



**Istituto Romano Di San Michele**

**Piazzale Antonio Tosti n. 4**

**00147 Roma**

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA  
PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E DELLA R.S.A. “TOTI”  
CIG N. 7856717FF5**

**CAPITOLATO TECNICO  
E  
SPECIALE DI APPALTO**

**ALLEGATI:**

- A) TABELLA DIETETICA DEI GENERI ALIMENTARI**
- B) REQUISITI PRINCIPALI DEGLI ALIMENTI**
- C) PLANIMETRIA LOCALI**

## **TITOLO I – NORME GENERALI**

### **PREMESSE**

Il presente Capitolato Tecnico disciplina il contratto tra l'Istituto Romano di San Michele (di seguito per brevità: Ente, Istituto od Amministrazione) e l'operatore economico di cui all'art. 45 comma 1 e 2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ( di seguito per brevità: aggiudicatario) risultato aggiudicatario della procedura di gara per per l'affidamento del servizio di cucina e mensa per gli ospiti della Casa di Riposo e della R.S.A. "Toti".

### **1 OGGETTO DELL'APPALTO ED UBICAZIONE DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto tutte le operazioni e prestazioni necessarie per il corretto svolgimento, in tutti i giorni dell'anno compresi i festivi, del servizio di cucina e mensa in favore degli ospiti della Casa di Riposo e della RSA gestite dall'Istituto Romano di San Michele, nonché delle suore e del cappellano impegnati nell'opera di assistenza spirituale in favore degli anziani ospiti. Le attività socio-sanitarie-assistenziali sopra indicate sono esercitate all'interno di una unica unità immobiliare, denominata palazzina Toti, sita nel Comprensorio Istituzionale di Piazzale A. Tosti 4 – Roma.

Il servizio dovrà essere svolto presso i locali cucina e mensa messi a disposizione dall'Ente, ubicati al piano terra della stessa palazzina Toti.

### **2 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di sei mesi a partire dalla data di inizio effettivo della gestione. La decorrenza del servizio sarà determinata da apposito verbale di consegna dell'appalto sottoscritto tra le parti. L'Ente si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, ai sensi dell'art. 32 commi 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo. Al termine del periodo contrattuale l'appalto scadrà di pieno diritto senza obbligo di disdetta né di preavviso.

### **3 VALORE DELL'APPALTO**

L'importo a base d'asta per giornata alimentare erogata nei confronti degli ospiti della Casa di Riposo e della RSA Toti, IVA esclusa, è stabilito in € 14,00 oltre I.V.A. e oltre € 0,16 oltre I.V.A., per il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale, non soggetto a ribasso d'asta. Il valore semestrale dell'appalto è stimato in € 203.904,00 oltre I.V.A., compresi oneri per la sicurezza.

### **4 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

Si prevede l'erogazione di 14.400 giornate alimentari. Il numero di dette giornate alimentari deve ritenersi indicativo e non tassativo, essendo possibili variazioni in aumento o diminuzione rispetto a quanto previsto e che pertanto, per la determinazione dell'effettivo corrispettivo dovuto all'aggiudicatario si rimanda a quanto stabilito nel successivo art. 6.

### **5 STIPULA DEL CONTRATTO**

Nei termini che indicherà l'Ente, l'aggiudicatario, pena la decadenza e con conseguente incameramento della cauzione provvisoria, dovrà presentare la documentazione indicata nella lettera di invito. La stipula del contratto ha luogo entro sessanta giorni da quando diverrà efficace l'aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'art. 32 commi 8 e 9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i , fatto salvo

quanto previsto al comma 11 del medesimo articolo. Il contratto sarà stipulato dal Segretario Generale dell'Ente in forma pubblica amministrativa. Ove il termine per la stipula contrattuale sopra indicato non venga rispettato per cause dipendenti dall'aggiudicatario, l'Ente può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura di danno per un nuovo espletamento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno, previa escussione della garanzia provvisoria.

## 6 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Ai fini della stipula del contratto, i corrispettivi dell'appalto, in ragione della durata dello stesso, saranno quelli relativi all'offerta economica presentata dall'aggiudicatario in sede di partecipazione alle procedure di gara. L'importo effettivo che verrà corrisposto all'aggiudicatario corrisponde al prodotto del numero dei pasti realmente forniti per il prezzo unitario indicato nell'offerta economica sopra richiamata. I costi della sicurezza, non ribassabili, verranno corrisposti in misura proporzionale alle mensilità liquidate.

## 7 PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Il pagamento del corrispettivo avverrà, ai sensi della legge 24 dicembre 2007, n.244 e s.m.i. e del D.L. 24 aprile 2014 n.66 convertito in legge dall'art. 1, comma 1, della Legge 23 giugno 2014 n.89, in base a fatturazioni elettroniche a cadenza mensile che saranno emesse dall'aggiudicatario previa attestazione di regolarità e conferma del servizio svolto da parte del Responsabile Unico del Procedimento nominato dall'Ente. A tal proposito si precisa che il Codice IPA assegnato all'Istituto, da indicare sulle fatture, è UF91JC. Il numero dei pasti riportato nelle fatturazioni mensili dovrà corrispondere al totale del numero di pasti effettivamente erogati giornalmente. Alle fatture dovranno essere allegati i relativi riepiloghi mensili attestanti il numero dei pasti effettivamente erogati. Le fatture dovranno essere redatte secondo le norme fiscali al momento in vigore. Il pagamento avverrà entro 30 giorni data fattura fine mese con mandato di pagamento in favore dell'aggiudicatario, salvo verifica della regolarità del servizio svolto e la correttezza della fatturazione. In questo ultimo caso il termine suddetto si intende sospeso. Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Istituto tutti i pasti, servizi accessori, le provviste, le prestazioni del personale, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio in parola. Dal corrispettivo mensile sarà detratto l'importo di eventuali servizi o interventi eseguiti d'ufficio, delle eventuali penalità applicate **ai sensi dell'art. 12 "Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio"** e quant'altro non dovuto. L'aggiudicatario non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo (acquisizione DURC ecc.).

