

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL CENTRO SERVIZI "IDA ZUZZI" E PER IL
SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO NEL COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
(VE) 01 MAGGIO 2024 - 31 DICEMBRE 2025**

(approvato con determinazione n. 32 del 28.03.2024)

INFORMAZIONI PRELIMINARI:

Agli effetti del presente capitolato speciale d'appalto si intende:

- per **"ente"**: l'Azienda Speciale per i Servizi Sociali Ida Zuzzi, con sede in Via dell'Unione, 10, in Comune di San Michele al Tagliamento (VE);
- per **"concorrente"**: la ditta che presenta domanda di partecipazione alla gara disciplinata dal presente capitolato speciale;
- per **"ditta"**: la ditta aggiudicataria dell'appalto;
- per **"referente del servizio in appalto"**: la persona che per conto della ditta terrà i contatti con il committente per l'organizzazione del servizio ;
- per **"sopralluogo"**: il sopralluogo che le concorrenti devono effettuare prima della presentazione dell'offerta, ai sensi del successivo art. 21 – lett. b);
- per **"plico d'invio"**: la busta chiusa in cui dovrà essere inserita la documentazione di gara (buste A e B indicate nell'art. 24);
- per **"DUVRI"**: il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza di cui all'art. 26, comma 1, lett. b), del D. Lgs. 09.04.2008, n. 81, che – allegato in schema al presente capitolato speciale – ne forma parte integrante e sostanziale, e dovrà essere sottoscritto dalle parti per divenire allegato al contratto d'appalto;
- **Disciplina applicabile alla gara**: la gara è regolata dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto con i suoi allegati, dal regolamento di amministrazione del committente e dal codice civile. Con riferimento alla problematica concernente l'applicabilità a questo ente del codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 31.03.2023, n. 36) si rileva la non soggezione dell'Azienda Speciale Ida Zuzzi al codice dei contratti pubblici in quanto ente pubblico economico la cui attività non contempla i requisiti dell'organismo pubblico previsti all'art.1, comma 1, lett. e) dell'allegato I.1 del d.lgs. n. 36/2023.

SITUAZIONE DI FATTO DEL SERVIZIO:

Al fine di fornire ai concorrenti informazioni attendibili sul servizio oggetto dell'appalto, ed in particolare sul personale finora impiegato, si precisa quanto segue:

- Fino alla data odierna, il servizio di ristorazione per gli ospiti del Centro Servizi e per i fruitori del servizio di fornitura dei pasti a domicilio è stato assicurato utilizzando il centro cottura interno alla Centro Servizi. In tale unico centro cottura (le cui attrezzature sono tutte di proprietà dell'Ente) sono stati prodotti i pasti per gli ospiti del Centro Servizi e per i pasti per il servizio dei pasti a domicilio: un'unica ditta appaltatrice del servizio (titolare di un unico contratto di appalto) ha assicurato i servizi occorrenti, esclusivamente con proprio personale;

- Per quanto concerne l'aspetto relativo al mantenimento dei diritti dei lavoratori finora impiegati nel servizio, la Ditta potrà impiegare il personale finora utilizzato nelle forme e nei limiti previsti dalle direttive U.E., dalla legislazione nazionale e dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro applicabili al settore.

PARTE PRIMA – CONTENUTO DELLE PRESTAZIONI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione, comprensivo dell'acquisizione delle derrate alimentari, della preparazione e fornitura dei pasti mediante la propria organizzazione aziendale:

- Per gli ospiti del Centro Servizi "Ida Zuzzi" (servizio residenziale e servizio diurno), sita a San Michele al Tagliamento, in via dell'Unione n. 10 (l'utenza è costituita esclusivamente da persone non autosufficienti, per la quasi totalità anziani);
- Per i fruitori del servizio di fornitura pasti a domicilio residenti o dimoranti nel territorio del Comune di San Michele al Tagliamento;
- All'occorrenza l'Ente potrà chiedere alla Ditta la fornitura di specifici pranzi o rinfreschi di rappresentanza, anche in giorni festivi, il cui menù e costo saranno autorizzati a parte previa presentazione di un preventivo sulla base delle richieste dell'ente.

Art. 2 – Descrizione delle prestazioni per gli ospiti del Centro Servizi e per i fruitori del servizio fornitura pasti a domicilio.

La Ditta dovrà provvedere alla fornitura del vitto per gli ospiti della Centro Servizi (colazione, pranzo, merenda pomeridiana, cena) e per i fruitori del servizio di fornitura pasti a domicilio del territorio di San Michele al Tagliamento (pranzo e cena per asporto).

Il vitto dovrà essere cucinato **esclusivamente presso il centro cottura interno** al Centro Servizi e successivamente:

A) PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO

Dovrà essere inserito negli appositi carrelli (messi a disposizione dall'Ente) e consegnato durante gli orari sottoriportati al personale del Centro Servizi che provvederà alla distribuzione alle persone ospiti:

1) COLAZIONE

Dalle ore 7.00 fino alle ore 9.00 per tutti gli ospiti (per gli ospiti allettati, per quelli che necessitano di imboccamento e per i restanti ospiti nelle sale da pranzo). La Ditta dovrà mettere a disposizione degli ospiti del Centro Servizi (nel rispetto delle prescrizioni indicate nell'ALLEGATO 2 al presente capitolato speciale) adeguati quantitativi dei seguenti prodotti: caffè, tè, latte, yogurt monoporzione (parzialmente scremato e alla frutta), budino monoporzione, marmellata di diversi frutti (di almeno due tipi ad ogni colazione, con adeguata alternanza e variazione), frutta (di almeno due tipi ad ogni colazione, con adeguata variazione stagionale), succhi di frutta (di almeno due tipi ad ogni colazione), pane normale e integrale, fette biscottate, biscotti secchi, zucchero. La colazione dovrà essere fornita attraverso un'equilibrata messa a disposizione di tutti i suddetti prodotti, in base alle esigenze e alle richieste degli ospiti. Per quanto riguarda caffè e latte è esclusa la fornitura di prodotti liofilizzati. Per quanto riguarda la fornitura del pane (e fermo restando

l'obbligo per la Ditta di attenersi alle indicazioni dell'Allegato 2 al presente Capitolato speciale "Tipi e caratteristiche delle materie prime"), si precisa che saranno oggetto di costante monitoraggio e verifica del gradimento da parte dell'utenza la qualità e quantità della fornitura per quanto concerne:

- la tipologia del pane, i modi di cottura, il peso del singolo pezzo fornito (in particolare potrà essere chiesta dall'Ente - e costituirà obbligo della Ditta - la fornitura di pezzi di tipologia diversa rispetto a quella prevista);
- il rispetto da parte della Ditta dell'obbligo di fornire il pane fresco e prodotto non oltre 3 (tre) ore prima di essere messo in consegna per la colazione del mattino. A tal fine la consegna presso il Centro Servizi del pane dovrà avvenire non prima delle ore 06.45' (ore sei e quarantacinque minuti);
- è in ogni caso assolutamente vietato utilizzare pane prodotto nei giorni precedenti (salvo l'utilizzo per funzioni particolari: es. pane grattugiato).

Nell'ambito dei prodotti su indicati, per ciascun ospite potrà essere scelto:

- a) n. 1 bevanda fra le seguenti: caffè, tè, latte;
- b) n. 2 prodotti fra i seguenti: yogurt, budino, marmellata, frutta, succo di frutta, biscotti secchi;
- c) n. 1 prodotto fra i seguenti: pane normale e integrale, fette biscottate.

1) PRANZO

Dalle ore 11.15 fino alle ore 12.45 per gli ospiti allettati e per quelli che necessitano di imboccamento; dalle ore 11.30 fino alle ore 13.00 per i restanti ospiti nelle sale da pranzo.

Ad ogni singolo pranzo la Ditta dovrà mettere a disposizione degli ospiti del Centro Servizi (nel rispetto delle prescrizioni indicate nell'ALLEGATO 2 al presente capitolato speciale) le portate di seguito indicate.

Per diete normali:

- n. 2 primi piatti (pasta, riso, minestrone, passato di verdure, pasticcio, ecc.), oltre alla pastina in brodo che dovrà essere messa a disposizione sempre;
- n. 1 secondo piatto (carne, pesce, uova, ecc.), oltre a formaggi assortiti che dovranno essere messi a disposizione sempre;
- n. 2 contorni (verdura cotta e cruda), oltre al purè di patate e alle carote lesse che dovranno essere messi a disposizione sempre;
- n. 1 frutto crudo di stagione o macedonia di frutta, una porzione di frutta cotta (con adeguata variazione); una porzione di yogurt o di budino monoporzione;
- la domenica e i giorni festivi: n. 1 porzione di dessert e n.1 porzione di dolce (dessert e dolce potranno - a scelta della Ditta - essere prodotti presso la cucina del Centro Servizi ovvero in forni, pasticcerie, ecc. esterne alla stessa; è esclusa la fornitura di altri prodotti di tipo industriale, salvo specifico accordo con l'Ente); durante la stagione estiva - a richiesta dell'Ente - dovrà essere messo a disposizione del gelato;
- pane (normale e integrale), grissini e fette biscottate: adeguati quantitativi. Per quanto concerne la fornitura del pane, vale quanto precisato al precedente punto 1) COLAZIONE;
- bevande: adeguati quantitativi di acqua (attraverso una equilibrata messa a disposizione di acqua minerale e di acquedotto, secondo le modalità che saranno successivamente concordate fra l'Ente e la Ditta; il tipo di acqua minerale - naturale o frizzante, oligominerale o non, ecc.- dovrà essere concordato con l'Ente), tè, vino (solo su specifica indicazione dell'Ente e massimo un quarto di litro a pasto a persona), altra bibita analcolica.

Nell'ambito dei prodotti su indicati, per ciascun ospite potrà essere scelto:

- a) n. 1 primo piatto;
- b) n. 1 secondo piatto;
- c) n. 1 contorno;
- d) n. 1 frutto crudo o porzione di macedonia o di frutta cotta o yogurt o budino;
- e) n. 1 porzione di dessert o di dolce (la domenica e i giorni festivi);
- f) pane, grissini e fette biscottate: secondo richiesta;
- g) una bevanda, oltre all'acqua.

2) MERENDA

Dalle ore 15.30 circa alle ore 16:30 circa. La Ditta dovrà mettere a disposizione degli ospiti della Centro Servizi (nel rispetto delle prescrizioni indicate nell'ALLEGATO 2 al presente capitolato speciale) adeguati quantitativi dei seguenti prodotti: caffè, thè, latte, succhi di frutta, frullati di frutta fresca, biscotti secchi, fette biscottate, frutta cruda di stagione.

Per quanto riguarda caffè e latte è esclusa la fornitura di prodotti liofilizzati.

