



COMUNE DI MARANO VICENTINO  
Provincia di Vicenza

---

Prot.

Marano Vicentino, 8 luglio 2016

Determinazione Settore Servizi Sociali n.

**CODICE CIG 67483946E5**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO  
DIRETTO A COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO BDI  
SERVIZI DI SUPPORTO OPERATIVO  
NELL’AMBITO DEI COMPITI DI IGIENE  
AMBIENTALE, SERVIZI ALBERGHIERI E DI  
CUCINA ALL’INTERNO DELLE STRUTTURE  
CENTRO COTTURA “San Lorenzo” e CENTRO  
DIURNO “Brolatti” DAL 01/08/2016 AL 31/01/2018**

**ART. 1OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

L’Affidamento ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi in un unico lotto indivisibile:

**A) Servizi afferenti il Centro Cottura "San Lorenzo", sito in Via Sant’Angelo, 5,Marano V.**

- a. Servizio di pulizia e igiene ambientale;
- b. Servizio secchiaio;
- c. Servizio pasti a domicilio;
- d. Servizio scodellamento mense;
- e. Servizio di rigenerazione del pasto serale degli anziani frequentanti il Centro Diurno;
- f. Servizio di trasporto pasti mense scolastiche fuori Comune;
- g. Servizio di coordinamento tirocini formativi;
- h. Fornitura dei prodotti di pulizia (compresa carta igienica e sapone) e delle attrezzature che si rendessero necessarie allo scopo (oltre a quelle attualmente in dotazione) compresa la loro manutenzione; fornitura dei prodotti per il lavaggio di tutte le stoviglie;
- i. Servizio sostituzione personale di cucina, qualificato;
- j. Servizio addetto alle mense scolastiche e al servizio pasti a domicilio;
- k. Servizio di pulizia automezzi impiegati nel servizio di trasporto pasti;
- l. Servizio preparazione e disbrigo mensa dipendenti

**B) Servizi afferenti il Centro Diurno Anziani "Brolatti" sito in Via Sant’Angelo 5, Marano V.**

- m. Servizio di pulizia e igiene ambientale;
- n. Fornitura dei prodotti di pulizia (compresa carta igienica, sapone, asciugamani di carta,

- sacchetti umido e secco, etc.) e delle attrezzature che si rendessero necessarie allo scopo (oltre a quelle attualmente in dotazione) compresa la loro manutenzione;
- o. Servizio di coordinamento tirocini formativi;
  - p. servizio pulizia appartamento "progetto Rondine"
  - q. Servizio di pulizia dei soli locali utilizzati presso Centro Diurno per numero di 4 eventi straordinari/anno (periodo di Natale e festa dell'anziano, carnevale, periodo di Pasqua).

**Caratteristiche delle Prestazioni Centro Cottura di cui al punto A)**

- a. La prestazione consiste nel servizio di pulizia locali e dell'attrezzatura completa presente nei locali adibiti a centro cottura. Nello specifico:

<b>Descrizione Interventi Centro Cottura</b>	<b>Frequenza di Esecuzione</b>
pareti lavabili celle frigorifere	una volta ogni 15 giorni
pavimento cucina	una volta al giorno
pavimenti celle frigorifere	una volta alla settimana
pavimenti magazzini	una volta alla settimana
lavaggio di tutte le griglie del pavimento	una volta alla settimana
pulizia dei vetri, davanzali, scaffali, mobilio ecc.. della cucina	una volta ogni 15 giorni
pulizia dei magazzini	una volta al mese
delle celle frigorifere	una volta ogni due mesi
cappe e filtri aspiranti	ogni 15 giorni
Cura della lavastoviglie, parti interne ed esterne	ogni 15 giorni
pulizia completa della cappa comprese le parte superiori	minimo n. 4 volte all'anno
piani di lavoro, fornelli, forni, piastre, friggitrice, cuocipasta, brasier, tritacarne, affettatrice, tagliaverdure, lavaverdure, pelapatate, centrifuga, carrelli, vassoi, tavoli ed abbattitori	dopo ogni uso
utensileria varia e coltelleria	va pulito tra un uso e l'altro
Pulizia dei luoghi esterni ed attigui alla cucina, zona carico e scarico, deposito sacchi e contenitori umido	minimo una volta alla settimana.

Le pulizie ordinarie e straordinarie dei locali dovranno rispettare quanto indicato nel Manuale HACCP. Si quantificano per le suddette pulizie ordinarie giornaliere e straordinarie programmate **un totale annuo presunto di 665 ore.**

La pulizia giornaliera dei piani di lavoro e di tutta l'attrezzatura utilizzata per la preparazione di pasti si quantificano in **circa 892 ore annuali**, dal lunedì a venerdì, da svolgersi indicativamente nel seguente modo: n.1 operatore per 3,30 ore al giorno, per 255 giorni di apertura. L'orario di inizio lavoro dovrà avvenire non prima delle 14:30.