## 8 VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Il numero dei pasti indicato al precedente art. 4 (pari a n. 80 giornate alimentari/giorno), essendo un dato stimato, potrà subire nel corso di vigenza del rapporto contrattuale delle variazioni. Pertanto l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, sarà obbligato a fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima pari ad un quinto dell'importo del contratto, sia in aumento che in diminuzione rispetto alle giornate alimentari complessive inizialmente determinate, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazioni e del prezzo stabilito. Tuttavia detta percentuale complessiva di variazione, sia in negativo che in positivo, potrà essere superata senza che ciò dia diritto all'aggiudicatario di pretendere alcun indennizzo o risarcimento per qualsivoglia titolo.

## **9 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

L'aggiudicatario si obbliga ad assumere ogni responsabilità civile e penale per casi di infortunio o di danni a cose ed a persone arrecati a terzi e all'Istituto durante l'esecuzione del servizio. L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio. L'aggiudicatario ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, vale a dire verso gli utenti dei servizi, verso i soggetti preposti al controllo dei servizi, e verso qualsiasi altra persona si trovi nei locali adibiti al servizio, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone. La polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

1. € 1.000.000,00 per danni a cose
2. € 5.000.000,00 per danni a persone

L'assicurazione dovrà comprendere anche i danni cagionati ai locali ed alle attrezzature concesse in uso per l'espletamento del servizio nonché per i danni cagionati dai cibi somministrati, e si deve intendere valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Istituto prima dell'inizio del servizio.

## **10 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa ad eccezione dell'I.V.A., per l'esecuzione del servizio in oggetto sono a carico dell'aggiudicatario. Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

## **11 PENALITÀ PREVISTE PER INADEMPIENZE NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio, necessita che le prestazioni previste nel presente Capitolato Speciale di Appalto vengano svolte con la massima cura e professionalità. Pertanto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 13 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio dell'Ente, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

- per ogni quindici minuti di anticipo/ritardo nella somministrazione dei pasti rispetto agli orari stabiliti € 200,00;
- per ogni mancata presentazione settimanale dei menù € 500,00;
- per ogni assenza giornaliera del cuoco € 1.000,00;
- per ogni mancato trasporto ai piani del cucinato ai piani con carrelli e/o vassoi termici che interrompano la continuità dei cibi caldi € 500,00;
- per ogni violazione di quanto stabilito dai menù o dalle tabelle dietetiche e merceologiche € 500,00;
- per ogni caso di derrate alimentari non corrispondenti alla qualità merceologica ed organolettica stabilite nel presente capitolato € 500,00;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su venti porzioni della stessa preparazione o di numero di porzioni non corrispondenti ai pasti ordinati € 500,00;
- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale e sull'organico minimo previsto nelle diverse fasi del servizio € 1.500,00;
- per ogni caso di derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico e parassitologico a quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente capitolato (verificate da analisi microbiologica effettuate dall'aggiudicatario o dall'Istituto) € 2.000,00;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi € 500,00;
- interruzione del servizio per causa imputabile all'aggiudicatario € 3.000,00;
- per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale. A seconda della gravità del caso da € 500,00 a € 2.000,00;
- ad ogni mancata reperibilità del Responsabile dell'Impresa nelle fasce orarie indicate: € 200,00;
- ad ogni mancata reperibilità del dietista nelle fasce orarie indicate in sede di gara € 200,00;
- per ogni mancato aggiornamento dell'elenco del personale: € 200,00;
- per ogni comportamento non corretto accertato nei confronti dei dipendenti e comunque non consoni all'ambiente nel quale svolgono il servizio: € 200,00;
- per ogni mancata riparazione/manutenzione ordinaria delle attrezzature, ecc.: € 150,00, per ogni giorno di ritardo;
- per ogni inosservanza degli obblighi in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza e di igiene sul lavoro € 2.000,00;
- per carente o irregolare esecuzione delle pulizie giornaliere previste ai locali ed alle attrezzature: € 500,00;

Qualora gli inadempimenti fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come sopra indicato, saranno raddoppiate.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista nel successivo art. 13 "Recesso e risoluzione del contratto".

L'Ente farà pervenire per iscritto, tramite raccomandata A.R., all'aggiudicatario le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza rilevata dagli incaricati preposti al controllo del servizio. Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza l'aggiudicatario produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dall'Ente. La penalità sarà trattenuta sugli importi mensili dovuti all'aggiudicatario.

## **12 RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche le seguenti ipotesi:

1. fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del D. Lgs. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione e nella somministrazione dei pasti;
3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto;
4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituto;
5. sub-appalto nei casi non previsti nel successivo art. 14 "Subappalto e cessione del contratto";
6. cessione del contratto;
7. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'aggiudicatario o dei suoi fornitori;
8. inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno che l'Ente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utenza;
11. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;

12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'aggiudicatario;
15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;

Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di recesso, l'aggiudicatario potrà addurre le proprie ragioni, che l'Ente si riserva in ogni caso di valutare prima di procedere alla risoluzione del contratto. Per qualsiasi ragione si giunga alla risoluzione del contratto, l'aggiudicatario, oltre all'immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Ente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto del servizio di ristorazione, sia in caso di nuovo appalto.