Nell'ambito dei prodotti su indicati, per ciascun ospite potrà essere scelto:

- n. 1 bevanda fra le seguenti: caffè, thè, latte, succo di frutta o frullato di frutta fresca;
- n. 1 prodotto fra i seguenti: biscotti secchi, fette biscottate, frutta cruda di stagione o yogurt.

3) CENA

Dalle ore 18.15 fino alle ore 19.00 per gli ospiti allettati e per quelli che necessitano di imboccamento; dalle ore 18.30 fino alle ore 20.00 per i restanti ospiti nella sala da pranzo. La Ditta dovrà mettere a disposizione degli ospiti del Centro Servizi (nel rispetto delle prescrizioni indicate nell'ALLEGATO 2 al presente capitolato speciale) le portate di seguito indicate.

Per diete normali:

- n. 1 primo piatto (pasta, riso, minestrone, passato di verdure, pasticcio, ecc.), oltre alla pastina in brodo che dovrà essere messa a disposizione sempre ;
- n. 1 secondo piatto (carne, pesce, uova, ecc.), oltre a formaggi e affettati assortiti che dovranno essere messi a disposizione sempre (si sottolinea che l'obbligo di mettere a disposizione affettati è previsto solo per la cena);
- n. 1 contorno (verdura cotta o cruda), oltre al purè di patate e alle carote lesse che dovranno essere messi a disposizione sempre ;
- n. 1 frutto crudo di stagione o macedonia di frutta, una porzione di frutta cotta (con adeguata variazione), una porzione di yogurt o di budino monoporzione;
- la domenica e i giorni festivi: n. 1 porzione di dessert e n. 1 porzione di dolce (dessert e dolce potranno - a scelta della ditta - essere prodotti presso la cucina del Centro Servizi ovvero in forni, pasticcerie, ecc. esterne alla stessa; è esclusa la fornitura di altri prodotti di tipo industriale, salvo specifico accordo con l'Ente); durante la stagione estiva - a richiesta dell'Ente - dovrà essere messo a disposizione del gelato ;
- pane (normale e integrale), grissini e fette biscottate: adeguati quantitativi. Per quanto concerne la fornitura del pane, vale quanto precisato al precedente punto 1) COLAZIONE;
- bevande: adeguati quantitativi di acqua (attraverso una equilibrata messa a disposizione di acqua

minerale e di acquedotto, secondo le modalità che saranno successivamente concordate fra le parti ; il tipo di acqua minerale - naturale o frizzante, oligominerale o non, ecc. - dovrà essere concordato con l'Ente), thè, eccezionalmente vino (solo su specifica indicazione dell'Ente e massimo un quarto di litro a pasto a persona), altra bibita analcolica.

Nell'ambito dei prodotti su indicati, ciascun ospite potrà scegliere:

- a) n. 1 primo piatto;
- b) n. 1 secondo piatto;
- c) n. 1 contorno;
- d) n. 1 frutto crudo o porzione di macedonia o di frutta cotta o yogurt o budino;
- e) n. 1 porzione di dessert o di dolce (la domenica e i giorni festivi);
- f) pane, grissini e fette biscottate : secondo richiesta;
- g) una bevanda, oltre all'acqua.

4) FRUTTINI PER TERAPIA

All'interno della busta di offerta contrassegnata con la lett. A (documentazione amministrativa) la ditta concorrente ha facoltà di inserire la propria migliore offerta per la fornitura per l'intera durata del contratto di fruttini (mousse di frutta) in confezione monouso da utilizzare per la somministrazione della terapia agli ospiti. L'Ente si riserva di procedere all'acquisto, in tutto o in parte, dalla ditta aggiudicataria dell'appalto oppure da altro diverso fornitore.

5) PER DIETE SPECIALI (SIA A PRANZO CHE A CENA)

La ditta, per ospiti gravati da varie patologie (diabete, allergie, intolleranze, diete ipocaloriche, nefropatici ecc.), su richiesta dell'Ente, dovrà provvedere alla preparazione di diete speciali e a rifornirsi di eventuali prodotti confezionati idonei. La Ditta dovrà inoltre provvedere - in relazione a specifiche temporanee patologie degli ospiti – ad assicurare temporanee variazioni ai menù. La Ditta dovrà altresì provvedere alla preparazione di pasti frullati e/o tritati per gli ospiti che non possono cibarsi con alimenti solidi; il pasto frullato in linea di massima deve rispettare il menù giornaliero previsto per i restanti ospiti, e può essere sostituito (esclusivamente su richiesta dell'Ente) con omogeneizzati, mousse, ecc.; gli alimenti frullati dovranno essere tassativamente prodotti e consumati in giornata; i prodotti avanzati nel corso della somministrazione presso le camere degli ospiti non potranno essere riutilizzati per i servizi successivi. Le diete speciali, le temporanee variazioni ai menù e i pasti frullati, omogeneizzati, mousse, ecc. saranno addebitati all'Ente allo stesso prezzo unitario dei pasti per le diete normali.

Modesti quantitativi di generi alimentari (olio, sale, zucchero, ecc.) potranno essere richiesti per gli ospiti nelle loro camere durante l'intero arco della giornata: gli stessi si intendono previsti a completamento della fornitura del vitto dispensato agli ospiti ; il relativo costo è da intendersi ricompreso nel costo di questi.

6) ACQUA MINERALE DURANTE LA GIORNATA

Oltre a quanto previsto per la fornitura di bevande per la colazione, il pranzo, la merenda e la cena, a richiesta del personale del Centro Servizi dovranno essere messi a disposizione (in bottiglie di varia capienza, come da indicazione del personale dell'Ente) fino a un litro e mezzo giornaliero di acqua minerale

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028 Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

(il tipo di acqua minerale – naturale o frizzante, oligominerale o non, ecc. - dovrà essere concordato con l'Ente) per ciascun ospite della Centro Servizi, oltre a limitati quantitativi di thè o altra bevanda analcolica (aranciata, ecc.); tale fornitura si intende prevista a completamento della fornitura del vitto dispensato agli ospiti ; il relativo costo è da intendersi ricompreso nel costo di questi.

7) TORTA PER LE FESTE DI COMPLEANNO (UNA VOLTA OGNI MESE)

La Ditta metterà a disposizione nel corso delle feste di compleanno degli ospiti (una al mese) una fetta di torta per ciascun ospite della Casa di Riposo e Centro Diurno. La torta potrà - a scelta della ditta - essere prodotta presso la cucina della Casa di Riposo ovvero in forni, pasticcerie, ecc. esterne alla stessa; è esclusa la fornitura di altri prodotti di tipo industriale, salvo specifico accordo con l'Ente. Tale fornitura si intende prevista a completamento della fornitura del vitto dispensato agli ospiti; il relativo costo è da intendersi ricompreso nel costo di questi.

NUMERO DI POSTI LETTO DELLA CASA DI RIPOSO

La Regione del Veneto ha autorizzato l'Ente ad ospitare nella casa di riposo fino a n. 91 ospiti non autosufficienti in regime residenziale e n. 6 posti per il Centro Diurno.

Si precisa, inoltre, che i dati sopra esposti si riferiscono al numero massimo possibile di ospiti che l'ente può accogliere, mentre invece il numero di ospiti che effettivamente saranno ospitati non può essere indicato, in quanto consegue alla libera scelta dell'utenza in ordine all'ingresso in Casa di Riposo. Pertanto resta inteso che nessuna pretesa risarcitoria di nessun tipo potrà vantare la Ditta in caso di numero di ospiti (e conseguentemente di numero di pasti forniti) inferiore al numero massimo di posti autorizzati e di persone effettivamente ospitate.

Il costo del pasto rimarrà sempre identico, indipendentemente dal numero di ospiti della Casa di Riposo.

La Ditta è tenuta a somministrare un pasto speciale (previamente concordato con l'Ente), sia a pranzo che a cena, per i giorni di Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua e Ferragosto.

A titolo orientativo, nell'allegato 1 al presente capitolato speciale viene indicato un menù tipo, articolato su 4 settimane per il periodo estivo, da servire di base per l'elaborazione del menù definitivo da concordare con l'Ente.

Si precisa, in ogni caso, che per la Ditta rappresenta obbligo contrattuale adeguarsi – nel rispetto del mantenimento complessivo dell'equilibrio economico nei costi di approvvigionamento e fornitura dei pasti – alle richieste dell'Ente finalizzate a migliorare e personalizzare i pasti alle esigenze e preferenze degli ospiti.

B) PER I FRUITORI DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO (pranzo e cena per asporto):

Dovrà essere preparato e inserito negli appositi contenitori (messi a disposizione a cura e spese dell'Ente) per la successiva consegna all'utenza (tutti giorni della settimana, comprese le domeniche e le giornate festive infrasettimanali).

Dovranno essere attivate 2 distinte modalità per la consegna dei pasti, da esercitare entrambe per l'intera durata dell'appalto:

a) la prima modalità prevede che i pasti vengano ritirati presso la cucina direttamente dagli utenti finali.

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028 Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

I contenitori verranno successivamente restituiti dagli utenti finali alla Ditta, che dovrà provvedere al loro lavaggio. Il tutto avverrà secondo orari e modalità che saranno successivamente concordati fra l'Ente e la Ditta;

- b) la seconda modalità prevede a cura e spese della Ditta l'effettuazione di un servizio di trasporto dei pasti dalla cucina al domicilio dei fruitori con automezzi (idonei al trasporto dei pasti) e personale della Ditta medesima. Il pasto dovrà essere consegnato all'utente finale o a diversa persona di riferimento previamente comunicata dall'Ente o dall'utente finale: è tassativamente esclusa la possibilità di consegnare il pasto a persone diverse dalle anzidette. La predetta seconda modalità è applicabile per il solo pasto di mezzogiorno.

Il servizio è rivolto a un numero di fruitori del servizio di fornitura pasti a domicilio attualmente di circa 22 unità giornaliere per il pasto di mezzogiorno. Per i pasti della sera, per le giornate della domenica e per gli altri giorni festivi infrasettimanali il numero di pasti da fornire non è preventivabile con sufficiente approssimazione.

I quantitativi dei pasti sopra indicati si basano su quelli riferibili allo stato attuale. Essi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Ente.

Sia in caso di diminuzione che in caso di aumento del numero di pasti da fornire ai fruitori del servizio dei pasti a domicilio il prezzo dei pasti rimarrà invariato.

