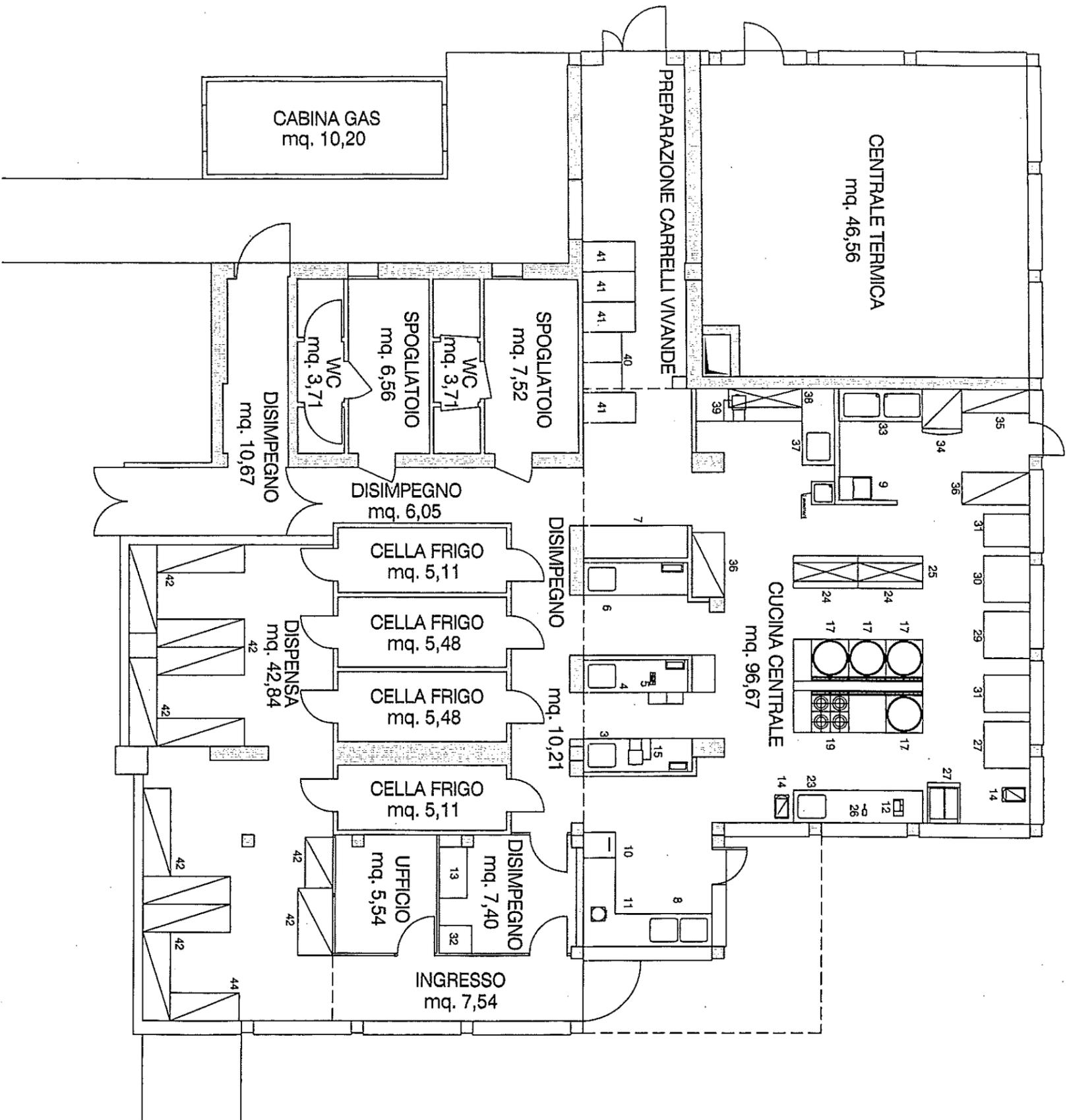
Toninello Silvia
19.03.2025 14:37:48
GMT+01:00

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

ALLEGATO A) ELENCO PERSONALE

Elenco personale - IPAB Luigi Mariutto		
Qualifica	Livello	Ore settimanali
Operaio	4' Livello	40
Operaio	6' Livello	18
Operaio	6' Livello	36
Operaio	4' Livello	36
Operaio	6' Livello	30
Operaio	6 Livello Super	9
Operaio	5' Livello	30
Operaio	5' Livello	36
Operaio	5' Livello	36
Operaio	6 Livello Super	18
Operaio	5' Livello	36
Operaio	6' Livello	36
Operaio	3' Livello	40
Operaio	6 Livello Super	36

CUCINA E CENTRALE TERMICA



AC
21/9/2015