La risoluzione del contratto nei casi sopra indicati, esercitata ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016, fa sorgere a favore dell'Ente il diritto di affidare ad altro operatore economico il servizio di cui in oggetto con le modalità previste dall'art. 110 del D. Lgs. 50/2016. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'aggiudicatario per il fatto che ha determinato la risoluzione. L'aggiudicatario può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo disposizioni del Codice Civile (artt. 1218, 1256, 1463 cod. civ.). La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite. Infine l'Istituto ha diritto a recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, ai sensi e con le modalità stabilite dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016. L'eventuale esercizio del diritto di recesso sarà preceduto da una formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali l'Ente prende in consegna il servizio.

### **13 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della L.P. n. 2/2016 e dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto del presente servizio è ammesso, entro il limite massimo del 30 % (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto.
2. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le lavorazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nei lavori o nei servizi e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.
5. L'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori e subcontraenti sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori e subcontraenti coinvolti successivamente. La stazione appaltante controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.
6. L'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti

dell'affidatario/aggiudicatario, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.

#### **14 CLAUSOLA COMPROMISSORIA**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la stazione appaltante e l'appaltatore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, è competente in via esclusiva il Foro di Roma

#### **15 CLAUSOLE AGGIUNTIVE**

. L'appaltatore, a pena di nullità del presente contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. L'appaltatore deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole, ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche:

“Art. (...) (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari).

I. L'appaltatore (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'appaltatore (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con ....., identificato con il CIG n. 7391751, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

II. L'appaltatore (...) in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'appaltatore (...), si impegna a dare immediata comunicazione a ..... della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

III. L'appaltatore (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'appaltatore (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto a .....”.

3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

4. La Stazione Appaltante verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.

5. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal presente contratto. L'appaltatore comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione alla stazione appaltante deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine l'appaltatore deve comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche. In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche.

6. Nel rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG)

#### **16 DOMICILIO LEGALE**

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto, l'aggiudicatario è obbligato ad eleggere domicilio legale nel territorio del Comune di Roma ed a comunicarlo all'Istituto prima dell'attivazione del servizio.

## **17 RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni ed appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale.

Saranno applicabili inoltre le leggi ed i regolamenti che dovessero essere eventualmente emanati nel corso del contratto, in particolare modo quelli riguardanti l'igiene e gli appalti pubblici e comunque tutti quelli aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

## **18 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs 30/06/03 n.196 (tutela della persona e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali), si provvede all'informativa di cui al D.Lgs medesimo facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese saranno raccolti presso l'Ente per le finalità inerenti alla gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento all'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs 30/06/03 n.196.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui al D.Lgs 30/06/03 n.196 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno esser esercitati nei confronti dell'Istituto Romano di San Michele con sede a Roma – P.le Antonio Tosti n. 4 - titolare del trattamento. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Procedimento.

## **19 SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY**

Il personale dipendente dell'Impresa è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto. L'Impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

## **TITOLO II INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

### **20 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto da parte dell'Impresa avendo la massima cura delle attrezzature di proprietà dell'Ente.

Per la prestazione di detto servizio l'Impresa dovrà provvedere:

- alla predisposizione del diagramma di flusso e del programma di autocontrollo, previsti dal D.Lgs 193/2007 – H.A.C.C.P. e DEL Regolamento CE n° 852/2004;
- all'acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti;

- alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti presso le sale da pranzo ubicate al piano terreno della Pal. Toti;
- all'allestimento dei tavoli delle sale mensa sopra citate che dovranno essere apparecchiati con tovaglie e tovaglioli di tessuto. i bicchieri e i piatti saranno di vetro e ceramica e le posate in metallo inox;
- alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti presso i due nuclei di RSA ubicati al primo piano della palazzina, mediante vassoi e/o carrelli termici nonché per tutti gli anziani ospiti della Casa di Riposo allettati per motivi di salute accertati dalla Direzione all'Assistenza. In tale ultimo caso l'elenco degli ospiti allettati sarà comunicato dalla Direzione suddetta entro le ore 9,30; il personale dell'Impresa, nell'espletamento del servizio ai piani, sarà coadiuvato dal personale dipendente dell'Ente;
- alla preparazione ed alla confezione di eventuali diete speciali, secondo le indicazioni della Direzione all'Assistenza dell'Ente;
- all'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto e previsti dal presente Capitolato;
- ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
- alla fornitura di articoli complementari monouso quali tovaglioli e bicchieri eventualmente necessari alla consumazione dei pasti;
- alla pulizia, lavaggio e riassetto delle aree di distribuzione, dei locali adibiti a cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, sale da pranzo e relative pertinenze, delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, dei carrelli termici, degli utensili in genere, dei filtri delle cappe aspiranti di cucina.
- all'acquisto e stoccaggio in appositi locali degli attrezzi, dei materiali, prodotti, detergenti, sanificanti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie delle aree concesse in uso nonché per il lavaggio di tutte le stoviglie utensili e attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;
- alla periodica disinfezione, derattizzazione e sanificazione locali con la frequenza necessaria ad assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni igieniche degli stessi, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili affidati per l'esecuzione del servizio alle vigenti disposizioni del regolamento locale d'igiene;
- al trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta autorizzato in base alla legislazione vigente in materia;
- allo smaltimento degli oli esausti di cucina in base alla legislazione vigente in materia;
- a tutte le altre necessità previste ed impreviste connesse alla gestione di cucina e sala da pranzo;
- all'eventuale integrazione dell'attrezzatura di cucina (macchine, stoviglie, suppellettili, etc.) fornendo a tale scopo dettagliato elenco all'Ente;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- alla manutenzione ordinaria dei locali ove viene svolto il servizio;
- a garantire l'espletamento del servizio, in caso di impossibilità tecnica temporanea da parte delle cucine di funzionare regolarmente, mediante utilizzo di un centro cottura ubicato nel Comune di Roma.