C) VARIE

Entro il limite di mezz'ora in più o in meno, l'Ente potrà decidere - a proprio insindacabile giudizio - variazioni agli orari indicati ai punti A), B) e C) del presente articolo, che saranno comunicati alla Ditta con preavviso di almeno 5 (cinque) giorni. La Ditta sarà conseguentemente obbligata a dar corso alle variazioni degli orari. La Ditta dovrà fornire per ogni ospite del Centro Servizi e per ogni pasto (colazione, pranzo e cena) una tovaglia di carta monouso del tipo usato per la ristorazione collettiva e un adeguato quantitativo di salviette di carta; il relativo costo è da intendersi ricompreso nel costo delle portate.

D) QUANTITATIVO DEI PASTI DA FORNIRE (ORDINE DEI PASTI)

Il numero effettivo dei pasti, le diete speciali e i pasti frullati da predisporre per il Centro Servizi sarà quello comunicato al mattino dal personale dell'Ente al personale della Ditta tramite apposito modulo opportunamente compilato. Eventuali decrementi o aumenti del suddetto numero nel corso della giornata rispetto al numero comunicato al mattino sarà anch'esso comunicato alla Ditta tramite la modalità sopra riportata. Conseguentemente la Ditta potrà fatturare solo ed esclusivamente i pasti effettivamente consegnati dal personale della Ditta al personale dell'Ente, mentre in nessun caso la fatturazione (che resta disciplinata dal successivo art. 15) potrà avvenire con modalità o sistemi di calcolo diversi.

Il numero dei fruitori dei pasti a domicilio sarà previamente comunicato dall'Ente al personale della Ditta presso la Cucina.

Art. 3 – Gestione del servizio

3.a) – LOCALI ED ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esclusivamente nei locali destinati ai servizi di cucina all'interno

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028
Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

del Centro Servizi - con impianti, attrezzature, arredi e stoviglie messi a disposizione dall'Ente. Saranno inoltre messi a disposizione, nei limiti delle possibilità che le strutture consentono, i locali destinati all'immagazzinamento delle derrate alimentari e degli altri materiali della Ditta necessari all'esecuzione dell'appalto.

I suddetti locali, impianti, attrezzature, ecc., sono messi a disposizione della Ditta da parte dell'Ente a titolo di comodato gratuito.

La Ditta dovrà, inoltre, provvedere alla fornitura - a propria cura e spese - delle tovaglie di carta monouso e delle salviette per ospiti del Centro Servizi.

Per la cucina presso il Centro Servizi verrà redatto verbale in contraddittorio di consegna dei locali, degli impianti, delle apparecchiature ed arredi, nonché del minuto materiale d'uso (piatti, bicchieri, posate, ecc.). La sottoscrizione del suddetto verbale di consegna comporta per la Ditta accettazione incondizionata circa l'idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

Per effetto della sottoscrizione del verbale di consegna dei locali, impianti, ecc., la Ditta è nominata automaticamente (e senza necessità di ulteriori atti) "custode" del centro cottura e dei restanti locali assegnati e di tutto quanto in essi contenuto (sia di proprietà della Ditta che messi a disposizione dall'Ente o da terzi), rispondendo pertanto direttamente di ogni danno che potesse derivare all'Ente e a terzi in conseguenza dell'uso o della custodia degli stessi.

La Ditta dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature prese in consegna in modo da assicurare la migliore conservazione ed il più efficiente grado di funzionamento. Conseguentemente i danneggiamenti alle attrezzature dovuti a negligenza, imprudenza e imperizia del proprio personale saranno riparati a cura e spese della Ditta.

I restanti lavori di manutenzione (ordinaria e straordinaria) dei locali, impianti e attrezzature saranno assicurati dall'Ente a propria cura e spese. A tale scopo la Ditta dovrà segnalare per iscritto, senza ritardo e mai oltre il servizio in corso, agli uffici dell'Ente ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi di tipo manutentivo. Tale comunicazione dovrà avvenire tramite apposito modulo che verrà redatto dagli uffici amministrativi dell'Ente e che dovrà essere inviato di volta in volta mezzo posta elettronica all'indirizzo info@idazuzzi.it.

Resta inteso, altresì, che se i lavori di manutenzione eseguiti dall'Ente risultassero necessari in conseguenza di comportamenti del personale della Ditta dovuti a negligenza, imprudenza e imperizia, previa contestazione scritta e trasmissione del verbale di esecuzione dei lavori di manutenzione, i relativi costi verranno addebitati alla Ditta, con prelievo dal deposito cauzionale di cui all'art. 14 del presente capitolato.

Rimane invece quale esclusivo onere della Ditta l'esecuzione e il costo della tinteggiatura dei locali del centro cottura e degli altri locali concessi in comodato alla Ditta stessa almeno una volta nel corso della durata contrattuale, e comunque ogni qualvolta che se ne presentasse la necessità per motivazioni di carattere igienico nonché per esigenze di decoro.

Locali, impianti e attrezzature dovranno essere riconsegnati in condizioni di buona efficienza alla scadenza del contratto.

Al termine del contratto sarà aggiornato l'inventario in contraddittorio fra le parti.

3. b) PERSONALE

Spetta alla Ditta la direzione operativa del servizio di ristorazione per l'intera durata dell'appalto.

Per la distribuzione del vitto agli ospiti del Centro Servizi provvederà il personale dell'Ente.

La Ditta dovrà assicurare il servizio oggetto dell'appalto con proprio personale, dalla stessa opportunamente addestrato per i compiti assegnati, comunicando prima dell'inizio del servizio (e del pari tempestivamente tenendo aggiornato l'Ente per i nuovi operatori) i nominativi del personale addetto al servizio.

In particolare, la Ditta dovrà indicare le generalità del responsabile in loco presso la cucina.

Il suddetto responsabile in loco presso la cucina dovrà:

- possedere idonea esperienza professionale, derivante da qualifica professionale di cuoco ovvero (in caso di non possesso di tale qualifica professionale) da significativa e dimostrabile esperienza lavorativa presso centri di cottura;
- sovrintendere alle operazioni di preparazione e fornitura dei pasti ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché immediato interlocutore dell'Ente per i suddetti aspetti;
- garantire la rintracciabilità in caso di necessità (fornendo all'Ente l'indirizzo di residenza e il recapito telefonico).

Nello svolgimento del servizio il personale della Ditta dovrà:

- a) mantenere comportamenti corretti e osservare diligentemente tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti – in vigore sia a livello nazionale che regionale – aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto nonché tutte le norme e i regolamenti interni in vigore presso l'Ente;
- b) mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti l'andamento dei servizi del Centro Servizi, e le situazioni personali e sanitarie degli ospiti della Casa di Riposo, eventuali ospiti del Centro Diurno e degli utenti del servizio dei pasti a domicilio di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- c) evitare di intrattenersi durante il servizio per motivi diversi da quelli strettamente connessi con la prestazione lavorativa con gli ospiti e il personale del Centro Servizi;
- d) rispettare, pena la risoluzione del contratto, gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento vigente presso l'ente del quale la ditta ha preso completa e piena visione sul sito internet, nella sezione "Amministrazione trasparente", all'indirizzo: <https://www.idazuzzi.it/amm-trasparente/bandi-e-contratti-2024>
- e) fare divieto di ingresso ai locali della Cucina al personale dell'Ente, fatto salvo per il personale amministrativo, il quale potrà accedervi per comunicazioni di tipo logistico e/o amministrativo riguardante il servizio;
- f) fare divieto di somministrazione o consegna di alimenti al personale dell'Ente per uso personale o per tutti gli usi che non riguardino l'alimentazione degli ospiti e/o utenti dell'Ente;
- g) comunicare eventuali problematiche e/o richieste riguardanti il servizio di ristorazione solo ed esclusivamente tramite canali ufficiali, ovvero tramite indirizzo email istituzionale (info@idazuzzi.it) e/o numero di telefono 0431/50021;
- h) qualora durante la consegna di pasti al domicilio si riscontrasse un'emergenza di carattere sanitario sul territorio, per il principio di senso civico, provvedere in autonomia alla chiamata del numero unico

di pronto intervento (112), senza dirottare l'emergenza all'Ente onde evitare rallentamenti alle eventuali operazioni di soccorso. Qualora la necessità dovesse risultare di natura socio-assistenziale, provvedere a comunicare i riferimenti dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento, che verranno condivisi con il personale in sede di insediamento dopo l'aggiudicazione della ditta. Tale provvedimento ha il fine di attivare prontamente eventuali procedure atte alla verifica di eventuali situazioni di disagio;

- i) in relazione alla situazione determinatasi a seguito della pandemia da covid-19, dovrà scrupolosamente osservare tutti gli adempimenti necessari ad assicurare la sicurezza degli ospiti e degli operatori, in particolare per quanto concerne l'utilizzo delle mascherine e dei DPI (dispositivi di protezione individuali).

In relazione agli obblighi su indicati, la Ditta si impegna a sostituire quegli addetti che si rendessero autori di ripetute gravi inadempienze.

Il personale addetto al servizio dipenderà ad ogni effetto dalla Ditta e presterà la propria opera sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta stessa.

La Ditta dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni dei contratti di lavoro disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

Per il proprio personale la Ditta ha l'obbligo di ottemperare alle misure di autocontrollo, formazione e informazione previste dall'art. 1 della Legge della Regione del Veneto 19.12.2003, n. 41 (avente ad oggetto: "Disposizioni di riordino e semplificazione normativa. Collegato alla Legge Finanziaria 2003 in materia di prevenzione, sanità, servizi sociali e sicurezza pubblica", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto n. 120 del 23.12.2003), e successive modificazioni, integrazioni e normativa di attuazione.

In ottemperanza al D. Lgs. n. 81/2008, la Ditta dovrà provvedere alla formazione e informazione del proprio personale sui potenziali rischi derivanti dalle attività espletate.

Il personale della Ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti l'igiene e la sicurezza negli ambienti di lavoro e quelle inerenti la prevenzione incendi adottate nell'ambito delle strutture in cui operano.

Il personale medesimo dovrà economizzare l'uso di acqua calda e fredda, gas ed energia elettrica (che verranno messi a disposizione dall'Ente a propria cura e spese) in rapporto all'effettivo utilizzo degli impianti, senza spreco alcuno. In caso di riscontro di utilizzi non appropriati, l'Ente diffiderà per iscritto la Ditta a conformarsi a regole di sana gestione delle risorse. Nel caso perdurassero gli sprechi, l'Ente – previa contestazione alla Ditta – si rivarrà sul deposito cauzionale di cui all'art. 14 del presente capitolato.