Tutti i materiali di rifiuto provenienti dalla pulizia dei locali dovranno essere accuratamente raccolti in sacchi forniti dalla ditta e che rispettino i criteri di qualità ecologica, avendo cura di effettuare una raccolta differenziata attenendosi alle regole esistenti sul territorio comunale.

- b. La prestazione consiste nel lavaggio giornaliero e riposizionamento delle pentole, teglie, mestoli, cucchiaini, fruste e quanto utilizzato dai cuochi nella preparazione dei pasti.  
 Il totale annuo **presunto è di 1140 ore**.  
 Il servizio va svolto dal lunedì al venerdì.  
 L'orario giornaliero della prestazione dipende dal numero di pasti prodotti, (periodo invernale massimo 700 pasti al giorno, mese di agosto solo servizio agli anziani e mensa dipendenti massimo 80 pasti al giorno) e va da un minimo giornaliero di n. 2 ore ad un massimo di 7 ore.  
 Il centro cottura non è fornito di lavastoviglie da utilizzare per il lavaggio delle pentole.
- c. La prestazione consiste nel confezionare i pasti per anziani e disabili e la consegna a domicilio degli stessi con automezzo, messo a disposizione dalla Cooperativa, adeguato al trasporto pasti, secondo le disposizioni legislative in materia "trasporto alimenti". Il servizio verrà articolato nel modo seguente: da lunedì a venerdì, n.1 operatore per 1,5ore al giorno, dalle ore 11:00 alle ore 12:30 per 255 giorni, per un **totale di ore 383**.
- d. La prestazione consiste nella preparazione tavoli sale mense delle scuole dell'Infanzia e scuola Primaria, distribuzione del pasto, gestione diete speciali, disbrigo locali, lavaggio stoviglie e riordino locali mensa.  
 Il servizio verrà articolato nel modo seguente: mense scuole dell'Infanzia dal lunedì al venerdì, n. 2 persone per mensa, per un totale di n. 3 ore giornaliere, per circa 190 giorni: **totale circa 1140 ore annue** complessive; mensa elementare n. 2 giorni alla settimana, n. 1 operatore per n. 3 ore al giorno, per un totale annuo di **circa 180 ore**.  
 Le scuole dell'Infanzia sono due: una in via Santa Lucia e una in Via Sant'Angelo.  
 La mensa della scuola primaria si trova in Piazza Silva.
- e. La prestazione consiste nel rigenerare il pasto serale degli utenti del Centro Diurno Anziani (massimo 35 pasti) e consegna del carrello della cena agli operatori del Centro Diurno Anziani per la somministrazione. Il totale annuo presunto è **di 191 ore**, dal lunedì al venerdì, per circa 255 giorni all'anno.
- f. La prestazione consiste nella consegna dei pasti del servizio mensa scolastica nei comuni limitrofi (Torrebelvicino, Pievebelvicino, San Vito, Malo ecc.) e scodellamento degli stessi. Il mezzo di trasporto è messo a disposizione dal Comune di Marano Vicentino. Il monte ore annuo complessivo è **di circa 425 ore annue**. Servizio svolto dal lunedì al venerdì, da fine settembre a circa metà giugno. Orario indicativo dalle ore 11:45 alle ore 14:15.
- g. La prestazione consiste inoltre nel coordinare da un minimo di n. 4 ad un massimo di n. 10 tirocini lavorativi da 20 ore settimanali ciascuno, (progetto "Creando Il Futuro"), da impiegare nei servizi oggetto di gara. La Cooperativa dovrà individuare fasce d'orario e mansioni più adatte ad ognuno, ad integrazione e supporto dei propri operatori.
- h. La prestazione consiste nella fornitura dei prodotti di pulizia (compresa carta igienica, rotoloni, sapone, sacchi dell'umido grandi e piccoli, sacchi del secco e guanti in lattice), dei prodotti per il lavaggio delle stoviglie (detersivo per lavastoviglie, brillantante, detersivo per lavaggio a mano) e delle attrezzature per la pulizia degli ambienti che si rendessero necessarie allo scopo (oltre a quelle attualmente in dotazione) compresa la loro manutenzione. In tale prestazione vanno inseriti almeno **n. 3 prelievi annuali di analisi microbica** su superfici piane di lavoro e attrezzature e l'invio ai laboratori competenti per l'analisi, come da normativa HACCP. Si precisa che i locali lavaggio stoviglie con relativa lavastoviglie sono n. 3: n. 1 presso centro diurno/Scuola dell'Infanzia "S.Lorenzo" sita in via Sant'Angelo 5; n. 1 presso mensa scuola

primaria sita in Piazza Silva; n. 1 presso mensa Scuola dell'Infanzia "S.Lucia" sita in via Santa Lucia.