## **21 DETERMINAZIONE DEI MENÙ**

I menù sono articolati in: menu estivo (dal 1° aprile al 31 ottobre) e menu invernale (dal 1° novembre al 31 marzo).

I menù saranno stabiliti con cadenza settimanale in modo da consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico speciale e dovranno essere autorizzati dagli organi sanitari preposti.

L'Impresa dovrà garantire il rispetto delle tabelle dietetiche (allegato A quale parte integrante e sostanziale al presente Capitolato Speciale di Appalto) e della quantità di ingredienti che dovranno

corrispondere ai requisiti di 1° qualità e di 1° scelta. Ad ogni controllo dovrà pertanto essere riscontrato il rispetto di quanto sopraindicato. L'Impresa dovrà provvedere all'approntamento dei pasti degli ospiti indicativamente secondo i seguenti orari:

	Ospiti RSA ed allettati	Ospiti Casa di Riposo
COLAZIONE	7.30	8.00
PRANZO	12.00	12.30
MERENDA	16.00	16.30
CENA	18.00	19,00

nonché alla predisposizione dei relativi vassoi termici, thermos e carrelli trasporto del cucinato con le modalità necessarie ad impedire l'interruzione della continuità dei cibi caldi secondo le norme previste nel presente capitolato.

Gli orari sopra indicati potranno essere modificati dall'Ente, su indicazione della Direzione all'Assistenza, ogni qualvolta si renda necessario.

L'Impresa dovrà conseguentemente adeguarsi ai nuovi orari senza ulteriori oneri per l'Ente rispetto alle pattuizioni contrattuali.

Dopo la consumazione dei pasti, il personale dell'Impresa dovrà provvedere al riassetto delle sale mensa poste al piano terreno della palazzina Toti (con l'esclusione delle sale mensa ubicate presso il reparto RSA), per il successivo impiego.

## **22 DIETE SPECIALI**

L'Impresa dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico (volume di utenza valutata intorno al 50% degli ospiti).

Il servizio dovrà essere predisposto da personale qualificato ed esperto nel confezionamento di diete. Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali verranno stabilite e comunicate di volta in volta dalla Direzione all'Assistenza e/o dal personale sanitario a ciò preposto dall'Ente. L'Impresa si impegna alla predisposizione di "diete in bianco" per gli ospiti qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

## **23 VARIAZIONE DEL MENÙ**

È consentito, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta. In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Impresa predisporrà pietanze sostitutive.

## **24 GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI**

Il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione stabilite dall'Ente e in ordine alle esigenze alimentari degli ospiti.

Il menù proposto deve essere adeguato alla tipologia delle persone anziane, e soprattutto curato e controllato in ordine alle diete ordinarie o speciali:

- i prodotti alimentari devono essere di prima qualità;

- deve essere garantita all'interno del menù settimanale l'alternanza tra carni rosse e carni bianche nella proporzione di una volta le carni rosse e due volte quelle bianche, il pesce deve essere presente almeno due volte per settimana;
- le tecniche di cottura dei piatti devono garantire il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche delle materie prime utilizzate.
- la quantità delle porzioni deve rispettare la tabella dietetica (allegato A quale parte integrante e sostanziale al presente capitolato speciale di Appalto) in modo da coprire le esigenze nutritive degli anziani.
- deve essere data la massima attenzione e disponibilità alle richieste anche momentanee degli ospiti inerenti al servizio;
- la composizione dei menù dovrà essere tale da assicurare un'ampia varietà di scelta per gli ospiti e da evitare la riproposizione delle stesse voci nel breve periodo.

**La colazione dovrà comprendere:**

-latte, caffelatte, caffè, caffè d'orzo, cioccolata, the, pane o fette biscottate, biscotti, marmellate, miele, yoghurt.

**Il pranzo dovrà comprendere:**

- il primo del giorno più 3 primi fissi:
  - pastina in brodo di carne;
  - pasta o riso in bianco;
  - semolino o pastina glutinata in brodo vegetale.
- il secondo del giorno e in alternativa al secondo piatto il menù dovrà proporre:
  - polpette di carne in bianco
  - pollo lessato
  - bollito di carne
  - formaggi vari morbidi
  - affettati a scelta tra 4 tipi
  - contorni:
    - una verdura cruda di stagione;
    - due verdure cotte;
    - purè di patate
    - patate e carote lesse
- dessert: a scelta tra frutta fresca di stagione, frutta conservata, in aggiunta a frutta cotta che dovrà essere sempre disponibile. La domenica dovrà esserci un dolce. Nel periodo estivo dovrà esserci il gelato almeno due volte alla settimana.