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio

4. a) – IL SERVIZIO APPALTATO COMPRENDE A CARICO DELLA DITTA:

- l'adempimento delle incombenze in materia di permessi di natura sanitaria necessarie all'effettuazione del servizio (ai sensi della legge n. 283/1962 e del D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni e integrazioni). La relativa procedura dovrà essere attuata autonomamente presso i competenti uffici del Comune di San Michele al Tagliamento e della competente azienda ULSS da parte della Ditta, senza intervento alcuno da parte dell'Ente;
- il pagamento di tutte le imposte e tasse (con l'esclusione della tassa immondizie), senza diritto di

rivalsa, che riguardano o riguarderanno in qualunque momento la Ditta per l'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato;

- l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione nei locali a ciò destinati delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, assumendo ogni rischio e responsabilità per il loro deterioramento e calo di peso. La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio di ristorazione;
- la preparazione e cottura del vitto, presso la cucina del Centro Servizi, sulla base del menù indicato negli allegati al presente capitolato. Al di fuori di quanto specificamente previsto dal presente capitolato, è vietata la preparazione dei pasti all'esterno della cucina del Centro Servizi;
- l'assunzione, a proprie spese, del personale necessario all'espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto, impegnandosi inoltre all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi di lavoro applicabili al predetto personale. La Ditta curerà che tutto il personale addetto alle cucine porti cuffie e grembiuli (provvedendo direttamente e a proprie spese alla fornitura ed al lavaggio degli stessi), rechi in servizio un cartellino che riporti in modo ben visibile la fotografia e le indicazioni del nome e cognome del lavoratore e la denominazione della Ditta. Dovrà organizzare per il personale addetto alla cucina corsi di aggiornamento – tenuti da organi competenti - sulla conservazione, preparazione, cottura e trasporto degli alimenti nonché sui relativi aspetti igienico-sanitari;
- la Ditta dovrà, inoltre, provvedere alla fornitura – a propria cura e spese – delle tovaglie di carta monouso e delle salviette per ospiti del Centro Servizi;
- la preparazione dei carrelli con piatti, stoviglie e bicchieri e quant'altro necessario, da consegnare al personale della Casa di Riposo almeno mezz'ora prima della distribuzione dei pasti per la preparazione della sala mensa della Casa di Riposo. In considerazione di eventuali infezioni da COVID-19 di alcuni ospiti dell'Ente, in sostituzione a piatti e stoviglie, potrebbe essere richiesta la preparazione di borse contenenti materiale monouso (fornito dall'Ente);
- il trasporto e la consegna dei pasti per i fruitori del servizio dei pasti a domicilio; il ritiro degli appositi contenitori riconsegnati dai fruitori;
- la pulizia dei locali in uso (con pulizia giornaliera e lavaggio quotidiano dei pavimenti dei locali cucina, lavaggio e disinfezione giornaliera dei sanitari e dei pavimenti dei servizi igienici annessi alle cucine, pulizia giornaliera e di fondo settimanale dei locali magazzino e dispensa, pulizia giornaliera delle superfici lavabili, rimozione di eventuali muffe e ragnatele, spolveratura, e all'occorrenza lavaggio degli arredi e dei serramenti, comprese le zanzariere e le cappe di aspirazione) e di tutte le apparecchiature e attrezzature della cucina e dei restanti locali in uso; è escluso il lavaggio delle vetrate esterne (che sarà assicurato dall'Ente);
- la fornitura dei detersivi e il lavaggio e disinfezione di tutte le stoviglie, posaterie, vassoi, carrelli e contenitori utilizzati per la distribuzione del vitto e utilizzati dagli ospiti del Centro Servizi, e la fornitura dei detersivi e il lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati dai fruitori del servizio dei pasti a domicilio;
- l'eventuale attivazione, gestione e pagamento dei relativi costi di esercizio della linea telefonica e fax presso la cucina del Centro Servizi (a tal fine si precisa che le comunicazioni telefoniche e fax della Ditta non potranno essere indirizzate al centralino e al fax dell'Ente);

- la fornitura dei sacchi e degli imballi per la raccolta dei rifiuti prodotti dalle cucine;
- il trasporto dei rifiuti di cucina e degli imballi di scarto nei luoghi immediatamente prossimi alle cucine indicati dall'Ente, tenendo presenti gli adempimenti inerenti alla raccolta differenziata eventualmente adottati nella località;
- gli oneri e gli obblighi derivanti per lo stoccaggio, smaltimento e denuncia degli oli fritti residui e degli altri rifiuti speciali prodotti;
- il servizio di derattizzazione per i locali del centro cottura.

Tutti gli adempimenti e le incombenze previste dal presente punto 4.a) saranno remunerati esclusivamente e per intero attraverso il corrispettivo dei pasti.

4. b) – PRESTAZIONI ESCLUSE DAL SERVIZIO APPALTATO E A CARICO DELL'ENTE:

- la preparazione e il riordino dei tavoli e la pulizia della sala mensa per gli ospiti del Centro Servizi;
- la distribuzione ai tavoli della colazione, merenda, pasti (pranzo e cena) alle persone ospiti del Centro Servizi;
- la raccolta delle stoviglie utilizzate per la distribuzione della colazione, merenda e pasti (pranzo e cena) agli ospiti della Centro Servizi ;
- la manutenzione dei locali e delle attrezzature del centro cottura nei modi indicati nell'art. 3. a) ;
- la fornitura dell'acqua, del gas per uso cucina, dell'energia elettrica, del riscaldamento dei locali, gli oneri per la tassa rifiuti occorrenti per i locali e per i servizi, i quali tutti saranno a totale e irripetibile carico dell'Ente ;
- il reintegro delle stoviglie di sala e delle attrezzature di cucina, nei limiti indicati nell'art. 3. a) ;
- lo spurgo dei pozzi e delle fosse di decantazione .

Art. 5 – Sottoscrizione del contratto

Ad avvenuta aggiudicazione dell'appalto l'Ente inviterà la Ditta a sottoscrivere il contratto, previa trasmissione all'Ente stesso della documentazione necessaria (cauzione definitiva, ecc.) .

Il contratto si concluderà in forma semplificata (scrittura privata) e sarà stipulato senza ulteriori spese per le parti; sarà registrato solo in caso d'uso.

In caso di mancata trasmissione all'Ente da parte della Ditta della documentazione necessaria e/o di mancata sottoscrizione del contratto da parte della Ditta entro i termini stabiliti, per qualunque causa diversa dalla forza maggiore, l'Ente avrà l'insindacabile facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere all'aggiudicazione dell'appalto alla Ditta concorrente che segue in graduatoria; inoltre l'Ente introiterà per intero e a titolo di penale la cauzione definitiva di cui all'art. 14 del presente capitolato.

È in ogni caso fatta salva la richiesta del maggior danno.

Art. 6 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata complessiva di 24 mesi, dal 01 maggio 2024 al 31 dicembre 2025. Alla scadenza il contratto cesserà senza obbligo di invio di disdetta. È fatta salva la possibilità di ulteriori proroghe/rinnovi in caso di accordo formalizzato tra le parti per un periodo massimo di 12 mesi complessivi.

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028
Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

La Ditta aggiudicataria si impegna – a semplice richiesta dell’Ente con almeno 3 (tre) giorni di anticipo – ad iniziare il servizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, dopo l’emanazione del provvedimento di aggiudicazione dell’appalto.

I primi due mesi costituiranno periodo di prova.

L’esito della prova sarà comunicato mediante lettera raccomandata entro 15 giorni dal compimento del secondo mese. In caso di mancata comunicazione, l’esperimento si intenderà favorevolmente compiuto. In caso di esito negativo verrà assegnato un ulteriore periodo di prova di 2 mesi.

In caso di esito negativo dell’ulteriore periodo di prova il contratto verrà risolto a tutti gli effetti, a seguito di comunicazione con raccomandata avviso di ricevimento, senza che la Ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto.

Rimane peraltro in obbligo della Ditta stessa, se richiesto dall’Ente, di proseguire nell’espletamento dei servizi appaltati, alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di 60 (sessanta) giorni oltre il termine del periodo di esperimento o altresì oltre il termine di risoluzione in caso di risoluzione anticipata, senza poter pretendere compensi o indennizzi oltre quelli spettanti in applicazione del presente capitolato.

Art. 7 – Prezzi

I prezzi unitari (precisati nel successivo art. 22) non subiranno variazioni per la durata di un anno (01.05.2024 – 30.04.2025), al termine del quale potrà essere valutata una variazione degli stessi sulla base dell’indice dei prezzi al consumo - ISTAT FOI.

È nulla, e non sarà pertanto applicata, qualunque forma di indicizzazione dei prezzi proposta dalla Ditta. In particolare non avranno alcun valore ai fini dell’adeguamento dei prezzi gli aumenti derivanti dall’eventuale applicazione dei contratti di lavoro del personale dipendente della Ditta.

Art. 8 – Controllo e monitoraggio dell’esecuzione dell’appalto

Art. 8 a)

Rappresenta elemento di importanza primaria l’attività di controllo e monitoraggio continui da parte dell’Ente dell’esecuzione dell’appalto.

Art. 8 b).1 – CONTROLLO

L’Ente si riserva il controllo, con personale proprio o incaricato, sull’esecuzione del servizio ed avrà facoltà di eseguire in qualunque momento controlli, accertamenti e verifiche volti ad accertare la corretta e puntuale attuazione degli obblighi contrattuali. A tal fine i locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento agli incaricati dell’Ente.

Il controllo si svolge nelle seguenti forme:

- Ferme restando le competenze istituzionalmente spettanti all’Azienda ULSS in materia igienico-sanitaria, l’Ente si riserva di far eseguire in ogni momento analisi e controlli sui campioni di merci, prodotti e pasti preparati, per accertarne la corrispondenza alle vigenti disposizioni in materia igienico sanitaria e alle prescrizioni del capitolato speciale e dei suoi allegati;
- La Ditta è tenuta a fornire all’Ente, quando da questo richiesti, i documenti (o loro copie) di autocontrollo e le bolle di accompagnamento in cui sono indicate le caratteristiche necessarie

all'individuazione delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato;

- L'Ente si riserva di predisporre una o più "Schede-valutazione", da compilarsi a cura degli operatori dell'Ente o da operatori da questo incaricati e che serviranno a rilevare:
 - a) la quantità del vitto consegnato (sufficiente, insufficiente, ecc.);
 - b) la qualità del vitto consegnato (grado di cottura, odore, temperatura alimenti, ecc.);
 - c) la quantità e qualità delle diete speciali e dei frullati.

La "Scheda-valutazione" potrà anche essere utilizzata in occasione di assaggi a campione, in orario e giorno non previamente concordati e comunicati alla Ditta, eseguiti da operatori dell'Ente o da questo incaricati.

- Nel caso di contestazione da parte del personale dell'Ente addetto al servizio sulla qualità di qualsiasi merce approvvigionata, prodotto impiegato o pasto fornito, la Ditta dovrà provvedere – a propria cura e spese – alle immediate sostituzioni con prodotti rispondenti alle qualità e quantità richieste; qualora successivamente venisse accertata la infondatezza delle motivazioni addotte dal personale dell'Ente per le sostituzioni, la Ditta fatturerà all'Ente anche i prodotti sostituiti. Il personale dell'Ente addetto al servizio rivolgerà le suddette contestazioni (verbali o scritte) se possibile al Responsabile in loco presso la cucina, o altrimenti al restante personale della Ditta presente.