- i. La prestazione consiste nel provvedere alla sostituzioni del personale del Centro Cottura. Si richiede personale in possesso di qualifica adeguata. Tale prestazione può riguardare sostituzioni brevi, di alcuni giorni, o lunghe, da una settimana in su dei cuochi della struttura. Il totale annuo presunto è di **432 ore**.
- j. La prestazione consiste nel provvedere al completamento e di integrazione del servizio di scodellamento e servizio confezionamento e consegna pasti a domicilio. Si richiede personale in possesso di patente di guida tipo B nonché titolo di studio e formazione idonea per la prestazione richiesta e conoscenza della lingua italiana parlata e scritta.
- k. Servizio di pulizia automezzi impiegati nel servizio di trasporto pasti. Il servizio consiste nel lavare e pulire esternamente le auto una volta la settimana; pulire il "cassone " trasporto cibo ogni giorno, dopo l'uso;
- l. Preparazione e disbrigo mensa dipendenti a seconda prenotazione (max. 13 pasti due volte la settimana);

Il personale addetto al servizio "trasporto e scodellamento pasti; mense scolastiche ecc,è tenuto a prestare particolare attenzione nello sporzionamento e distribuzione delle diete speciali richieste per intolleranze alimentari, particolari tipi di allergie o motivi etici oreligiosi e ad adottare tutte le misure necessarie ad evitare il contatto con le altre pietanze. Tali pasti sono confezionati e trasportati in contenitori monoporzione con etichetta indicante i dati del destinatario.

Per questa specifica attività saranno fornite apposite indicazioni concordate fra i Cuochi del Centro Cottura comunale, la Cooperativa e con il personale impiegato per prevenire ed evitare spiacevoli e pericolosi inconvenienti per la salute degli utenti interessati.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato dovrà essere in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie di legge, la cui completa conoscenza ed applicazione resterà esclusivamente a carico del soggetto appaltatore, e dovrà essere formato e periodicamente aggiornato professionalmente, sempre a cura dell'appaltatore, sui vari aspetti della refezione collettiva e scolastica ed in particolare:

- sull'igiene degli alimenti;
- sulla merceologia degli alimenti;
- sulla tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- sul controllo di qualità;
- sugli aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- sulla sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti dovrà essere munito dell'attestato di formazione di cui ai sensi della Legge regionale n. 41/2003 che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria secondo la vigente normativa regionale.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale. Il piano dovrà rispettare i contenuti e le modalità previste nel progetto tecnico e sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

La Ditta vincitrice si impegna inoltre ad assumere, in caso di aggiudicazione del servizio, il personale, di ogni ordine e grado, attualmente operante presso la Ditta cessante a far data dall'inizio dell'appalto, con passaggio diretto ed immediato alle proprie dipendenze, senza soluzione di continuità, secondo le vigenti disposizioni del C.C.N.L.

Il materiale di pulizia e il vestiario degli operatori saranno a totale carico della Cooperativa. Per il deposito degli attrezzi e del materiale di pulizia e sanificazione, verranno utilizzati gli spazi attualmente in uso in accordo con il Responsabile Sociale dell'Ente.

In tutte le prestazioni sopra elencate, di cui al punto (A), hanno trovato e possono trovare attuazione i progetti individualizzati di tirocini lavorativi, (progetto "Creando il Futuro", persone in stato di svantaggio, come da accordo fra Comune, Centro per l' Impiego ed Ulss4) e LSU.

Qualora si rendessero necessarie ore aggiuntive rispetto a quanto già indicato nel presente capitolato, le Cooperative partecipanti presenteranno in sede di offerta l'indicazione dei costi orari, che il Comune dovrà corrispondere nel caso in cui richiedano tali prestazioni aggiuntive.

Tutte le prestazioni effettuate dalla lettera a) alla lettera l) andranno puntualmente annotate su apposite schede di rendicontazione da concordare e da consegnarsi mensilmente al responsabile del Settore Sociale del Comune di Marano Vicentino, unitamente alle timbrature effettuate.

Le indicazioni relative al monte ore delle prestazioni sopra riportate sono indicative seppur così monitorate nel tempo e ritenute base minima dei servizi richiesti.

La Cooperativa appaltatrice non potrà avanzare alcuna pretesa, neppure di natura risarcitoria, qualora gli interventi richiesti e sopra elencati dalla lettera a), alla l) per il cui pagamento è previsto un canone per l'intero periodo, suddiviso in 18 rate di frequenza mensile, dovessero superare il citato monte ore complessivo annuale.

Al suddetto importo mensile saranno detratte eventuali penali o eventuali lavori non effettuati.

#### **Caratteristiche delle Prestazioni Centro Diurno di cui al punto B)**

m) La prestazione consiste nel servizio di pulizia locali del Centro Diurno. Nello specifico la pulizia di:

- tutti i pavimenti, le pareti lavabili ed infissi;
- servizi igienici compresi i sanitari, i pavimenti, le superfici piastrellate, gli arredi, le porte, etc;
- tutti i corridoi;
- le scale principali e di servizio con i relativi corrimano;
- gli ascensori, considerati nell'insieme del loro abitacolo;
- maniglie di porte interne ed esterne, pulsantiere, campanelli, telefoni;
- tutti gli arredi, compresi i corpi radianti, le superfici esterne di armadi, le sedie, poltrone, i tavoli e mobili vari compresi i computers che vanno trattati con appositi prodotti;
- davanzali interni ed esterni;
- balconi e terrazze, e i relativi parapetti e ringhiere;
- vetri e vetrate interni ed esterni;
- ringhiere sistemate lungo le scale principali e di servizio;
- porte e finestre con i relativi infissi;
- tutte le avvolgibili e la parte visibile dei cassettoni;
- le pareti lavabili;
- tutti gli elementi dei termosifoni o comunque dell'impianto di condizionamento;
- apparecchi di illuminazione - pulizia mediante aspirazione e successivo lavaggio;
- spolveratura di pareti e controsoffitti mediante aspirazione.

<b>Descrizione Interventi presso Centro Diurno "Brolatti"</b>	<b>Frequenza di Esecuzione</b>
Areazione locali, pulizia pavimenti, spolverature arredi, svuotamento cestini, pulizia zerbini, disinfezione servizi igienici e rifornimento materiale di consumo	Frequenza giornaliera Orario pre-apertura dalle 06:00 alle 08:00 circa
pulizia pavimenti refettori e sale da pranzo, riordino sala da pranzo, sistemazione servizi igienici e bagni attrezzati, pulizia corrimano e appendiabiti, pulizia corridoi	Frequenza giornaliera Orario dalle 13:00 alle 14:30 circa
pulizia pavimenti, pulizia completa e disinfezione dei servizi igienici e dei bagni attrezzati, spolverature arredi, svuotamento cestini, pulizia e disinfezione locali e arredi	Frequenza giornaliera Orario dalle 19:30 alle 22:00 circa
Pulizia completa palestra	1 volta alla settimana
Scale interne ed esterne	1 volta alla settimana
Terrazzo esterno	1 volta alla settimana
Locali lavanderia	1 volta al mese
Sala parrucchiera	1 volta alla settimana
Sala pedicure	1 volta al mese
Pulizia completa vetri e infissi	1 volta al mese
Spolveratura parti alte armadi e porte	1 volta al mese
Pulizia sedie e divanetti	2 volte al mese
Pulizia umido termosifoni	1 volta al mese periodo invernale
Pulizia area esterna	1 volta al mese
Sanificazione pareti lavabili e sanitari, porte	4 volte all'anno
Detersione tapparelle, ringhiere, terrazzi	2 volte all'anno
Pulizia a fondo di tutti i locali	1 volta all'anno
Pulizia davanzali esterni	2 volte al mese

Il totale delle ore di servizio pulizia viene calcolato in n. **30 ore settimanali per 52 settimane**, per un totale indicativo di **circa 1.600 ore annue**: comprensive di pulizie ordinarie e straordinarie.

n) La prestazione consiste nella fornitura dei prodotti di pulizia (compresa carta igienica, rotoloni, sapone, sacchi dell'umido grandi e piccoli, sacchi del secco, guanti in lattice e asciugamani di carta ecc.), delle attrezzature per la pulizia degli ambienti che si rendessero necessarie allo scopo (oltre a quelle attualmente in dotazione) compresa la loro manutenzione.

q) La prestazione consiste nel provvedere alla pulizia dei soli locali utilizzati (centro diurno centro cottura) per eventi straordinari Si considerino 4 eventi annui (indicativamente: Natale, Pasqua, carnevale, festa dell'anziano).

- o) Il servizio consiste nel coordinare tirocini lavorativi, persone afferenti al progetto "Creando il Futuro " ; LSU, ecc.
- p) la prestazione consiste nel pulire l'appartamento del "progetto Rondine" . tre volte la settimana: Si ipotizzano 156 ore annue
- q) il servizio consiste nella pulizia dei soli locali utilizzati presso Centro Diurno per numero di 4 eventi straordinari/anno (periodo di Natale e festa dell'anziano, carnevale, periodo di Pasqua).

Qualora si rendessero necessarie ore aggiuntive rispetto a quanto inserito nel presente capitolato, le Cooperative partecipanti presenteranno in sede di offerta l'indicazione dei costi orari, che il Comune dovrà corrispondere nel caso in cui richiedano tali prestazioni aggiuntive.