**La merenda del pomeriggio dovrà comprendere:**

- the caldo, succhi di frutta/spremute non dolci, cioccolata calda in inverno;
- the freddo, succhi di frutta/spremute non dolci, gelato in estate;

**La cena dovrà comprendere:**

- il primo del giorno più 3 primi fissi:
  - pastina in brodo vegetale;
  - pasta o riso in bianco;
  - semolino o pastina glutinata in brodo vegetale.
- il secondo del giorno (uova, pesce, pizza, etc.) e in alternativa, il secondo piatto potrà essere costituito da formaggi vari morbidi, tendenzialmente al magro e/o affettati a scelta fra 4 tipi, etc. Dovrà essere sempre presente un secondo caldo.
- contorni:
  - una verdura cruda di stagione;
  - due verdure cotte;

- purè di patate.
  - patate e carote lesse
- dessert: a scelta tra frutta fresca di stagione, frutta conservata, in aggiunta a frutta cotta che dovrà essere sempre disponibile.

### **I due pasti principali dovranno altresì prevedere:**

- pane;
- acqua minerale naturale e gassata;
- vino bianco e rosso;
- aranciata - succo di frutta non dolce.

Dovranno altresì essere soddisfatte eventuali richieste particolari pervenute da parte degli ospiti nel corso della giornata.

In occasione di speciali ricorrenze, l'Ente ha l'insindacabile facoltà di disporre il consumo di generi alimentari non previsti nelle tabelle dietetiche e l'Impresa è tenuta a fornirli, salvo conguaglio del relativo prezzo da stabilirsi.

In occasione di tutte le giornate festive tra cui il 29 giugno (San Pietro Santo patrono della città di Roma) e il 29 settembre (San Michele Santo Patrono dell'Ente), l'Ente ha l'insindacabile facoltà di richiedere uno speciale miglioramento vitto senza ulteriori oneri.

## **25 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **25.1 MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto descritto dal presente capitolato. Le preparazioni al vapore dei contorni previsto nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale alla cottura per immersione in acqua.

### **25.2 CONSERVAZIONE DEI PIATTI FREDDI**

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n.327 e s.m.i..

### **25.3 LINEA REFRIGERATA**

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio di abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 6° C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **25.4 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito indicate:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e + 4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato immediatamente prima del consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
  - le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate immediatamente prima della cottura;
  - le porzionature di salumi e di formaggio dovranno essere effettuate immediatamente prima della distribuzione;
  - legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua;
  - sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
  - per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinti;
  - per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg.2/2.5;
  - il personale non deve effettuare operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
  - l'olio di oliva di provenienza nazionale o di arachide deve essere utilizzato una sola volta;
- L'Ente si riserva di ordinare, qualora si renda necessario, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti nella tabella dietetica.

## 25.5 CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti diversi dalle paste asciutte si dovrà utilizzare esclusivamente parmigiano grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Il sugo di pomodoro, comprensivo di odori, deve essere preparato senza soffritto.

Il fritto deve essere servito con spicchi di limone.

## 26 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti, là dove esistenti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione delle derrate il più possibile non promiscua. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio e in plastica leggera.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc., dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare, nell'antibagno dei

servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello, adibito esclusivamente a tale impiego. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

## **27 FORNITURA DELLE DERRATE**

L'Impresa deve garantire la *rintracciabilità della filiera* al fine di consentire l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di ogni singola unità di prodotto. Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Per la preparazione giornaliera dei menù è previsto l'impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica nella misura del 10% di tutti i prodotti consumati. I prodotti provenienti da agricoltura biologica per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno frutta e verdura fresche, riso e cereali. Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà dell'Impresa, la stessa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa obbligatoria autorizzazione preventiva dell'Ente.

L'Ente potrà procedere, con proprio personale responsabile, al controllo qualitativo di tutte le derrate acquistate dall'Impresa, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, oltre ad eseguire controlli sul pasto preparato. Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Ente della merce acquistata, l'Impresa dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'Impresa alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

Qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, sì da legittimarne la svalutazione, l'Ente ne darà nota scritta all'Impresa ed effettuerà, mediante trattenuta sui relativi importi fatturati, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi, fatto salvo il diritto di rivalsa per il maggior danno subito. L'Impresa dovrà costituire nei locali della dispensa un deposito di generi alimentari, a titolo di scorta, per sette giornate di presenza della forza media vettovagliata. I generi non conservabili per molto tempo (frutta, verdura fresca, formaggi freschi, carne fresca, ecc.), saranno approvvigionati in quantitativi sufficienti, in rapporto alla natura e conservabilità dei generi stessi.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM).

## **28 LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Ente mette a disposizione dell'Impresa i locali attualmente adibiti allo scopo, riguardanti la cucina, le sale da pranzo, il locale celle frigo ed il magazzino-dispensa nonché gli spogliatoi del personale e relativi servizi igienici.

L'Ente pone a disposizione dell'Impresa le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra indicati, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento, come da inventario mobilia ed attrezzatura posto in visione alle Imprese in sede di sopralluogo locali.

I locali, le attrezzature e gli impianti vengono ceduti in comodato dall'Ente, con l'osservanza di tutte le disposizioni degli artt.1803 e ss. del codice civile.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali, nel quale verranno indicate tutte le attrezzature consegnate. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'Amministrazione resta sollevata da qualsiasi spesa inerente alle eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa gli eventuali reintegri dell'utensileria e del vasellame.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente ed in ogni caso, ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Ente provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa l'importo della spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

## **29 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

L'Impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria ed il perfetto stato dei locali di proprietà dell'Ente ad essa affidati per assicurare le prestazioni contrattuali.