Art. 8 b).2 – MONITORAGGIO

La Ditta si impegna a effettuare – su richiesta dell'Ente – "Incontri Periodici" (indicativamente uno ogni trimestre per l'intera durata del contratto) presso il Centro Servizi, in cui saranno esaminate le problematiche concernenti il servizio svolto e saranno concordate eventuali aggiustamenti e precisazioni sullo stesso.

Agli incontri parteciperanno, di norma, i responsabili dell'Ente e il Responsabile in loco presso la cucina della Ditta. Su richiesta dell'Ente potranno partecipare esperti incaricati dall'Ente stesso, familiari degli ospiti, ecc.

Nel corso degli "Incontri Periodici" saranno esaminate tutte le problematiche concernenti il servizio, ed in particolare:

- le risultanze delle "Schede di valutazione", e le conseguenti contestazioni, osservazioni e proposte dell'Ente nei confronti della Ditta;
- le proposte di variazione del menù, delle grammature indicative minime e dei tipi e caratteristiche delle materie prime (che in nessun caso potranno essere variati se non previo consenso di entrambe le parti). A tal fine si precisa che per la Ditta rappresenta obbligo contrattuale adeguarsi – nel rispetto del mantenimento complessivo dell'equilibrio economico nei costi di approvvigionamento e fornitura dei pasti – alle richieste dell'Ente finalizzate a migliorare e personalizzare i pasti ai singoli utenti finali del servizio.

Art. 9 – Risoluzione del contratto

L'Ente si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto nei seguenti casi:

- 1) reiterate violazioni da parte del personale della Ditta delle prescrizioni e cautele in tema di prevenzione da covid-19, non eliminate da parte della Ditta medesima a seguito di diffida da parte dell'Ente;

- 2) sospensione, abbandono o mancata effettuazione, totale o parziale, del servizio affidato, salvi i casi di forza maggiore;
- 3) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate da parte della Ditta a seguito di diffida da parte dell'Ente;
- 4) comportamento abitualmente scorretto della Ditta o del suo personale;
- 5) gravi violazioni delle norme d'igiene, non eliminate da parte della Ditta a seguito di diffida da parte dell'Ente;
- 6) reiterate violazioni delle caratteristiche qualitative dei prodotti e del menù;
- 7) quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- 8) quando la Ditta ceda ad altri in tutto o in parte i diritti o gli obblighi inerenti al contratto;
- 9) reiterate violazioni degli orari concordati per l'effettuazione del servizio, non eliminate da parte della Ditta a seguito di diffida da parte dell'Ente;
- 10) mancata reintegrazione del deposito cauzionale di cui al successivo art. 14 a seguito del suo venir meno per l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato;
- 11) ogni altra inadempienza o fatto non contemplati che rendano non proseguibile l'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi di risoluzione del contratto previsti dal presente articolo, il deposito cauzionale di cui all'art. 14 è introitato per intero dall'Ente a titolo di penale, salvo il risarcimento per il maggior danno.

Art. 10 – Carattere del servizio

Tutti i servizi oggetto dell'appalto sono ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse, e come tali non potranno essere sospesi o abbandonati. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio l'Ente potrà senz'altro - previa comunicazione - sostituirsi alla Ditta per l'esecuzione d'ufficio e a spese della stessa Ditta inadempiente.

Qualora per scioperi del proprio personale o per altre cause di forza maggiore la Ditta non fosse in grado di fornire i pasti secondo quanto in precedenza previsto, è tenuta a fare il possibile per alleviare i disagi conseguenti alla interruzione del servizio.

In particolare potrà essere valutata dall'Ente, d'intesa con la Ditta, la possibilità di somministrare pasti preconfezionati, piatti freddi, prodotti in scatola e similari.

La Ditta non può in alcun caso sospendere il servizio con propria decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Ente: la sospensione del servizio per decisione unilaterale della Ditta costituisce comunque inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto ai sensi del punto 2) del precedente art. 9 e l'introito della cauzione di cui all'art. 14 a titolo di penale.

Art. 11 – Modalità di calcolo del danno subito in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta

Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta, oltre all'introito da parte dell'Ente del deposito cauzionale di cui all'art. 14 a titolo di penale, la Ditta sarà tenuta a corrispondere all'Ente una somma pari alla differenza fra il prezzo che l'Ente dovrà corrispondere per la gestione del servizio nel periodo corrente fra la data di risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto e il prezzo di

aggiudicazione.

Art. 12 – Penalità

Qualora per la gravità e la reiterazione non rientrino nelle ipotesi previste dall'art. 9, l'Ente si riserva di applicare alla Ditta una penale di ammontare fino a € 500,00 per gli inadempimenti di seguito indicati :

- 1) violazioni da parte del personale della Ditta delle prescrizioni in tema di prevenzione da covid-19 (che non comportino la risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 9) ;
- 2) ritardo di oltre 30 (trenta) minuti nella fornitura dei pasti ;
- 3) consegna dei cibi a temperatura inferiore rispetto a quella prevista dalle vigenti normative tecniche ;
- 4) fornitura di cibi di qualità inferiore rispetto a quella precisata negli allegati al presente capitolato;
- 5) variazione non concordata con l'Ente del menù e dei tipi e caratteristiche delle materie prime previsti dal presente capitolato ;
- 6) violazione non gravi di norme d'igiene ;
- 7) altre violazioni agli obblighi previsti dal presente capitolato e dai suoi allegati.

Dopo il secondo inadempimento accertato in ciascun anno solare, per ogni ulteriore inadempimento fra quelli previsti dal presente articolo, la Ditta sarà tenuta a corrispondere all'Ente una penale di € 1.000,00. È in ogni caso fatta salva la reiterazione delle contestazioni, e quindi l'applicazione delle penalità, in caso di reiterate inadempienze.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento dell'atto di contestazione.

Tutte le penalità previste dal presente articolo saranno recuperate dall'Ente attingendo dal deposito cauzionale di cui al successivo art. 14. Per somme superiori rispetto al deposito cauzionale e a scelta dell'Ente le penalità medesime saranno recuperate mediante richiesta di liquidazione alla Ditta o decurtando la penalità dalle fatture di liquidazione del corrispettivo dell'appalto (senza che sia richiesto il consenso della Ditta).

Art. 13 – Responsabilità – Copertura assicurativa

La Ditta è responsabile di ogni danno che possa derivare alle persone e agli impianti, attrezzature, ecc. in relazione all'adempimento del servizio assunto (ospiti della Casa di Riposo, ospiti del Centro Diurno, fruitori del servizio per i pasti a domicilio, loro parenti, personale dipendente dell'Azienda Speciale e qualunque altra persona o cosa comunque presente a qualunque titolo nel Centro Servizi o al domicilio delle persone interessate al servizio o che – pur non trovandosi presso le suddette sedi - subiscano un danno che si ponga in rapporto causa-effetto con l'attività della Ditta).

In relazione agli obblighi precisati nel presente capitolato, e in particolare nel presente articolo, la Ditta dovrà essere assicurata con primaria compagnia di assicurazione per danni a persone o cose derivanti dall'espletamento del servizio, per fatto proprio o del personale dipendente, con il limite unico non inferiore a € 3.000.000,00 (euro tre milioni).

A tale proposito la Ditta dovrà trasmettere all'Ente prima della stipula del contratto la polizza assicurativa sopra indicata. Fino alla acquisizione della polizza assicurativa da parte dell'Ente il contratto non potrà

essere stipulato, senza che ciò possa costituire per la Ditta pretesa risarcitoria di sorta.

La polizza assicurativa che la Ditta è tenuta a trasmettere all'Ente rappresenta - a seguito di formale diffida da parte dell'Ente - "documentazione necessaria" ai sensi e per gli effetti del precedente art. 5, comma 3.

Art. 14 – Deposito cauzionale

Oltre all'assicurazione di cui all'art. 13, a garanzia dell'appalto la Ditta sarà tenuta a costituire un deposito cauzionale pari al 5% (cinque per cento) dell'importo di aggiudicazione IVA esclusa, esclusivamente attraverso polizza bancaria o assicurativa (di durata pari a quella del contratto di appalto maggiorata di n. 4 mesi, e pertanto con scadenza 30 aprile 2026) di primario istituto bancario o assicurativo.

In caso di mancata prestazione da parte della Ditta del deposito cauzionale, l'Ente avrà facoltà di trattenere un importo corrispondente da una fatturazione del servizio alla Ditta (senza che sia richiesto il consenso della Ditta).

Tale deposito cauzionale, che resterà infruttifero per l'intera durata del contratto, dovrà essere trasmesso all'Ente prima della stipula del contratto. L'eventuale mancata sottoscrizione del contratto per ritardo nella trasmissione all'Ente del deposito cauzionale non costituirà titolo per la Ditta per alcuna pretesa di ordine economico.

La cauzione resterà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale, e sarà restituita alla Ditta non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e di credito ed ogni altra eventuale pendenza. La Ditta sarà obbligata a reintegrare il deposito di cui l'Ente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto; in caso di inadempienza all'obbligo di reintegro del deposito cauzionale, il deposito potrà essere reintegrato d'ufficio dall'Ente mediante detrazione di una somma di pari importo in occasione di successive liquidazioni alla Ditta di fatture relative al corrispettivo dell'appalto (senza che sia richiesto il consenso della Ditta).

Art. 15 – Fatturazione e pagamenti

Il pagamento del corrispettivo all'affidatario verrà effettuato dal committente mensilmente.

Per ciascuna mensilità l'affidatario dovrà emettere un'unica fattura in formato elettronico, con adeguata evidenziazione e distinzione dei costi rispettivamente:

- della Casa di Riposo;
- del Centro Diurno;
- del servizio di fornitura pasti a domicilio

Il pagamento da parte del committente del corrispettivo è condizionato alla previa trasmissione della polizza fidejussoria di cui all'art. 14 e dell'assicurazione di cui all'art. 13, nonché all'avvenuta sottoscrizione del contratto di appalto. Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensate dal committente tutte le prestazioni occorrenti per assicurare il servizio eseguito a perfetta regola d'arte.

Il committente procederà al pagamento del corrispettivo entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione della fattura elettronica completa della su indicata documentazione; in caso di mancata trasmissione della documentazione prevista dal presente articolo rimane sospeso il termine su indicato.