Le indicazioni relative al monte ore delle prestazioni sopra riportate, e sono indicative.

La Cooperativa appaltatrice non potrà avanzare alcuna pretesa, neppure di natura risarcitoria, qualora gli interventi richiesti e sopra elencati dalla lettera a), alla l) per il cui pagamento è previsto un canone per l'intero periodo, suddiviso in 18 rate di frequenza mensile, dovessero superare il citato monte ore complessivo annuale.

Al suddetto importo mensile saranno detratte eventuali penali o eventuali lavori non effettuati.

### **Macchine, attrezzature e materiale di consumo**

Le attrezzature, i macchinari ed i prodotti di pulizia e sanificazione occorrenti per svolgere il servizio in oggetto dovranno essere forniti dall'Aggiudicataria e adeguati al tipo di operazione/attività risultante dal presente capitolato.

Per quanto concerne i macchinari e le attrezzature occorrenti per svolgere il servizio oggetto dell'appalto:

- l'Aggiudicataria ha l'obbligo di mettere a disposizione del proprio personale tutti i macchinari e le attrezzature occorrenti per la pulizia e la sanificazione;
- l'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovrà essere perfettamente compatibile con l'uso dei locali, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni-Tutte le macchine a funzionamento elettrico devono essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra; dovranno inoltre avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente;
- l'Aggiudicataria ha l'obbligo di servirsi di macchinari ed attrezzature conformi alle norme nazionali e comunitarie in materia di sicurezza. Tutte le macchine e le attrezzature impiegate per la pulizia e la sanificazione devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nell'Unione Europea. Prima di iniziare il servizio dovrà depositare una "SCHEDE TECNICA" dettagliata dei macchinari e delle attrezzature che si intendono impiegare, la quale verrà tenuta agli atti presso la sede municipale. Le macchine e gli attrezzi di proprietà della ditta usati all'interno della struttura comunale devono essere contraddistinti con targhette indicanti il nome e il contrassegno della ditta.
- l'Aggiudicataria è l'unico responsabile della custodia sia delle macchine che delle attrezzature;
- l'Aggiudicataria deve dimostrare di effettuare un'adeguata formazione del personale, in particolare per il corretto utilizzo dei macchinari e delle attrezzature che possono presentare elementi di pericolosità

Per quanto concerne i prodotti di pulizia e sanificazione occorrenti per svolgere il servizio oggetto dell'appalto:

- l'Aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare i prodotti di pulizia e sanificazione che rispettino la normativa vigente, in particolare per quanto riguarda la biodegradabilità;
- prima di iniziare il servizio dovrà depositare la lista dei prodotti che verranno utilizzati e per ognuno di essi la relativa "SCHEDE DI SICUREZZA" prevista in ambito comunitario, queste verranno tenute agli atti presso la sede municipale. I prodotti dovranno altresì essere dotati di chiare istruzioni per un utilizzo sicuro, efficace ed efficiente.
- l'Aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare ogni sostituzione di prodotti con altri aventi le caratteristiche di cui al punto 1.
- l'Aggiudicataria è responsabile della custodia dei prodotti di pulizia e di sanificazione;
- l'Aggiudicataria è l'unico responsabile del corretto utilizzo dei prodotti suddetti.
- l'Aggiudicataria deve dimostrare di effettuare un'adeguata formazione del personale, in particolare per il corretto utilizzo dei detersivi che possono presentare elementi di pericolosità.

Il Comune mette a disposizione gratuitamente per l'espletamento del servizio:

- acqua ed elettricità necessarie;
- ripostiglio per la custodia delle macchine, degli apparecchi di pulizia e magazzino per deposito dei materiali.

L'Amministrazione si riserva l'insindacabile facoltà di ordinare all'impresa l'eliminazione di prodotti non ritenuti idonei per la buona riuscita del servizio oggetto del presente appalto.

Il Committente non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti delle macchine o attrezzature

La Ditta dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione comunale qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari impianti e problemi relativi al fabbricato comunale, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati.

### **Orari di effettuazione delle pulizie**

L'Aggiudicataria si impegna ad eseguire gli interventi di pulizia in orari concordati con l'Amministrazione comunale, in modo tale da garantire una corretta e puntuale esecuzione del servizio, senza interferire con altri servizi/attività presenti in loco, operando in modo da non arrecare incomodo al regolare svolgimento delle altre attività lavorative.

Si precisa comunque che è facoltà dell'Amministrazione richiedere variazioni d'orario in base a sopravvenute esigenze, senza che l'impresa appaltatrice possa pretendere compensi aggiuntivi od opporre eccezioni.

### **Modalità di richiesta della singola sostituzione**

La richiesta di ore aggiuntive extra contratto, rispetto alle ore quantificate a canone potrà pervenire alla Cooperativa appaltatrice esclusivamente dal funzionario incaricato dal Responsabile del Settore Sociale, il quale provvederà a far pervenire la relativa richiesta mediante atto scritto inviato via mail o a mezzo di semplice comunicazione telefonica seguita necessariamente da comunicazione scritta di autorizzazione.

Tale richiesta dovrà contenere:

1. tipologia di prestazione richiesta;
2. durata minima e massima della sostituzione;
3. numero di ore minimo e massimo settimanale della prestazione;
4. orario settimanale di svolgimento della prestazione richiesta.

L'invio di personale di sostituzione effettuato dalla Cooperativa affidataria in mancanza della sopra descritta richiesta da parte del funzionario incaricato dal Responsabile del Settore Sociale è da considerarsi motivo insindacabile dell'Ente, per il non pagamento della prestazione.

La Cooperativa si impegna a provvedere alla sostituzione entro 24 ore dal ricevimento della richiesta, fatte salve cause di forza maggiore da comunicarsi in un pari termine al servizio responsabile dell'Ente.

In coincidenza con l'effettivo inizio del periodo di sostituzione, l'appaltatrice dovrà provvedere a dare comunicazione del fatto, per iscritto al servizio responsabile dell'Ente.

Detta comunicazione deve contenere:

1. l'identità del lavoratore che viene adibito alla esecuzione del servizio di sostituzione;
2. la qualifica professionale posseduta dallo stesso;
3. il giorno di inizio della prestazione.

### **ART. 2 DURATA E VALORE DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di 18 mesi a partire dalla data di stipulazione del contratto.

L'Aggiudicataria avrà tuttavia l'obbligo di continuare il servizio, alle condizioni convenute, fino quando il Comune non avrà provveduto a sottoscrivere un nuovo contratto.

L'importo complessivo dell'appalto, è pari ad €. 174.000,00 (di cui €. 2.600,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) I.V.A. esclusa

### **ART. 3 PERSONALE**

L'Aggiudicataria:

- dovrà fornire personale qualificato in relazione alle prestazioni ed attività previste, garantendo la presenza di tale personale e la continuità del servizio, evitandone, per quanto possibile, l'avvicendamento.
- dovrà indicare una figura con funzione di responsabile tecnico referente nei rapporti con l'amministrazione comunale, reperibile nelle 24 ore.
- è tenuta a presentare al Comune l'elenco nominativo degli operatori che espletano i servizi di cui trattasi, specificando per ciascuno la qualifica e l'inquadramento normativo e retributivo, nonché il possesso della patente di guida per le prestazioni di cui ai punti c) d) f) g) i) j).

Tutti i rapporti giuridici, economici, normativi e disciplinari riferiti al personale sono di esclusiva competenza e responsabilità dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria è tenuta:

- all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di assicurazione degli operatori contro gli infortuni, nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.).
- all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di HACCP e sicurezza igienico sanitaria;
- a prendere visione del manuale HACCP adottato dal Centro cottura, accettare ed adeguarsi a quanto indicato;
- dovrà assicurare l'applicazione di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal C.C.N.L. del settore; nel caso di Cooperativa Sociale/Consorzio tra Cooperative Sociali/A.T.I. tra Cooperative Sociali tali condizioni dovranno essere estese, oltre che al personale dipendente, anche ai soci-lavoratori della medesima;

- all'assunzione del personale che la ditta contraente del precedente appalto impegnava nel contratto precedente le cui retribuzioni faranno riferimento al CCNL delle cooperative sociali..

Il Comune provvederà ad effettuare gli opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro, all'INPS o all'INAIL.

Trattandosi di servizi di pubblica utilità la Cooperativa Aggiudicataria dovrà garantirne lo svolgimento senza soluzione di continuità, anche in caso di scioperi o di vertenze sindacali del proprio personale. Dovrà, inoltre, provvedere all'avvicendamento immediato dell'operatore professionale del quale, ad insindacabile giudizio del Comune, venga ritenuta opportuna la sostituzione.

Il personale impiegato nei servizi dovrà tra l'altro:

- indossare divisa idonea sempre pulita, con cartellino di riconoscimento;
- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con gli utenti;
- garantire il rispetto della privacy degli utenti, 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 idoneo per lo svolgimento del servizio;
- non fumare in servizio;
- essere opportunamente formato dalla Cooperativa Aggiudicataria rispetto al servizio da svolgere e alla normativa in materia (modalità distribuzione diete speciali, normativa HACCP, norme igieniche sanitarie ecc.)
- parlare e saper leggere e scrivere in italiano (spetta alla Cooperativa Aggiudicataria del servizio l'eventuale alfabetizzazione).

#### **ART. 4 SICUREZZA DEI LAVORATORI**

L'Aggiudicataria deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti tutte le leggi, i regolamenti, le disposizioni previdenziali ed assicurative.

La ditta Aggiudicataria assume direttamente a proprio carico, per il proprio personale, ogni responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro con speciale riferimento all'applicazione del D.Lgs. 81/08 ed in particolare: all'attività di formazione, ai presidi individuali, ai controlli e alla prevenzione sanitaria, ecc. e quindi:

- certificherà entro due mesi dall'inizio del rapporto contrattuale l'avvenuta informazione dei lavoratori in relazione a quanto previsto dal predetto Decreto Lgs. 81/08;
- provvederà a fornire da subito ai lavoratori preposti ai servizi tutto il materiale di protezione individuale previsto dal predetto testo normativo;
- collaborerà con il Responsabile del servizio di protezione e prevenzione dell'Ente committente in merito a tutti gli adempimenti ritenuti necessari per un effettivo ed efficace perseguimento degli obiettivi di prevenzione e sicurezza individuali e collettivi con particolare riferimento a quanto previsto dal D. Lgs. 81/08;
- comunicherà all'Ente il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione designato;
- consegnerà entro 30 giorni dalla stipula del contratto il documento aziendale di valutazione dei rischi previsto dalla summenzionata normativa, ricevendo entro lo stesso termine copia dell'omologo documento aziendale dell'Ente;

Quanto sopra indicato senza oneri aggiuntivi per la parte committente.

#### **ART.5- AUMENTI, DIMINUZIONI, VARIAZIONI DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di variare, ridurre o aumentare l'entità del servizio di ristorazione e di distribuzione dei pasti con corrispondente riduzione od aumento dell'importo contrattuale, senza che da parte della Ditta Aggiudicataria possano essere vantati diritti, penalità, spese accessorie o qualsiasi altro onere.

Tali variazioni saranno comunicate preventivamente alla Ditta, entro un termine non inferiore a 10 giorni dal l'inizio dell'anno scolastico, onde consentire una diversa organizzazione del servizio

#### **ART. 6 CAUZIONE A GARANZIA DEL SERVIZIO**

Prima della firma del contratto l'Aggiudicataria, a garanzia degli obblighi contrattuali, dovrà costituire una cauzione pari al 10% dell'importo definitivo del contratto.

La mancata costituzione della cauzione entro questo termine sarà considerata come rinuncia esplicita alla fornitura e provocherà l'automatica risoluzione del contratto, oltre all'addebito dei danni e delle maggiori spese per il Comune.

La cauzione potrà essere costituita con deposito infruttifero di denaro, assegni circolari o Titoli di Stato.

Potrà essere costituita con fideiussione o polizza assicurativa fideiussoria, rilasciata da Istituti di Credito o da Imprese Assicuratrici a ciò autorizzate dalle vigenti disposizioni in materia.

La fidejussione bancaria o la polizza fidejussoria assicurativa dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita alla Cooperativa Aggiudicataria solo dopo che siano state definite le reciproche spettanze ed ogni altra pendenza.

#### **ART. 7 FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il pagamento del servizio avviene con frequenza mensile e pertanto dovranno essere specificatamente fatturati i prezzi offerti in sede di gara, comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'affidataria a qualunque titolo per ciascuno dei servizi. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con atto dispositivo dal Responsabile Area Sociale corredato dalle fatture debitamente liquidate, entro il termine massimo di 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

Alle fatture presentate andrà allegata regolare documentazione attestante il versamento degli oneri fiscali, dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti unitamente a una dichiarazione attestante che i versamenti riguardano il personale impiegato nel servizio di cui trattasi.

#### **ART. 8 REVISIONE DEI PREZZI**

I prezzi dei vari servizi, così come risultanti dall'offerta, saranno aggiornati ogni anno, su richiesta dell'affidataria, a decorrere dal secondo anno di servizio, sulla base della variazione degli indici dei prezzi al consumo a livello nazionale, così come determinato dall'*Istituto Centrale di Statistica* (ISTAT) al 31/07 dell'anno di riferimento.

#### **ART. 9 CONTRATTO E SPESE**

Il contratto verrà stipulato per atto pubblico amministrativo, rogato dal Segretario Comunale.

Tutte le eventuali spese, comprensive di bollo e registrazione, saranno a carico dell'Aggiudicataria.

#### **ART. 10 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

È fatto divieto all'Aggiudicataria di cedere in tutto o in parte l'oggetto del contratto sotto pena di risoluzione dello stesso e perdita della cauzione, nonché del risarcimento di ogni conseguente danno.

La cessione e qualsiasi atto diretto a nascondere, faranno sorgere nell'Ente appaltante il diritto a sciogliere anticipatamente il contratto senza ricorsi ad atti giudiziari, e ad effettuare l'esecuzione in danno con rivalsa sulla cauzione presentata.

#### **ART. 11 SUBAPPALTO**

È fatto espresso divieto all'Aggiudicataria di subappaltare in tutto o in parte i lavori oggetto dell'appalto sotto pena di automatica risoluzione del contratto e rifusione all'Ente dei conseguenti danni e spese, fatta salva formale ed espressa autorizzazione da parte del Comune di Marano Vicentino.

#### **ART. 12- CONTROLLI**

Ferma la funzione di controllo del Comune, l'Aggiudicataria è tenuta ai seguenti specifici momenti di verifica:

- incontri mensili del Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Marano Vicentino, o suo delegato, con i Responsabili dell'Aggiudicataria, per la valutazione degli aspetti tecnici, organizzativi, gestionali dei servizi; tali incontri potranno anche prevedere i Rappresentanti delle Associazioni degli utenti.

#### **ART. 13- MODALITA' DI VERIFICA DELLA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune si riserva il diritto di verificare in ogni momento l'andamento del servizio attraverso suoi dipendenti onde valutare la gestione della Cooperativa Affidataria.

L'Ente farà pervenire per iscritto alla Cooperativa Affidataria le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 15 giorni solari consecutivi, (o in casi di motivata urgenza anche in un termine inferiore) decorrenti dal ricevimento della nota di contestazione la Cooperativa Affidataria sarà tenuta ad ottemperare a quanto prescritto o presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato tecnico.

Il personale preposto al controllo del servizio provvede a segnalare la non conformità mediante comunicazione formale.

#### **ART. 14 RESPONSABILITÀ**

La Cooperativa appaltatrice risponderà dei danni eventuali causati a persone e cose durante lo svolgimento del servizio.

La Cooperativa stessa dovrà depositare, all'atto della presentazione della cauzione definitiva, una polizza assicurativa che preveda la copertura dei rischi relativi alla responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati. L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali di garanzia non inferiori a € 4.000.000,00 per sinistro, con limiti di € 1.500.000,00 per ogni persona (terzo o prestatore di lavoro), € 1.000.000,00 per danni a cose.

#### **ART. 15 INADEMPIMENTI E PENALITÀ**

La Cooperativa affidataria, nell'esecuzione dei servizi contemplati nel presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e dei Regolamenti concernenti il servizio stesso.

Mancando o ritardando la Cooperativa ad uniformarsi a tale obbligo, l'Amministrazione avrà il diritto di incamerare il deposito cauzionale e di provvedere ad assegnare ad altra Cooperativa il servizio, addebitando al fornitore le eventuali maggiori spese sostenute.

Non si darà luogo al pagamento di fatture finché la Cooperativa non avrà provveduto al versamento dell'importo relativo alle maggiori spese sostenute dall'Ente, conseguenti alle inadempienze contrattuali.

Qualora il servizio non riuscisse comunque di completo gradimento dell'Amministrazione per cause motivate, questa potrà, in qualsiasi momento ed a suo insindacabile giudizio, recedere dal rapporto con lettera raccomandata A.R. rimanendo salvo il risarcimento di eventuali danni.

In caso di mancata esecuzione anche parziale del servizio rispetto ad ogni precedente e successivo articolo del presente Capitolato l'Amministrazione si riserva la facoltà di fronteggiare l'emergenza, mediante altre Imprese ponendo a totale carico dell'impresa appaltatrice inadempiente le spese a tal fine sostenute.

#### **ART.16 TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del *Codice in Materia di Protezione dei dati personali* (D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196), i dati forniti dalla Cooperativa Affidataria proponente saranno raccolti presso gli uffici competenti del Comune per le finalità di gestione della gara e saranno trattati in maniera automatizzata e non, anche successivamente all'eventuale affidamento per le finalità del rapporto medesimo.

#### **ART. 17 RISERVATEZZA**

La Cooperativa Aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutto quanto stabilito dal D.Lgs 196/2003. Ai sensi del D.Lgs n.196/2003 il titolare del trattamento è il Comune di Marano Vicentino, responsabili del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili sono le Cooperative Affidatarie dei singoli servizi per quanto di competenza.

#### **ART. 18 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA**

Qualora la Cooperativa Affidataria dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi, a titolo di penalità, su tutto il deposito cauzionale definitivo.

#### **ART. 19 RINUNCIA AGGIUDICAZIONE**

Qualora la Cooperativa Affidataria non intenda accettare l'assegnazione dell'appalto non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

#### **ART. 20 CONTROVERSIE**

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del contratto, competente e giudicante sarà il Foro di Vicenza.

#### **ART. 21 RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiama a quanto disposto dal Codice Civile, dalle norme di appalti degli Enti Pubblici, dai Regolamenti Comunali e quant'altro a norma di legge applicabile.