Sarà onere dell'Impresa provvedere alla pulizia quotidiana dei locali e delle macchine ed alla loro periodica disinfezione, nonché al lavaggio e pulizia delle attrezzature utilizzate. La fornitura e l'impiego dei prodotti occorrenti per la pulizia e la manutenzione ordinaria sono a carico dell'Impresa, il quale avrà pure la responsabilità degli interventi effettuati.

Resteranno comunque a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni ai locali che dovessero verificarsi a causa di negligenza da parte del personale dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazione ai locali senza averne prima concordato modalità e tempi di esecuzione con l'Ente.

## **30 RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO**

Al termine del periodo contrattuale le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna dei locali e delle attrezzature di cui al precedente paragrafo 28, saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Ente e gli importi addebitati all'Impresa verranno recuperati a conguaglio, anche, mediante l'incameramento, totale o parziale della cauzione definitiva.

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'Ente in buono stato manutentivo e/o di conservazione.

Della riconsegna verrà redatto, in contraddittorio, un verbale sia per i locali che per le attrezzature.

Saranno riconsegnate nella piena disponibilità dell'Ente ed a titolo completamente gratuito le migliorie ai locali apportate in sede di espletamento del servizio, nonché l'integrazione o sostituzione di tutte le attrezzature fornite e/o installate dall'Impresa.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna e rispetto alle ristrutturazioni autorizzate dall'Ente saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Ente e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

## **31 ONERI A CARICO DELL'ENTE**

L'Ente mette a disposizione gratuitamente per l'espletamento del servizio:

- i locali cucina, mensa;
- le attrezzature ivi presenti;
- acqua calda e fredda;
- energia elettrica;
- l'impianto di climatizzazione dei locali;
- l'impianto montacarichi posto all'interno del locale magazzino;
- una utenza telefonica abilitata al traffico telefonico interno all'Ente.

## 32 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio, l'Impresa provvederà a presentare all'Ente il proprio Piano della Sicurezza, per le informazioni e gli adempimenti previsti dal al D. Leg.vo 81/2008.

Più in generale, l'Impresa si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Si obbliga comunque a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D. Leg.vo 81/2008, la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità.

L'Impresa è inoltre obbligata ad utilizzare, per l'ingresso e l'uscita delle merci dai locali mensa e cucina, esclusivamente l'impianto montacarichi installato allo scopo nel locale magazzino.

Sono a completo carico dell'Impresa gli oneri relativi all'impiego di:

- divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene che dovranno essere di foggia e colore diverso da quelle usate dal personale dell'Ente. È pure onere dell'Impresa controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente;

- tessere di riconoscimento e distintivi;

- sacchi per raccolta rifiuti urbani;

- sapone liquido neutro, asciugamani, carta igienica, ecc., nei servizi igienici della cucina;

- materiali di pulizia: detersivi, detergenti (obbligatori quelli biodegradabili), disinfettanti, disincrostanti, cere antisdrucchiolevoli, dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi; essi dovranno essere prodotti da aziende altamente specializzate nel campo degli articoli per le pulizie e la sanificazione;

- tutte le attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione delle pulizie;

- alla voltura dell'utenza gas contatore matricola n.R01300000013L24241 a servizio esclusivo del locale cucina, intestata alla Società attualmente affidataria del servizio;

- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

L'Impresa, inoltre:

- vigilerà (e ne risponderà direttamente all'Ente) affinché il proprio personale non si allontani, se non per motivi di servizio, dai locali ad essi assegnati e non interferisca con il lavoro del personale dell'Ente;

- vigilerà (e ne risponderà direttamente all'Ente) affinché il proprio personale:

- si astenga dal fumo nelle aree vietate;

- mantenga la riservatezza su fatti e circostanze concernenti l'andamento dei servizi dell'Ente e le situazioni personali e sanitarie degli Ospiti, di cui fossero, eventualmente, venuti a conoscenza durante l'espletamento del servizio;

- economizzi l'uso d'acqua, vapore, forza motrice, in rapporto all'effettivo utilizzo degli impianti, che andranno disattivati quando non in uso (anomalie nei consumi saranno addebitate all'Impresa);

- lasci tempestivamente i locali dell'Ente al termine del servizio.

L'Impresa deve disporre l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche, devono essere perfettamente compatibili con l'attività dell'Ente, non rumorose, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento.

Tutte le macchine impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nell'Unione Europea. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

- essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;

-avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

All'Impresa non è consentito:

-utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dei locali di proprietà dell'Ente, per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dell'Ente stesso;

- l'utilizzo dei locali, neppure in via temporanea, per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsti nel presente Capitolato.

### **33 PERSONALE**

Il personale impiegato dall'Impresa dovrà essere, per numero e per professionalità, idoneo a garantire l'esecuzione del servizio richiesto a perfetta regola d'arte.

Il personale impiegato dall'Impresa deve essere quello indicato in sede di offerta per quanto riguarda il numero, la qualifica, il curriculum e il monte ore di presenza giornaliera; deve avere adeguata competenza e professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tale consistenza deve essere riconfermata all'Ente con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata. L'Impresa aggiudicataria garantirà l'assorbimento delle unità lavorative attualmente impiegate dalla Ditta che al momento svolge il servizio di ristorazione, come meglio indicato nella "scheda anagrafica" allegata alla lettera di invito.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% dell'organico presentato in fase d'offerta, l'Impresa deve provvedere entro un giorno al reintegro del personale mancante.