L'Ente comunicherà alla Ditta entro i primi 10 giorni di ciascun mese il riepilogo mensile dei pasti effettivamente consegnati dal personale della Ditta presso la Cucina nel mese precedente, distinto per Casa

di Riposo, eventuale Centro Diurno e servizio pasti a domicilio. Il succitato documento conterà della sommatoria dei pasti indicati nelle comunicazioni giornaliere trasmesse alla Cucina di cui al precedente articolo 2, lettera B).

Ove l'Ente, per qualsiasi causa, non fosse in grado entro il suddetto termine di effettuare la comunicazione di cui sopra, la Ditta potrà procedere alla fatturazione in misura identica a quanto risultante nelle fatture del mese precedente (le rettifiche, conguagli e compensazioni del caso saranno operate sulle fatture successive).

Art. 16 – Modifiche contrattuali

Se nel corso del periodo contrattuale interverranno nuove o diverse esigenze, ovvero si renderanno opportune modifiche ad alcune modalità di espletamento del servizio, l'Ente si riserverà la facoltà di chiedere le occorrenti variazioni. A tal fine le parti effettueranno una ricognizione delle esigenze dei servizi e concorderanno, se necessario, l'adeguamento del prezzo dei pasti.

Art. 17 – Domicilio della Ditta

Tutte le comunicazioni da notificare, ai sensi del presente capitolato e del conseguente contratto, saranno effettuate all'indirizzo indicato dalla Ditta nell'istanza di ammissione alla gara o successiva modifica comunicata all'Ente con raccomandata a.r. o PEC.

Art. 18 – Riserva

L'Ente non procederà all'aggiudicazione dell'appalto nel caso pervenissero solo offerte non rientranti nei requisiti minimi di punteggio previsti nella parte seconda del presente capitolato, senza che le ditte partecipanti possano vantare alcun compenso per la partecipazione, neppure sotto forma di rimborso spese.

Art. 19 – Foro competente

Per le controversie inerenti l'esecuzione e/o l'interpretazione del contratto d'appalto per le quali non sia stata trovata amichevole composizione sarà competente il Foro di Pordenone.

PARTE SECONDA – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Art. 20 – Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali

Nella procedura della gara disciplinata dal presente capitolato speciale d'appalto è sempre ammessa la regolarizzazione delle carenze documentali e irregolarità procedurali, tranne nei casi in cui specificamente e testualmente il presente capitolato speciale d'appalto sanziona la carenza documentale o l'irregolarità procedurale con l'esclusione dalla gara, con la decadenza da un beneficio o con l'attribuzione di un diverso punteggio.

Successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte di gara, la concorrente potrà trasmettere esclusivamente documenti specificamente richiesti dagli organi del committente o dalla commissione di gara e che rappresentino integrazione e/o chiarimento del contenuto di quanto già

trasmesso.

Le richieste di regolarizzazione o integrazione documentale di cui sopra rappresentano prerogativa discrezionale degli organi del committente e della commissione di gara.

Art. 21 – Requisiti di ammissione alla gara

Possono presentare domanda di ammissione alla gara gli operatori economici elencati nell'art. 65 del D. Lgs 31.03.2023 n. 36, che:

- a) siano abilitati all'esercizio di servizi di ristorazione ai sensi della disciplina di settore;
- b) abbiano preso visione dei luoghi nei quali si svolgerà il servizio, attraverso specifico sopralluogo (salvo per la ditta che attualmente gestisce il servizio, per la quale il sopralluogo non è richiesto). La mancata effettuazione del sopralluogo per le ditte obbligate comporterà l'automatica esclusione dalla gara (senza possibilità di successiva regolarizzazione) in quanto determina la carenza di un elemento essenziale per la presentazione del progetto tecnico. La data del sopralluogo dovrà essere concordata - con congruo anticipo rispetto alla data di scadenza per la presentazione delle offerte - dalla concorrente con l'ufficio amministrativo dell'Azienda Speciale per i Servizi Sociali "Ida Zuzzi" (riferimenti : sig. Ramuscello Enrico – tel.: 0431/50021). Il possesso del requisito dell'effettuato sopralluogo sarà rilevato d'ufficio dalla commissione di gara nella prima seduta;
- c) che abbiano presentato la domanda di partecipazione alla gara accettando i contenuti del bando di gara e del capitolato speciale d'appalto.

Art. 22 – Criteri di aggiudicazione dell'appalto - Prezzi

L'appalto verrà aggiudicato alla concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato assegnato da apposita commissione di gara sul punteggio massimo di 100 punti assegnabili all'elemento qualità. L'elemento relativo al costo assumerà la forma di un prezzo fisso determinato dal committente, sulla base del quale le ditte concorrenti competeranno solo ed esclusivamente in base a criteri qualitativi.

I prezzi fissi determinati dal committente sono i seguenti :

- Colazioni Casa Riposo: € 0,50 + IVA
- Pranzi Casa Riposo: € 4,60 + IVA
- Merende Casa Riposo: € 0,50 + IVA
- Cene Casa Riposo: € 4,60 + IVA
- Pasti servizio pasti a domicilio consegnati al domicilio dei fruitori: € 7,20 + IVA
- Pasti servizio pasti a domicilio ritirati dai fruitori presso il centro cottura: € 4,60 + IVA

Art. 23 – Documentazione di gara

Il bando di gara, il capitolato speciale d'appalto e il modulo per formulare l'istanza di ammissione alla gara possono essere reperiti :

- scaricandoli dal sito internet dell'Azienda Speciale per i Servizi Sociali "Ida Zuzzi" (<http://www.idazuzzi.it/amm-trasparente/bandi-e-contratti-2024>);
- richiedendoli al committente. Agli interessati che avranno presentato richiesta la documentazione

verrà inviata all'indirizzo di posta elettronica che verrà comunicato.

Le informazioni complementari o i chiarimenti sul capitolato speciale e sugli altri atti di gara potranno essere richieste in forma scritta al committente entro e non oltre le ore 12.00 (dodici) del giorno giovedì 18 aprile 2024. Ai concorrenti che entro il suddetto termine avranno chiesto in forma scritta le informazioni complementari o i chiarimenti sul capitolato speciale d'appalto e sugli altri atti di gara verranno spedite le comunicazioni richieste entro le 48 ore successive, a mezzo posta elettronica; in caso di richieste presentate successivamente al suddetto termine sul committente non graverà obbligo di risposta.

Art. 24 – Svolgimento della gara Istanza di partecipazione alla gara

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire entro le ore 13.00' della giornata di lunedì 22 aprile 2024 un **unico plico** (che agli effetti della presente gara viene denominato "plico d'invio"), chiuso ermeticamente e controfirmato sui lembi di chiusura, recante esternamente le indicazioni riguardanti il mittente (ragione o denominazione sociale e indirizzo), l'indirizzo del committente e l'oggetto della gara ("Gara ristorazione Centro Servizi Ida Zuzzi di San Michele al Tagliamento"), e contenente al suo interno n. 2 distinte buste, contrassegnate rispettivamente con le lettere : A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA e B) PROGETTO TECNICO, anch'esse chiuse ermeticamente e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara, contenenti le seguenti dichiarazioni e documentazione :

A) BUSTA CONTRASSEGNA TA CON LA LETTERA A) - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella busta A) dovranno essere incluse esclusivamente :

- 1) l'istanza di ammissione alla gara ;
- 2) dichiarazione di idoneità sotto il profilo igienico dell'automezzo che verrà adibito al trasporto dei pasti del servizio pasti a domicilio (con specifica indicazione della tipologia e del numero di targa dell'automezzo), ovvero - qualora l'automezzo non sia stato ancora individuato - dichiarazione del concorrente con cui si conferma l'impegno a trasmettere la relativa documentazione ad avvenuta aggiudicazione dell'appalto e comunque prima della sottoscrizione del contratto ;
- 3) Attestati relativi alla formazione antincendio e di 1° soccorso del personale che sarà assegnato al servizio, ovvero – qualora il personale non sia stato ancora individuato - dichiarazione del concorrente con cui si conferma l'impegno a trasmettere la relativa documentazione ad avvenuta aggiudicazione dell'appalto e comunque prima della sottoscrizione del contratto;
- 4) Preventivo/offerta per la fornitura di n. 1 fruttino (mousse di frutta) monouso per terapia ospiti (è consentita una pluralità di prodotti offerti).

L'istanza di ammissione alla gara potrà essere redatta completando il "Modulo istanza di partecipazione alla gara" allegato al presente capitolato speciale d'appalto. Sarà ammissibile anche l'istanza di partecipazione non redatta completando l'apposito modulo su indicato, purché riprodotto nei suoi elementi essenziali lo stesso; se ne consiglia tuttavia l'utilizzo.

L'istanza dovrà essere sottoscritta dal concorrente con le modalità di cui all'art. 38 del DPR 28.12.2000, n.

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028 Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

445 (allegando fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore), dovrà contenere gli estremi di identificazione della ditta concorrente e le generalità complete del firmatario dell'offerta (che dovrà essere il titolare, un legale rappresentante o un procuratore dell'impresa).

Nell'istanza di ammissione alla gara il sottoscrittore dovrà dichiarare, sotto la propria responsabilità, i dati e il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara di seguito indicati:

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA :

- 1 a) – le sue complete generalità e le indicazioni relative ai poteri di firma;
- 1 b) – l'esatta ragione o denominazione, sede, partita IVA della ditta;
- 1 c) – di accettare incondizionatamente le modalità di svolgimento della gara come indicate nel bando e nel capitolato speciale d'appalto, e di accettare l'appalto alle condizioni indicate nel capitolato speciale;
- 1 d) – di avere esauriente conoscenza dei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio oggetto dell'appalto, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla esecuzione del servizio;
- 1 e) – di impegnarsi ad applicare integralmente, per i propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro della categoria di appartenenza e negli accordi integrativi in vigore per il tempo e le località in cui si eseguirà l'appalto;
- 1 g) – che la ditta è abilitata all'esercizio di servizi di ristorazione ai sensi della normativa di settore;
- 1 h) – l'indirizzo e il numero di posta elettronica a cui inviare le comunicazioni relative alla gara e al conseguente contratto;
- 1 i) – il nominativo e il recapito del "Referente del servizio in appalto".

B) BUSTA CONTRASSEGNA CON LA LETTERA B) – PROGETTO TECNICO

Nella busta B) dovrà essere inclusa la documentazione relativa al progetto tecnico.

PROGETTO TECNICO

All'insieme delle voci del progetto tecnico verranno assegnati fino a n. 100 (cento) punti.

Il suddetto punteggio verrà assegnato a seguito dell'esame di elementi/criteri di carattere quantitativo (correlati al solo possesso di determinati requisiti) e di elementi/criteri di carattere qualitativo (valutabili per apprezzamento discrezionale), come di seguito precisato.