Il personale dell'Impresa dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza a quanto stabilito dal D.Lgs. 193 del 06/11/2007 e s.m.i. (attuativo dei Reg. CE 852, 853 e 854/2004), sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene alimentare nonché sulla normativa di sicurezza e prevenzione alimentare.

L'Impresa deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 372/1980 concernenti i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti sanitari richiesti in relazione al servizio svolto. L'Ente si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

È onere dell'Impresa provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale dipendente; in particolare dovrà essere fornita a ciascun dipendente la divisa destinata alle operazioni di ristorazione e quella destinata al servizio di pulizia.

Tutto il personale dipendente dall'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante altresì il nome dell'Impresa. Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'Impresa.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'Impresa, sia nei confronti dell'Ente che nei confronti di terzi.

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

L'Impresa riconosce che l'Ente risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa ed il proprio personale dipendente. Pur tuttavia detto personale deve essere completamente sottoposto alla disciplina dell'Ente.

L'Impresa si impegna per il fatto stesso di partecipare alla gara, ad esibire, entro 15 giorni dalla richiesta della Stazione Appaltante, la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi

suddetti; in particolare deve redigere l'elenco nominativo dei dipendenti con l'indicazione delle qualifiche e delle mansioni ricoperte; tale elenco dovrà essere aggiornato per ogni sostituzione.

L'Impresa dovrà provvedere a nominare un Responsabile alla direzione del servizio referente per i servizi previsti nel presente capitolato, il quale dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto (ove richiesto) ed essere garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Ente.

L'Impresa dovrà evitare di variare continuamente il personale destinato allo svolgimento del servizio di mensa e cucina presso l'Ente per evidenti ragioni organizzative, oltre che di conoscenza degli anziani ospiti. Qualora invece dovesse verificarsi tale evento, l'Impresa dovrà rigorosamente informare preventivamente l'Ente motivandone le ragioni.

L'Impresa è obbligata altresì ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

All'Ente resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro. La Stazione Appaltante, nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra, ad essa denunciati dall'Inps e/o Inail, previa comunicazione all'Impresa, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dagli Enti sopra citati, sino a quanto la vertenza non risulti definitiva.

L'Impresa solleva da ogni e qualsiasi responsabilità l'Ente in dipendenza della mancata osservanza dell'impegno di cui ai precedenti commi, con particolare riferimento al puntuale e conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi.

L'impresa, e per essa il suo personale dipendente, devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Ente per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro. Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro. In particolare, deve:

- mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possano venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti la Stazione Appaltante;

- presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso ed igienico. La divisa, di colore e foggia concordate con l'Ente, deve portare la scritta o il distintivo di riconoscimento dell'Impresa e la targhetta con il nome del dipendente e, qualora il genere di prestazione lo richieda, dovrà indossare gli indumenti protettivi conformemente alle norme di igiene del lavoro (guanti, calzari, ecc.);

- curare scrupolosamente la propria igiene personale;

- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile di collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza;

- rispettare l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti medici, pazienti, terapie od altro;

- provvedere a consegnare nelle mani del Responsabile dell'Impresa ogni oggetto ritrovato durante le operazioni di sanificazione. Il Responsabile provvederà a consegnare gli eventuali oggetti ritrovati ai Responsabili dell'Ente;

- lasciare immediatamente i locali dell'Ente al termine del servizio. Gli operatori prima di lasciare i locali dovranno accertare la chiusura della manopola del gas/metano, lo spegnimento di tutte le attrezzature elettriche o elettroniche, lo spegnimento delle luci e di quant'altro possa arrecare danno all'Ente ed infine dovrà provvedere alla chiusura delle porte dei locali sala da pranzo, cucina, locale celle frigo e magazzino-deposito.

L'Ente si asterrà dal fare alcuna osservazione diretta al personale dell'Impresa, rivolgendo le osservazioni, verbali o scritte, esclusivamente al Responsabile dell'Impresa.

L'Ente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

### **34 RESPONSABILE**

L'Impresa è obbligata a designare una persona con funzioni di Responsabile alla direzione del servizio il cui nominativo dovrà essere notificato all'Ente in sede di sottoscrizione del verbale di consegna dell'appalto di cui al precedente art. 2.

Il Responsabile ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni.

La presenza del Responsabile dovrà essere garantita per un congruo numero di ore al giorno, che dovranno essere indicate nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

Detto Responsabile deve, durante le ore di servizio, essere a disposizione dell'Ente ed essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle 18.30 di ogni giorno feriale e festivo, anche mediante telefono cellulare fornito dall'Impresa.

### **35 CONTROLLI DI CONFORMITÀ**

È facoltà dell'Ente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e dell'offerta tecnica presentata dall'Impresa in sede di gara. Inoltre, i controlli potranno essere effettuati da tutti gli organismi pubblici legittimati al controllo stesso. L'Impresa è tenuta a fornire ai delegati dell'Ente incaricato dei controlli di conformità tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso nei locali interessati al servizio, nelle zone di stoccaggio, nella zona di lavaggio, nei locali adibiti a cucina, in orari di lavoro per esercitare controlli dell'efficienza e regolarità dei servizi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente si avvarrà per l'esecuzione dei controlli di:

- proprio personale;
- altri esperti, qualora se ne ravvisi la necessità;
- laboratori di analisi.

I controlli saranno articolati in:

- a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;

- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

b) controlli analitici.

Durante i controlli, delegati dell'Ente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli effettuati dai delegati dell'Ente potranno dar luogo al "blocco di derrate". I delegati dell'Ente provvederanno a far custodire i campioni delle derrate alimentari in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamenti". L'Ente procederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestivamente comunicazione all'Impresa; qualora i referti relativi ai controlli organolettici e di qualità diano esito negativo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al precedente art. 12.