ELEMENTI/CRITERI QUANTITATIVI

Quanto previsto per l'attribuzione del punteggio dalle lettere A), C) e D) deve essere posseduto dall'impresa concorrente alla data di presentazione dell'offerta.

Quanto previsto per l'attribuzione del punteggio dalle lettere B), E), F), G), H) ed I) rappresenterà impegno contrattuale della concorrente, che sarà verificato dal committente nel corso del rapporto contrattuale.

L'avvalimento è ammesso nelle forme previste e disciplinate dal D. Lgs. 8.04.2016, n. 50.

A) Certificazione della serie UNI EN ISO 9001:2008 : 10 punti

Il possesso di certificato di conformità del sistema di qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 9001:2008, rilasciato da organismi di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità accreditati ai sensi delle norme europee di riferimento comporta l'attribuzione di 10 punti.

La concorrente potrà dimostrare il possesso della documentazione prevista dalla presente lettera A allegando copia dichiarata conforme all'originale della suddetta certificazione o di altra dichiarazione della competente autorità in corso di validità.

Qualora la validità della certificazione sia scaduta e sia in corso la procedura per il rinnovo della stessa, il punteggio sarà assegnato solo se la concorrente presenterà (in aggiunta a copia della certificazione) anche dichiarazione sottoscritta con le modalità di cui all'art. 38 del DPR 28.12.2000, n. 445 (allegando fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore) con cui un legale rappresentante della concorrente stessa attesta sotto la propria responsabilità che è stata presentata domanda di rinnovo della validità e che non sono intervenute comunicazioni da parte dell'autorità preposta di non accoglimento del rinnovo richiesto. In caso contrario non sarà assegnato alcun punteggio.

La previsione della presente lettera A) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 ("Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali"), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell'Ente.

B) Impegno a utilizzare per la pulizia del centro cottura del Centro Servizi prodotti di pulizia detergenti con un marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea in misura superiore all'80% del valore complessivo dei prodotti di pulizia detergenti che si prevede di utilizzare: 5 punti.

Nella presente lettera B) saranno valutate le dichiarazioni sottoscritte con le modalità di cui all'art. 38 del DPR 28.12.2000, n. 445 (allegando fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore) con cui un legale rappresentante della concorrente attesta sotto la propria responsabilità che la ditta concorrente medesima si impegna ad utilizzare prodotti detergenti con il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (es.: Ecolabel europeo, Blauer Engel, Nordic Swam, ecc.) nei servizi su indicati in misura superiore all'80% del valore complessivo dei prodotti di pulizia detergenti.

Successivamente all'aggiudicazione il requisito in questione costituirà a pieno titolo obbligo contrattuale per la concorrente aggiudicataria per l'intera durata del contratto. La verifica del rispetto di quanto sopra verrà esercitato dal committente nella vigenza del rapporto contrattuale, e potrà portare alla risoluzione del contratto qualora – previa diffida – la ditta aggiudicataria non avrà conformato la propria attività agli impegni assunti.

La previsione della presente lettera B) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 ("Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali"), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell'Ente.

C) Certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori (ad esempio: OHSAS 18001) : 5 punti.

Il possesso di certificazione o attestazione in materia di sicurezza e salute dei lavoratori comporta

l'attribuzione di 5 punti.

La concorrente potrà dimostrare il possesso della documentazione prevista dalla presente lettera C allegando copia dichiarata conforme all'originale della suddetta certificazione o di altra dichiarazione della competente autorità in corso di validità.

Qualora la validità della certificazione sia scaduta e sia in corso la procedura per il rinnovo della stessa, il punteggio di 5 punti sarà assegnato solo se la concorrente presenterà (in aggiunta a copia della certificazione) anche dichiarazione sottoscritta con le modalità di cui all'art. 38 del DPR 28.12.2000, n. 445 (allegando fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore) con cui un legale rappresentante della concorrente stessa attesta sotto la propria responsabilità che è stata presentata domanda di rinnovo della validità e che non sono intervenute comunicazioni da parte dell'autorità preposta di non accoglimento del rinnovo richiesto. In caso contrario non sarà assegnato alcun punteggio.

La previsione della presente lettera C) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 ("Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali"), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell'Ente.

D) Criterio premiale del maggior rating di legalità dell'offerente : da 0 a 5 punti.

Nella presente lettera D) saranno valutate le dichiarazioni sottoscritte con le modalità di cui all'art. 38 del DPR 28.12.2000, n. 445 (allegando fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore) con cui un legale rappresentante della concorrente attesta sotto la propria responsabilità che la ditta concorrente medesima risulta iscritta nell'elenco delle imprese con rating di legalità tenuto a cura dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato secondo la misura di seguito indicata :

- con 3 stelle : 5 punti
- con 2 stelle : 3 punti
- con 1 stella : 1 punti
- non iscritta o con iscrizione sospesa o revocata : 0 punti

Qualora sia in corso la procedura per il rinnovo dell'iscrizione, il punteggio sarà assegnato solo se la concorrente dichiarerà che è stata presentata domanda di rinnovo della validità e che non sono intervenute comunicazioni da parte dell'autorità preposta di non accoglimento del rinnovo richiesto. In caso contrario non sarà assegnato alcun punteggio.

La previsione della presente lettera D) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 ("Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali"), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell'Ente.

ELEMENTI/CRITERI QUALITATIVI

E) Piano di emergenza per il caso di impossibilità straordinaria di utilizzare il centro cottura del Centro Servizi : da 0 a 10 punti.

Le ditte concorrenti dovranno presentare un piano di emergenza per il caso di impossibilità straordinaria di utilizzare il centro cottura del Centro Servizi. Il piano di emergenza dovrà evidenziare le modalità che verranno adottate dalla Ditta in caso di fermo del centro cottura - per qualunque causa (es: gravi guasti tecnici alle attrezzature dei locali che comportino il blocco delle attività, calamità naturali, ecc.) - al fine di

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028 Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

produrre e fornire i pasti necessari (per il tempo occorrente fino al ripristino delle normali attività) attraverso un centro di cottura alternativo con tempi e modalità di consegna dei pasti atti a minimizzare i disagi per l'utenza.

La concorrente potrà descrivere la propria proposta allegando ogni utile documentazione di supporto. In particolare potranno essere descritti in apposita relazione illustrativa (oltre alle eventuali certificazioni e documentazione di supporto) i seguenti elementi (che vengono indicati a titolo esemplificativo e non esaustivo, e senza che l'ordine dell'elencazione assuma significato di priorità nella valutazione) :

- a) Disponibilità di un centro di cottura alternativo rispetto a quello del Centro Servizi. La disponibilità del centro di cottura alternativo potrà essere dimostrata attraverso la trasmissione di documentazione proveniente dal suddetto centro di cottura alternativo che evidenzia la possibilità di disporre del centro cottura alternativo stesso (è esclusa la possibilità di prendere in considerazione la sola dichiarazione o autocertificazione della concorrente di poter disporre del centro di cottura alternativo);
- b) Distanza del centro di cottura alternativo dal Centro Servizi dell'Ente, che deve essere tale da garantire il trasporto dei pasti in tempi ragionevolmente compatibili con l'obiettivo di minimizzare i disagi all'utenza;
- c) Qualora non risulti dalla lett. a): potenzialità produttive del centro di cottura alternativo, che dovranno essere idonee a far fronte alle necessità (è richiesto il numero giornaliero di pasti che il centro cottura alternativo è in grado di produrre) ;
- d) Altre caratteristiche utili ad evidenziare l'idoneità del centro di cottura.

Parametri di valutazione per l'attribuzione del punteggio saranno :

- efficacia del piano di emergenza rispetto all'obiettivo di minimizzare i disagi per l'utenza in caso di fermo del centro cottura ;

Rispetto al suddetto parametro saranno applicati i seguenti giudizi di valore e conseguente applicazione di punteggio :

COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE (punteggio attribuibile)	APPROPRIATEZZA DELLA SOLUZIONE PROPOSTA
0,1 – 1,9 punti	limitata
2,0 – 3,9 punti	sufficiente
4,0 – 5,9 punti	media
6,0 – 7,9 punti	buona
8,0 – 10,0 punti	elevata

Successivamente all'aggiudicazione le modalità di esecuzione descritte nel Piano di emergenza proposte dalla concorrente ai sensi della presente lettera E) costituiranno a pieno titolo obbligo contrattuale per la concorrente aggiudicataria per l'intera durata del contratto. La verifica del rispetto di quanto sopra verrà esercitato dal committente nella vigenza del rapporto contrattuale, e potrà portare alla risoluzione del contratto qualora – previa diffida – la ditta aggiudicataria non avrà conformato la propria attività agli impegni assunti.

La previsione della presente lettera E) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 (“Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali”), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell’Ente.

F) Proposta tecnica: da 0 a 15 punti.

La proposta tecnica del presente punto F) consiste in una relazione illustrativa con cui la concorrente :

- specifica lo schema organizzativo dell’appalto, con la descrizione dei piani di lavoro (ripartiti per le diverse articolazioni dell’appalto stesso: produzione pasti per Casa di Riposo, Centro Diurno e pasti a domicilio; veicolazione pasti per il servizio di fornitura pasti a domicilio) e la quantificazione del numero di ore di lavoro settimanali del personale che si prevede di impiegare per ciascuna articolazione;

La concorrente potrà descrivere la propria proposta allegando ogni utile documentazione di supporto.

Parametri di valutazione per l’attribuzione del punteggio alla “proposta tecnica” saranno :

- adeguatezza dei piani di lavoro e della quantificazione delle ore di lavoro del personale che si prevede di impiegare rispetto alle diverse articolazioni dell’appalto.

Rispetto ai suddetti parametri saranno applicati i seguenti giudizi di valore e conseguente applicazione di punteggio :

COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE (punteggio attribuibile)	APPROPRIATEZZA DELLA SOLUZIONE PROPOSTA
0,1 – 2,9 punti	limitata
3,0 – 5,9 punti	sufficiente
6,0 – 9,9 punti	media
10,0 – 12,9 punti	buona
13,0 – 15,0 punti	elevata

Successivamente all’aggiudicazione le modalità di esecuzione descritte nella proposta tecnica proposte dalla concorrente ai sensi della presente lettera F) costituiranno a pieno titolo obbligo contrattuale per la concorrente aggiudicataria per l’intera durata del contratto. La verifica del rispetto di quanto sopra verrà esercitato dal committente nella vigenza del rapporto contrattuale, e potrà portare alla risoluzione del contratto qualora – previa diffida – la ditta aggiudicataria non avrà conformato la propria attività agli impegni assunti.

La previsione della presente lettera F) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 (“Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali”), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell’Ente.