### **36 CONTROLLI - ACCESSI**

Fermo restando quanto stabilito al precedente capoverso, l'Impresa è comunque obbligata a adottare tutte le procedure di controllo della qualità idonee a tenere sotto controllo l'intero processo di erogazione del servizio. Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. La responsabilità in termini di affidabilità ed efficacia di tale sistema di autocontrollo è diretta responsabilità dell'Impresa. Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e dovranno essere costantemente tenute a disposizione dei delegati dell'Ente.

### **37 SCIOPERI**

In caso di scioperi del personale dell'Impresa o d'altra causa di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio d'emergenza, sulla base di un piano concordato tra l'Impresa e l'Ente.

Le mancate prestazioni contrattuali saranno quindi quantificate dall'Ente che provvederà al recupero mediante rideterminazione sul primo canone di scadenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo ad alcuna forma di responsabilità per entrambe le parti, intendendo per forza maggiore qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e non controllabile dall'Impresa, che non possa essere evitata con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Si considerano cause di forza maggiore, a titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, disordini civili.

### **38 RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA - RISARCIMENTO DANNI -**

L'Impresa è responsabile di tutti i danni che dovesse arrecare nell'espletamento del servizio a qualsiasi oggetto mobile, arredo, attrezzatura, apparecchiatura, stoviglie, pentolame, etc., nonché alla sottrazione di qualsiasi oggetto di proprietà dell'Istituto.

Il personale addetto allo svolgimento dei servizi di cui trattasi, dovrà avere la massima cura e adottare tutte le precauzioni per non danneggiare arredi, attrezzature e similari sia di proprietà dell'Ente che degli ospiti degenti, previo rimborso del danno da parte dell'Impresa.

L'Impresa è responsabile di ogni danno che possa derivare a terzi dall'adempimento del servizio. L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante dell'Ente alla presenza del Responsabile dell'Impresa, in modo tale da consentire alla stessa di intervenire nella stima.

Qualora l'Impresa non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Amministrazione provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'Impresa. Qualora l'Impresa o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Ente è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro.

L'Impresa è custode dei locali adibiti a deposito, spogliatoi e di tutto quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà che di proprietà dell'Ente ed esonera la stessa per i danni diretti ed indiretti che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, compresi i dipendenti dell'Ente, in conseguenza anche di furti.

### **39 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale di Appalto. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste ed ottenute dall'Impresa stessa ed intestate al legale Rappresentante.

### **40 CLAUSOLA SOCIALE**

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi costituzionali e dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario dell'appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e a riconoscere anche a fini retributivi l'anzianità di servizio di cui all'articolo 7 del decreto legislativo 4 marzo 2015, n. 23, in attuazione del principio di tutela dei lavoratori di cui all'articolo 25 della legge regionale n.7 del 22 ottobre 2018.

2. Vista la specificità del servizio, si ritengono applicabili alla procedura il CCNL Turismo Pubblici Esercizi. Qualora il concorrente intenda applicare un CCNL differente, deve giustificare l'applicabilità al servizio in oggetto, in conformità con quanto previsto dall'articolo 30 del D.lgs. 20/2016.

3. Inoltre, in caso di aggiudicazione l'appaltatore subentrante, assume l'obbligo di assorbire prioritariamente, con carattere di continuità i lavoratori già direttamente utilizzati dall'appaltatore uscente nella prestazione dei servizi oggetto di appalto, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità di servizio maturata e maturanda e di assicurare i diritti

individuali acquisiti e la giusta tutela del personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento al termine del periodo di separazione dal lavoro.

4. A tal fine, in ossequio alle Linee guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n.114 del 13.2.2019, le Ditte concorrenti, in aggiunta alle dichiarazioni rese, devono compilare il Modello dell'Allegato 1 - Schema dichiarazioni amministrative, con cui dichiarano, a pena di esclusione, di accettare la presente clausola sociale e si impegnano a presentarsi, entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione, presso l'Associazione territoriale cui avranno conferito mandato o, in assenza, presso la Direzione del Lavoro competente, per un esame congiunto con le Organizzazioni Sindacali firmatarie dei citati Protocolli, volto a promuovere la ricollocabilità del personale già impiegato, anche mediante l'armonizzazione delle esigenze tecnico-organizzative dell'appalto con l'obiettivo di mantenimento dei livelli occupazionali e di tutti i diritti in essere, come previsto anche dalla legislazione regionale vigente, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1 c. 42 della l. 92/2012 con l'esclusione del periodo di prova. Resta salva l'applicazione della disciplina di miglior favore per i lavoratori, finalizzata al loro riassorbimento, eventualmente contenuta nel contratto collettivo che l'appaltatore subentrante fosse tenuto ad applicare. Qualora l'appaltatore subentrante sia una cooperativa, i lavoratori operanti oggetto di cambio appalto, non possono essere obbligati ad associarsi.

5. Le Ditte, infine, sempre in ossequio alle Linee guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n.114 del 13.2.2019 devono presentare, a pena di esclusione, utilizzando il modello All.3 (Schema dichiarazioni offerta economica) apposito progetto di assorbimento del personale attualmente in servizio riportante le concrete modalità di applicazione della predetta clausola sociale con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

6. Il rispetto delle previsioni del suddetto progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte degli Enti contraenti durante l'esecuzione del rispettivo contratto specifico.