G) Piano di autocontrollo per eliminare e/o ridurre le inefficienze e/o i rischi nella resa del servizio : da 0 a 15 punti.

In sede di presentazione del progetto tecnico, la concorrente deve evidenziare il proprio sistema di

autocontrollo sulla corretta applicazione delle procedure, tempi e piani di lavoro da applicare all'appalto in oggetto.

Il piano di autocontrollo deve indicare almeno :

- i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte e la periodicità delle verifiche stesse ;
- i metodi di rilevazione scritta delle difformità riscontrate in corso d'opera ;
- le azioni correttive adottate.

Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte e visionabili – a seguito di motivata richiesta - dal committente.

La concorrente potrà descrivere la propria proposta allegando ogni utile documentazione di supporto.

Parametri di valutazione per l'attribuzione del punteggio al piano di autocontrollo saranno :

- certezza della rilevazione di autocontrollo
- efficacia della comunicazione della rilevazione rispetto al controllo
- riduzione del rischio di mancata rilevazione

Rispetto ai suddetti parametri saranno applicati i seguenti giudizi di valore e conseguente applicazione di punteggio :

COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE (punteggio attribuibile)	APPROPRIATEZZA DELLA SOLUZIONE PROPOSTA
0,1 – 2,9 punti	limitata
3,0 – 5,9 punti	sufficiente
6,0 – 9,9 punti	media
10,0 – 12,9 punti	buona
13,0 – 15,0 punti	elevata

Successivamente all'aggiudicazione le modalità di esecuzione del Piano di autocontrollo proposte dalla concorrente ai sensi della presente lettera G) costituiranno a pieno titolo obbligo contrattuale per la concorrente aggiudicataria per l'intera durata del contratto. La verifica del rispetto di quanto sopra verrà esercitato dal committente nella vigenza del rapporto contrattuale, e potrà portare alla risoluzione del contratto qualora – previa diffida – la ditta aggiudicataria non avrà conformato la propria attività agli impegni assunti.

La previsione della presente lettera G) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 ("Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali"), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell'Ente.

H) Piano di formazione in materia di alimenti e sicurezza alimentare : da 0 a 5 punti.

Presenza di un piano di formazione in materia di alimenti e sicurezza alimentare (ad esempio in materia di allergie e intolleranze alimentari, alimentazione nel soggetto celiaco, diabetico e disfagico, ecc.).

La concorrente potrà descrivere la propria proposta allegando ogni utile documentazione di supporto.

IDA ZUZZI - Azienda Speciale per i Servizi Sociali del Comune di San Michele al Tagliamento (VE), via dell'Unione, 10 - 30028
Cod. fisc. e P.Iva: 03730270273.

tel: (+39) 0431.50021 - fax: (+39) 0431.59935
pec: idazuzzisanmichele@legpec.it
email: info@idazuzzi.it - web: www.idazuzzi.it

Parametri di valutazione del criterio saranno:

- adeguatezza del piano di formazione rispetto all'obiettivo di offrire il miglior servizio all'utente del servizio;

Rispetto ai suddetti parametri saranno applicati i seguenti giudizi di valore e conseguente applicazione di punteggio :

COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE (punteggio attribuibile)	APPROPRIATEZZA DELLA SOLUZIONE PROPOSTA
0,1 – 0,9 punti	limitata
1,0 – 1,9 punti	sufficiente
2,0 – 2,9 punti	media
3,0 – 3,9 punti	buona
4,0 – 5,0 punti	elevata

La previsione della presente lettera H) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 ("Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali"), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell'Ente.

I) Organizzazione del servizio per affrontare al meglio l'emergenza COVID-19: da 0 a 30 punti.

Presenza di uno specifico documento per organizzare al meglio l'emergenza COVID-19 nell'ambito dell'attività oggetto dell'appalto, con particolare riferimento a:

- a) formazione del personale;
- b) organizzazione del servizio;
- c) misure di correzione delle carenze segnalate dal committente;
- d) impegno a sostituire il proprio personale significativamente inadempiente rispetto agli obblighi di cautela in tema di COVID-19.

Rispetto ai suddetti parametri saranno applicati i seguenti giudizi di valore e conseguente applicazione di punteggio :

COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE (punteggio attribuibile)	APPROPRIATEZZA DELLA SOLUZIONE PROPOSTA
0,1 – 5,9 punti	limitata
6,0 – 11,9 punti	sufficiente
12,0 – 17,9 punti	media
18,0 – 23,9 punti	buona
24,0 – 30,0 punti	elevata

Successivamente all'aggiudicazione le proposte dalla concorrente ai sensi del presente punto I) costituiranno a pieno titolo obbligo contrattuale per la ditta aggiudicataria per l'intera durata del contratto.

La verifica del rispetto di quanto sopra verrà esercitato dal committente nella vigenza del rapporto contrattuale, e potrà portare alla risoluzione del contratto qualora – previa diffida – la ditta aggiudicataria non avrà conformato la propria attività agli impegni assunti.

La previsione della presente lettera l) è soggetta alla disciplina prevista dal precedente art. 20 (“Regolarizzazione di carenze documentali e irregolarità procedurali”), soggetta a richiesta di regolarizzazione o integrazione documentale da parte dell’Ente.

Aggiudicazione della gara

La gara verrà aggiudicata alla concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato a seguito dell’attribuzione effettuata dalla commissione di gara dei 100 punti complessivamente a disposizione per le voci del “Progetto tecnico”, purché il punteggio assegnato sia pari o superiore a 60 (sessanta) punti. In caso di punteggio inferiore a 60 punti per tutti i concorrenti ammessi, la gara non sarà aggiudicata ad alcun concorrente.

In caso di uguale punteggio si procederà mediante sorteggio.

Il giorno dell’apertura dei plichi d’invio (che sarà comunicato successivamente alle concorrenti che avranno presentata domanda di partecipazione alla gara), in seduta pubblica il Presidente della commissione di gara procederà all’apertura dei plichi contenenti le offerte e la restante documentazione di gara. In questa prima fase il Presidente :

- accerterà d’ufficio il possesso del requisito dell’effettuato sopralluogo di cui al precedente art. 21, lettera b;
- accerterà che nel plico d’invio siano inserite le buste contrassegnate con le lettere A) e B);
- aprirà esclusivamente la busta contrassegnata con la lett. A);
- accerterà la regolarità e la completezza dell’istanza di ammissione alla gara. In quella fase il Presidente:
 - a) dichiarerà la non ammissione delle concorrenti che non avranno inserito nella busta contrassegnata con la lett. A) l’istanza di partecipazione alla gara;
 - b) sospenderà l’esame dell’ammissibilità delle concorrenti che avranno inserito nella busta contrassegnata con la lett. A) l’istanza di ammissione alla gara incompleta o carente, o non avranno inserito o avranno inserito in modo incompleto o irregolare la restante documentazione da inserire nella busta contrassegnata con la lettera A). In tal caso richiederà alle concorrenti stesse la presentazione della documentazione mancante o la regolarizzazione entro un termine perentorio non inferiore a 3 giorni. In caso di mancata trasmissione della documentazione, di trasmissione pervenuta successivamente al termine assegnato o di documentazione pervenuta in modo carente rispetto a quanto richiesto, la ditta sarà dichiarata esclusa nel corso della successiva seduta di gara, senza per la concorrente inadempiente dar corso all’apertura della relativa busta contrassegnata con la lettera B.

Successivamente – nel corso della stessa seduta o di altra seduta non pubblica da svolgersi in altra data - la commissione di gara procederà all’apertura delle buste contraddistinte con la lettera B (progetto tecnico), all’esame dei relativi contenuti e all’attribuzione dei punteggi.

In questa fase la commissione di gara potrà procedere a richieste di chiarimenti, regolarizzazioni o integrazioni documentali, assegnando alle concorrenti un termine perentorio non inferiore a 3 giorni. Al termine dell'esame verrà stilata la graduatoria definitiva di gara.

Persone autorizzate a presenziare alla seduta pubblica di gara sono esclusivamente i legali rappresentanti delle concorrenti che hanno presentato offerta, nonché le persone munite di delega a presenziare alla seduta sottoscritta dai legali rappresentanti delle concorrenti medesime.

ESCLUSIONI :

Resta inteso che :

- a) Il termine ultimo per il ricevimento del plico d'invio (offerta di gara) sono le ore 13.00' della giornata di lunedì 22 aprile 2024 (termine perentorio). Il recapito del plico d'invio contenente le offerte rimane ad esclusivo rischio della ditta concorrente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giungesse a destinazione in tempo utile; pertanto non si darà corso all'apertura del plico d'invio pervenuto alla sede dell'Azienda Speciale oltre le ore 13.00' di lunedì 22 aprile 2024; in particolare non verrà attribuito valore alcuno alla data e all'orario indicati dall'ufficio postale accettante, anche se anteriori rispetto al termine di scadenza;
- b) scaduto il termine ultimo per la presentazione del plico d'invio non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente ; prima della scadenza del termine ultimo è ammessa la sostituzione dell'offerta purché risulti in modo inequivocabile che sostituisce a tutti gli effetti la precedente offerta;
- c) non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- d) non è richiesta a pena di inammissibilità la chiusura del plico d'invio con sigillo o ceralacca né l'indicazione del mittente e la controfirma sui lembi di chiusura;
- e) non sarà ammessa alla gara l'offerta:
 - il cui plico d'invio sia pervenuto entro il termine stabilito dal bando di gara ma in condizioni che – secondo la prudente valutazione del Presidente della commissione di gara - possa dare adito a fondati dubbi sulla riservatezza dell'offerta o sulla sua integrità;
 - che non rispetti le modalità di formulazione indicate nel presente capitolato in misura tale - secondo la prudente valutazione del Presidente della commissione di gara - da renderne inattuabile od incerta la valutazione ovvero non contenga in modo esauriente gli elementi a tal fine necessari.

Art. 25 – Tutela dati personali

Tutela dei dati personali: i dati forniti dagli operatori economici verranno trattati, ai sensi del Regolamento Europeo UE n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura di che trattasi.

Art. 26 – Spese connesse e conseguenti alla partecipazione alla gara d'appalto

Tutte le spese connesse e conseguenti alla partecipazione alla gara disciplinata dal presente capitolato speciale d'appalto sono a irripetibile carico della ditta concorrente.

Art. 27 - Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento relativo alla presente gara d'appalto è la dott.ssa Sabina Ramuscello, Direttrice dell'Azienda Speciale per i Servizi Sociali "Ida Zuzzi" di San Michele al Tagliamento.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati :

ALLEGATO 1: MENU' TIPO

ALLEGATO 2: TIPI E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ;

ALLEGATO 3: MODULO ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA ;

ALLEGATO 4: SCHEMA DI DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenza).