



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

✓

**GARA A PROCEDURA APERTA PER
L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA,
SANIFICAZIONE E ALTRI SERVIZI CONNESSI
PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE DEL DSU
TOSCANA GARA N. 8602734 – CIG N.
9273908EF8**

✓

INDICE DEGLI ARTICOLI

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO
ART.2 PRESTAZIONI STRAORDINARIE E INTERVENTI DI RIPRISTINO
ART.3 DURATA
ART.4 QUADRO ECONOMICO
ART.5 DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI
ART.6 SERVIZI DI GOVERNO
ART.7 PROGRAMMAZIONE ED ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI
ART.8 SISTEMI DI CONTROLLO E VERIFICA
ART.9 PENALITA'
ART.10 PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO
ART.11 DIVISE DEL PERSONALE
ART.12 COMPORTAMENTO DEL PERSONALE
ART.13 FORMAZIONE DEL PERSONALE
ART.14 OBBLIGHI RETRIBUTIVI, PREVIDENZIALI ED ASSICURATIVI DELL'APPALTATORE
ART.15 SCIOPERI, ASSEMBLEE, CAUSE DI FORZA MAGGIORE
ART.16 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA OCCUPAZIONALE
ART.17 LOCALI; MEZZI E ATTREZZATURE DI LAVORO
ART.18 PRODOTTI E MATERIALI DI CONSUMO
ART.19 OBBLIGHI IN MATERIA DI GREEN ECONOMY
ART.20 CAUZIONE DEFINITIVA, RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA
ART.21 VERIFICA DI CONFORMITÀ
ART.22 OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA
ART.23 RISCHI INTERFERENZIALI
ART.24 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.25 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.26 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
ART.27 RISOLUZIONE E RECESSO
ART.28 PREZZI CONTRATTUALI
ART.29 MODIFICA DEL CONTRATTO
ART.30 FALLIMENTO DELL'APPALTATORE
ART.31 FORO COMPETENTE
ART.32 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
ART.33 NORMA DI RINVIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato è relativo all'affidamento del servizio di pulizia, sanificazione ed altri servizi connessi a ridotto impatto ambientale per il Servizio Ristorazione del DSU Toscana (di seguito denominata Azienda).

Esso è stato redatto, in conformità a quanto disposto dall'art. 34, co. 1 del D.Lgs. 50/2016, in base alle disposizioni di cui alla Legge n° 221 del 2015 sulla Green Economy ed appalti verdi e all'allegato 1, punto 7 del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020. Contiene pertanto i requisiti minimi ambientali richiesti nell'erogazione dei servizi oggetto dell'Appalto recepiti dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti" (GU Serie Generale n.42 del 19/02/2021), come modificato dal Decreto Ministeriale del 24 settembre 2021 (GU Serie Generale n. 236 del 2/10/2021).

Il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore a regola d'arte e con piena assunzione di responsabilità sui risultati, misurati anche in termini di soddisfazione delle parti interessate.

Il servizio dovrà svolgersi con l'osservanza delle norme contenute nel presente Capitolato e relativi allegati, tenendo conto inoltre di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza dalla normativa vigente anche in materia di prevenzione del contagio da COVID-19 nel perdurare dell'epidemia (o altri eventi imprevedibili ed imprevedibili) e dagli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalle Imprese di Pulizia, anche se soci di Cooperative.

Il servizio dovrà essere eseguito nelle strutture nella disponibilità dell'Azienda, la cui ubicazione è indicata nell'allegato "**TABELLA B: ubicazioni**" al presente Capitolato.

L'Appalto prevede:

1. SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE:

Enunciati nell'allegato **TABELLA C "FASCE ORARIE SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE"** e i cui dettagli sono esplicitati nell'allegato "**Piano Guida Pulizie e Servizi Opzionali**". Tali servizi durante l'esecuzione dell'appalto saranno svolti secondo l'articolazione oraria e la struttura organizzativa offerta dall'Appaltatore in sede di gara e potranno essere implementati o ridotti secondo le esigenze dell'Azienda, previo accordo con i referenti dell'Appaltatore.

2. SERVIZI OPZIONALI:

Attivabili a richiesta nel corso dell'Appalto e i cui dettagli sono esplicitati nell'allegato "**Piano Guida Pulizie e Servizi Opzionali**".

3. SERVIZI DI GOVERNO:

Servizi finalizzati all'avvio ed alla corretta erogazione del servizio principale di cui al punto 1 e comprendenti:

- Gestione e coordinamento dei servizi;
- Sistema informatizzato per la gestione dei flussi informativi legati ai processi produttivi e di controllo, finalizzato anche alla verifica delle attività svolte.

4. SERVIZI AGGIUNTIVI:

Servizi accessori, comprendenti:

- La fornitura di materiale igienico di consumo e/o relativi contenitori/dispensatori/erogatori;
- La fornitura di contenitori differenziati per rifiuti e sostituzione in caso di usura;
- La movimentazione e smaltimento di rifiuti speciali;
- La fornitura di tappeti antisporcio e antiscivolo da posizionare agli ingressi di ogni struttura oggetto del presente appalto e sostituzione in caso di usura.

I servizi di pulizia e di sanificazione, siano essi ordinari che periodici, sono remunerati a fronte dei corrispettivi giornalieri presentati dall'Appaltatore in sede di offerta economica (modello "Dettaglio economico") e suddivisi in corrispettivi giornalieri a bassa affluenza studentesca, a media affluenza studentesca e ad alta affluenza studentesca, in base alle prestazioni realmente eseguite.

Nelle tabelle sottostanti sono riportati, per ciascuna struttura operativa interessata dall'appalto, il numero stimato dei pasti complessivi erogati suddivisi per mese, con l'indicazione della media complessiva dei pasti erogati giornalmente, suddivisa tra pranzo e cena, dei pasti somministrati dal lunedì al venerdì e dei pasti erogati nelle giornate di sabato/domenica.

Sono inoltre indicati i mesi che, sulla base dei pasti somministrati, vengono considerati prevalentemente a bassa affluenza studentesca, a media affluenza studentesca e ad alta affluenza studentesca.

✓ 1.A TABELLE

SEDE DI FIRENZE

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI A PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	20.398	927	614	313	849	679
Febbraio	21.428	893	578	315	838	671
Marzo	29.836	1.148	832	315	779	623
Aprile	21.888	952	679	273	678	542
Maggio	27.131	1.085	745	340	828	662
Giugno	21.397	892	558	333	888	710
Luglio	17.574	676	447	229	645	516
Agosto	-	-	-	-	-	-
Settembre	17.340	694	473	221	630	504
Ottobre	30.335	1.124	832	291	789	631
Novembre	29.831	1.193	865	328	863	691
Dicembre	20.236	1.124	792	332	901	721

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI A CENA	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	3.158	166				
Febbraio	4.113	206				
Marzo	7.922	377				
Aprile	4.594	270				
Maggio	6.963	317				
Giugno	4.242	223				
Luglio	906	91				
Settembre	2.544	182				
Ottobre	7.596	330				
Novembre	7.323	366				
Dicembre	5.492	323				

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI A PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	21.809	872	599	273	723	579
Febbraio	24.387	1.016	705	311	736	588
Marzo	31.444	1.209	887	323	638	510
Aprile	22.088	1.163	868	294	774	619
Maggio	27.990	1.120	783	336	639	511
Giugno	22.417	934	617	317	698	558
Luglio	18.150	672	457	215	473	378
Agosto	5.754	338	338	-	-	-
Settembre	18.442	802	576	226	432	346
Ottobre	29.590	1.096	806	290	500	400
Novembre	29.208	1.217	830	387	598	478
Dicembre	18.644	981	684	297	524	419

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI A CENA	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	47.278	1.891	1.364	528	2.098	1.136
Febbraio	55.552	1.984	1.421	563	2.307	1.043
Marzo	72.062	2.325	1.669	655	2.882	1.048
Aprile	47.733	1.836	1.372	464	2.093	908
Maggio	60.946	2.032	1.403	629	2.375	1.038
Giugno	49.989	1.785	1.228	557	2.069	1.115
Luglio	42.155	1.360	872	488	1.518	794
Agosto	5.254	263	263		267	247
Settembre	40.866	1.409	956	453	1.585	829
Ottobre	70.407	2.271	1.594	678	2.671	986
Novembre	65.286	2.251	1.640	611	2.796	987
Dicembre	44.091	2.205	1.788	417	2.445	1.170

SEDE DI PISA

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI A CENA	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	8.940	406		406		
Febbraio	7.603	385		385		
Marzo	21.047	1.002		1.002		
Aprile	13.223	735		735		
Maggio	18.222	828		828		
Giugno	8.220	433		433		
Luglio	6.882	344		344		
Agosto	2.099	350		350		
Settembre	8.471	385		385		
Ottobre	21.870	951		951		
Novembre	19.497	1.026		1.026		
Dicembre	10.077	916		916		

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI A PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	1.399	74		74		
Febbraio	1.998	100		100		
Marzo	2.455	123		123		
Aprile	1.369	98		98		
Maggio	1.976	94		94		
Giugno	1.383	73		73		
Luglio	973	65		65		
Agosto	839	76		76		
Settembre	1.639	91		91		
Ottobre	1.722	101		101		
Novembre	1.114	86		86		
Dicembre	1.114	86		86		

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI A PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	7.915	417	267	149	333	
Febbraio	9.579	479	318	161	383	
Marzo	14.213	677	485	192	541	
Aprile	9.125	570	448	122	456	
Maggio	11.525	524	345	179	419	
Giugno	7.521	396	248	148	317	
Luglio	5.626	245	132	113	196	
Agosto	70	35	35		28	
Settembre	6.582	313	195	119	251	
Ottobre	11.878	516	328	188	413	
Novembre	10.081	504	325	179	403	
Dicembre	6.509	465	356	109	372	

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI A CENA	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	1.399	74		74		
Febbraio	1.998	100		100		
Marzo	2.455	123		123		
Aprile	1.369	98		98		
Maggio	1.976	94		94		
Giugno	1.383	73		73		
Luglio	973	65		65		
Agosto	839	76		76		
Settembre	1.639	91		91		
Ottobre	1.722	101		101		
Novembre	1.114	86		86		
Dicembre	1.114	86		86		

SEDE DI SIENA

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI A PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	16.940	565	372	193	636	508	
Febbraio	17.095	611	364	247	731	584	
Marzo	19.534	630	357	273	739	591	
Aprile	14.998	555	382	174	599	479	
Maggio	16.977	548	293	254	621	497	
Giugno	15.551	538	288	230	560	448	
Luglio	11.046	381	172	209	437	349	
Agosto	808	162	162		162	130	
Settembre	14.094	455	303	152	525	420	
Ottobre	15.012	484	235	250	569	455	
Novembre	17.102	570	270	300	635	508	
Dicembre	12.991	419	236	184	436	349	

MESE	NUM PASTI TOTALI	MEDIA PASTI GIORNO PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI A CENA	MEDIA GIORNO PASTI LUN- VEN PRANZO	MEDIA GIORNO PASTI SAB PRANZO + CENA	MEDIA GIORNO PASTI DOM PRANZO + CENA
Gennaio	1.166	65		65		
Febbraio	956	48		48		
Marzo	2.986	142		142		
Aprile	1.983	117		117		
Maggio	1.983	90		90		
Giugno	1.527	73		73		
Luglio	456	22		22		
Agosto	-	-		-		
Settembre	530	25		25		
Ottobre	4.066	177		177		
Novembre	4.444	222		222		
Dicembre	2.674	191		191		

LEGENDA:
 BASSA AFFLUENZA
 MEDIA AFFLUENZA
 ALTA AFFLUENZA

Il dettaglio giornaliero a bassa, media e alta affluenza studentesca è rappresentato dall'allegato **"CALENDARIO AFFLUENZE BASSE, MEDIE, ALTE"** e raffigura l'andamento stimato sulla base dello storico dei pasti erogati negli anni precedenti presso le strutture interessate dall'appalto.

Nessun ulteriore importo sarà corrisposto dall'Azienda qualora in corso di esecuzione dell'appalto sia necessario un incremento orario delle prestazioni per errata valutazione del servizio presentata in fase di offerta tecnica da parte dell'Appaltatore relativamente alla quantificazione del monte ore necessario per lo svolgimento di tutte le attività richieste.

I servizi opzionali, se richiesti, sono remunerati a fronte dei corrispettivi orari presentati dall'Appaltatore nel modello di "Dettaglio economico" dell'offerta economica.

I servizi di governo e i servizi aggiuntivi devono intendersi remunerati all'interno dei corrispettivi offerti per il servizio principale di pulizia e sanificazione.

Per la determinazione dell'importo posto a base d'asta l'Azienda ha quantificato il corrispettivo previsto per tutte le giornate dell'intera durata contrattuale, che sono denominate "giornata a bassa affluenza, a media affluenza, ad alta affluenza", e un monte ore empirico di fabbisogno per i servizi opzionali attivabili nel corso dell'Appalto.

Tale importo non è vincolante per l'Azienda poiché non possono essere anticipatamente previsti riduzioni o incrementi dei servizi di cui sopra. Inoltre i suddetti servizi potranno subire variazioni al verificarsi di eventi, anche epidemici, al momento non previsti e non prevedibili, oltre che per sopraggiunte esigenze organizzative dell'Azienda.

L'Appaltatore dovrà fornire qualsiasi prodotto, attrezzatura e utensile necessario all'erogazione completa di tutti i servizi previsti nel presente Capitolato.

Le attività necessarie per ciascuna struttura operativa e le indicazioni dell'orario di inizio e di fine di ciascun servizio in cui dovranno svolgersi tutte le operazioni connesse allo stesso, sono indicativamente esplicitate nell'allegata **TABELLA C "FASCE ORARIE SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE"**. Rispetto a quanto riportato nella suddetta tabella, potrebbero verificarsi richieste di implementazioni/riduzioni di servizi al momento non preventivabili.

Qualora in corso di esecuzione dell'Appalto per qualunque causa un servizio tra quelli elencati non dovesse svolgersi (es: servizio sbarazzo e lavaggio stoviglie a causa della rottura della lavastoviglie), il personale impiegato per tale mansione potrà essere adibito, in accordo con il referente di struttura, ad altre operazioni di pulizia e sanificazione ritenute rilevanti dall'Azienda.

ART. 2 - PRESTAZIONI STRAORDINARIE E INTERVENTI DI RIPRISTINO

Prestazioni straordinarie

L'Azienda potrà richiedere interventi di pulizia e sanificazione e/o servizi opzionali straordinari. Tali attività saranno svolte dall'Appaltatore secondo i tempi e le modalità richieste. Gli interventi di pulizia e sanificazione e/o i servizi opzionali straordinari dovranno essere preventivati, dettagliati e contabilizzati, su indicazione dell'Azienda e sulla base delle quotazioni offerte dall'Appaltatore in sede di gara nel modello "Dettaglio economico" dell'offerta economica.

L'Azienda, qualora le condizioni tecnico-economiche proposte dall'Appaltatore non siano ritenute soddisfacenti, ha la facoltà di ricorrere ad altre Imprese per l'esecuzione delle suddette prestazioni.

Per interventi straordinari urgenti, ovvero interventi richiesti su chiamata per esigenze occasionali e improvvise (es. aspirazione acqua per allagamenti, ecc.), l'Appaltatore s'impegna a intervenire **al massimo entro un'ora dalla richiesta**. L'esecuzione di tali interventi non deve bloccare, ostacolare o ritardare le pulizie ordinarie e periodiche programmate in altre strutture o servizi. Il mancato rispetto di tale termine comporta l'applicazione della relativa penale prevista dal presente Capitolato.

Interventi di ripristino o adeguamento

Sono da considerarsi tali gli interventi necessari per riportare ai livelli di pulizia richiesti le zone e/o le attrezzature che denotano uno stato di carenza nell'esecuzione del servizio.

Accertato il precario stato di pulizia derivante dallo scarso livello di rendimento dell'Appaltatore, l'Azienda ha facoltà di esigere dallo stesso una serie di interventi di ripristino. Tali prestazioni dovranno essere richieste in forma scritta all'Appaltatore e rese dal medesimo nel termine indicato dalla notifica. Esse non daranno luogo ad alcun addebito a carico dell'Azienda in quanto fornite a titolo compensativo di negligenti prestazioni e interventi. L'intervento di ripristino è dovuto e non esonera l'Appaltatore dall'applicazione delle penali previste.

ART. 3 - DURATA

L'Appalto avrà una durata di 24 (ventiquattro) mesi, decorrenti dalla data di stipula del contratto o da altra data comunicata dall'Azienda.

L'Appaltatore è tenuto comunque a garantire l'espletamento del servizio anche dopo la scadenza contrattuale per il periodo di tempo strettamente necessario a consentire alla Stazione Appaltante di individuare il nuovo contraente. Qualora si determini tale situazione la prosecuzione contrattuale avverrà agli stessi patti e condizioni in essere.

ART. 4 – QUADRO ECONOMICO

L'importo massimo stimato dell'Appalto riferito alla durata di 24 (ventiquattro) mesi è stabilito in **Euro 5.006.161,48** oltre oneri per la sicurezza e IVA di legge.

Tale importo complessivo è così suddiviso:

- Servizi di pulizia e sanificazione: **Euro 4.336.000,00** oltre IVA di legge;
- Servizi opzionali, eventualmente attivabili: **Euro 562.000,00** oltre IVA di legge;
- Prestazioni straordinarie: **Euro 95.000,00** oltre IVA di legge;
- Oneri per la sicurezza: **Euro 13.161,48**.

La predetta stima è stata effettuata in ragione della previsione del fabbisogno accertato in funzione delle prestazioni richieste ed è determinata al meglio delle possibilità e conoscenze attuali sui presunti profili di uso dei servizi nell'arco temporale di durata dell'appalto.

La stima degli oneri di sicurezza è contenuta nel Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.) predisposto ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e allegato al presente Capitolato (allegato 6).

La stima non è in alcun modo impegnativa, né vincolante per l'Azienda. L'importo complessivo del quadro economico non è superabile e costituisce il limite massimo aggiudicabile.

I prezzi offerti si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. I prezzi debbono intendersi comprensivi di ogni spesa, imposta, tassa o tributo che renda operativa la fornitura dei servizi, ad esclusione della sola IVA.

Ai sensi dell'articolo 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016 l'importo dei costi della manodopera ricompresi nell'importo massimo di appalto di cui sopra risulta pari a **Euro 4.903.302,22**.

ART. 5 - DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI

I servizi di pulizia e sanificazione, siano essi ordinari che periodici, saranno remunerati in base al corrispettivo giornaliero corrispondente indicata nel modello "Dettaglio Economico" dell'offerta economica mentre per i servizi opzionali sarà remunerato quanto effettivamente svolto.

Nell'allegata "**TABELLA C: FASCE ORARIE SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**" sono elencati i servizi occorrenti e le indicazioni indicative dell'orario di inizio e di fine di ciascun servizio in cui tutte le operazioni previste per il completamento dello stesso dovranno svolgersi.

Essi raffigurano la realtà attuale degli stabilimenti produttivi. All'avvio dell'esecuzione dell'appalto tali servizi dovranno essere confermati dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) o suoi delegati.

ART. 6 - SERVIZI DI GOVERNO

I servizi di governo sono le attività finalizzate all'avvio ed alla corretta erogazione del servizio, comprendenti:

Sistema di gestione e coordinamento dei servizi

L'Appaltatore dovrà assicurare una adeguata organizzazione per l'interfaccia con le figure di riferimento dell'Azienda, al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del contratto. Quest'ultimo prevede l'erogazione di servizi in aree estese e diversificate per organizzazioni e contesti specifici e, pertanto, l'organizzazione dovrà garantire il coordinamento a più livelli di tutte le attività erogate.

La struttura organizzativa e logistica dovrà prevedere n.1 Responsabile del Servizio e n.3 Gestori del Servizio, questi ultimi relativi a ciascuna sede territoriale interessata (Firenze, Pisa e Siena), ossia personale giornalmente presente in loco durante lo svolgimento delle attività, facente parte dell'organico di commessa, con il compito di far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti, a disposizione per ogni chiarimento, richiesta o contestazione che si renderà opportuna o necessaria; i Gestori del Servizio si avvarranno della collaborazione di un'unità operativa di riferimento per ciascun turno lavorativo su ciascuna struttura. La mancata attivazione e comunicazione dei nominativi dei Gestori del Servizio e suoi collaboratori ad inizio dell'Appalto darà luogo all'applicazione della relativa penale. I Gestori del Servizio dovranno assicurare il necessario livello di coordinamento con i Referenti dell'Azienda sull'operatività quotidiana nelle varie strutture e garantire una reperibilità continua nelle 24 ore, compresi i giorni festivi per la gestione di eventuali urgenze e criticità.

Sistema di gestione informatizzato

Per la gestione dei flussi informativi legati ai processi produttivi e di controllo e anche al fine di una corretta implementazione dei servizi richiesti, l'Appaltatore dovrà presentare uno "Schema dei flussi informativi relativi a tutti i processi operativi e gestionali" previsti nel presente Capitolato che sarà poi adottato nella gestione del servizio.

Lo schema dovrà riportare il tipo di informazione, le relazioni tra le informazioni, il formato e la fonte dell'informazione, nonché le risorse umane e tecnologiche coinvolte, anche per consentire il monitoraggio delle prestazioni eseguite.

A titolo di esempio, i processi che dovranno essere schematizzati possono essere: il sistema dei controlli, l'approvvigionamento del materiale di consumo, la programmazione delle fasce di lavoro, la rendicontazione economica, etc.

L'Appaltatore dovrà quindi declinare una soluzione informatica completa che renda operativo lo schema sopra indicato, illustrando nel dettaglio i punti di connessione e le informazioni rese disponibili al fine di un pieno monitoraggio e controllo in tempo reale da parte dell'Azienda. L'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità del sistema informativo durante tutta la durata del contratto, provvedendo alla continua attività di manutenzione ordinaria e straordinaria sia della parte hardware che della parte software. E' obbligo dell'Appaltatore, in caso di modifiche dei sistemi, provvedere ad adeguare le relative integrazioni senza alcun onere per l'Azienda. Il sistema gestionale dell'Appaltatore dovrà garantire all'Azienda un accesso strutturato e web-based ai dati prodotti durante l'erogazione dei servizi.

In particolare il sistema informatizzato dovrà garantire:

- ✓ la capacità di gestione dei dati derivanti dall'attività del controllo sul servizio;
- ✓ la capacità d'identificazione e di gestione delle aree interessate da sospensione temporanea del servizio (chiusure per il periodo estivo, lavori di manutenzione edile, ecc.);
- ✓ la capacità di gestire i piani di attività programmata e le richieste d'intervento (con relativi feedback);
- ✓ la registrazione giornaliera delle attività svolte con indicazione dell'operatore impiegato, ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e di prevenzione del contagio da COVID-19.

Resta inteso che l'inserimento e l'archiviazione di tutti i dati relativi ai servizi oggetto dell'Appalto ed utili all'Azienda per il controllo dello stesso, saranno a completo carico dell'Appaltatore.

ART. 7 - PROGRAMMAZIONE ED ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI

In sede di offerta le ditte dovranno presentare un "**Progetto di Servizio**" che indichi il numero di ore proposte per lo svolgimento di tutte le attività descritte nell'allegata "**TABELLA C: FASCE ORARIE SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**", secondo le giornate di bassa, media ed alta affluenza, le attrezzature e i materiali da utilizzare, le unità impiegate, le specifiche professionali del personale e le modalità operative adottate. Tale progetto dovrà contenere anche un cronoprogramma relativo all'attuazione delle pulizie periodiche secondo le modalità dettagliate nell'allegato "**PIANO GUIDA SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**".

Al momento dell'attivazione del servizio l'Appaltatore dovrà presentare uno specifico "**Programma esecutivo degli interventi**", che dovrà essere approvato dal Responsabile Unico del Procedimento (RUP), che illustri la calendarizzazione delle attività, il personale impiegato ed i rispettivi orari: tale documento sarà ridefinito ed aggiornato mensilmente nel documento "**Programma esecutivo degli interventi mensile**".

Sulla base del programma mensile di cui sopra, sarà compilato a scadenza di ogni singolo mese un "**Rapporto di Lavoro**" (R.L.) per ciascuna struttura da trasmettere all'assistente del DEC. Nei R.L. dovranno essere registrate tutte le attività giornaliere eseguite, nonché le attività periodiche previste dalle specifiche tecniche del contratto.

L'Appaltatore dovrà conformarsi ad eventuali ampliamenti o riduzioni del servizio oggetto dell'Appalto richieste dall'Azienda sulla base dei calendari di aperture del Servizio Ristorazione, dell'afflusso degli utenti, nonché di eventi particolari, quali scioperi o assemblee, ed eventi eccezionali, quali chiusure anche prolungate delle mense, modificando le proprie prestazioni anche su base giornaliera.

I R.L. faranno fede ai fini del pagamento delle prestazioni svolte.

L'Appaltatore dovrà utilizzare il software indicato all'articolo 6 per la trasmissione della documentazione prevista dal presente articolo.

ART. 8 - SISTEMI DI CONTROLLO E VERIFICA.

Ai fini dell'espletamento dei controlli e delle verifiche sull'esecuzione delle prestazioni di cui al presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà fornire la strumentazione necessaria alla misurazione oggettiva dei parametri costituenti il risultato del servizio (per esempio bassometro e bioluminometro) e relativi materiali di consumo. La strumentazione dovrà essere in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento dell'attività di controllo in relazione a ciascuna struttura operativa. La strumentazione dovrà essere regolarmente sottoposta ad interventi di manutenzione ordinaria e ad una periodica taratura in base al manuale d'uso e manutenzione, a completo carico dell'Appaltatore. Si precisa che la certificazione relativa dovrà essere in lingua italiana.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere immessi nel sistema di gestione informatico di cui all'articolo 6 fornito dall'Appaltatore. Il personale incaricato dell'Azienda dovrà avere accesso in tempo reale al sistema mediante idonea profilazione. L'Appaltatore dovrà elaborare una specifica reportistica sui controlli effettuati, con periodicità da stabilire e che sarà oggetto di valutazioni tecniche con il DEC o suoi collaboratori delegati. In occasione dell'incontro per la valutazione della reportistica prodotta,

L'Appaltatore dovrà anche presentare un piano di miglioramento rispetto alle criticità rilevate a seguito dei controlli.

L'Appaltatore dovrà prevedere un sistema di autocontrollo (audit interni di miglioramento) e relative frequenze, al fine di verificare il costante rispetto dei livelli qualitativi e quantitativi prescritti dall'Azienda. L'Appaltatore dovrà fornire i report dei controlli svolti entro 7 (sette) giorni dalla fine di ciascun periodo predefinito. Ogni difformità riscontrata deve essere tracciata e gestita a sistema come "Non Conformità", documentandone la gestione in termini di eventuali azioni correttive intraprese condivise con l'Azienda e successiva verifica di efficace risoluzione. L'Appaltatore avrà cura di comunicare, ad intervalli stabiliti a priori, il piano e le modalità dei controlli che intende mettere in atto. Gli esiti degli autocontrolli effettuati potranno essere oggetto di verifica da parte dell'Azienda.

E' facoltà dell'Azienda eseguire in qualsiasi momento, tramite personale appositamente incaricato, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore secondo quanto previsto dal presente Capitolato e negli allegati Piani Guida. Una percentuale di questi controlli sarà eseguita con modalità *random*, e senza obbligo di comunicazione, sugli autocontrolli eseguiti dall'Appaltatore, al fine di verificare la corrispondenza degli esiti. La mancanza di corrispondenza sarà soggetta all'applicazione delle penali previste. Il controllo sarà svolto con gli strumenti, le modalità e le procedure descritti negli allegati Piani Guida e/o nei manuali di controllo. I controlli possono essere eseguiti in autonomia dall'Azienda, che potrà inoltre accertare in qualsiasi momento l'applicazione da parte dei dipendenti dell'Appaltatore delle norme di sicurezza, ferma restando la responsabilità dell'Appaltatore in merito.

ART. 9 - PENALITA'

Gli esiti dei controlli di processo e dell'attività dell'Appaltatore saranno soggetti all'applicazione di penalità secondo le norme di cui al presente articolo.

In caso di inosservanze delle obbligazioni contrattuali e dell'offerta tecnica e/o inadempimenti delle stesse emerse nell'ambito dei controlli di processo e dell'attività dell'Appaltatore, l'Azienda invia a quest'ultimo una contestazione scritta. L'Appaltatore dovrà fornire le proprie controdeduzioni entro il termine di 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione. Qualora le giustificazioni non pervengano o non siano ritenute idonee, l'Azienda applicherà, a suo insindacabile giudizio, le seguenti penali, tenuto conto della gravità dell'inadempienza, delle eventuali giustificazioni fornite e del danno procurato al regolare svolgimento dell'attività di lavoro:

PULIZIE ORDINARIE

- Inosservanza dei giorni previsti per gli interventi: Euro 100,00 (per ogni giorno e Unità coinvolta);
- Per ogni intervento previsto: mancata effettuazione totale o parziale del servizio: Euro 200,00 a intervento mancato - In caso di esecuzione parziale la penale è ridotta del 50%.

PULIZIE PERIODICHE

- Ritardo immotivato sull'esecuzione del programma di attività concordato: Euro 200,00 (per ogni giorno e Unità coinvolta) - in caso di esecuzione parziale la penale è ridotta del 50%;
- Intervento non fornito: Euro 400,00 per Unità coinvolta - in caso di esecuzione parziale la penale è ridotta del 50%;

INTERVENTI STRAORDINARI

- Ritardi negli interventi, a qualunque titolo imputabili, superiori alle 12 ore: Euro 400,00 per ogni giorno di ritardo;
- Ritardi ad intervenire superiori a 60 minuti in caso di intervento straordinario urgente: Euro 400,00;

SERVIZI OPZIONALI

- Mancata esecuzione del servizio: Euro 600,00 per ogni giorno di mancata esecuzione;
- Parziale esecuzione del servizio: Euro 300,00 per ogni giorno di incompleta esecuzione;
- Ritardo e/o mancato rispetto delle fasce orarie, nell'esecuzione del servizio per le attività programmate: Euro 200,00/giorno di ritardo per ogni chiamata entro i 30 minuti;
- Ritardo nell'esecuzione delle attività a chiamata/urgenti (ritardo >15 minuti): Euro 150,00 per ogni evento;
- Attività eseguita con attrezzatura non conforme e/o non pulita: Euro 100,00 per ogni attrezzatura/giorno;
- Errata digitazione dei passaggi e/o mancato controllo del vassoio: Euro 200,00 per ogni evento;
- Abbandono del materiale trasportato al di fuori dei luoghi di destinazione: Euro 200,00 per ogni evento;

ALTRE INOSSERVANZE E/O INADEMPIMENTI

- Mancato adempimento rispetto a quanto indicato in sede di Offerta tecnica e non espressamente previsto nel presente Capitolato e/o relativi allegati: Euro 500,00 per ogni mancato adempimento;
- Mancata comunicazione dei nominativi del Gestore del servizio e suoi collaboratori: Euro 400,00 per ogni giorno e struttura;
- Inosservanza delle fasce orarie: Euro 400,00 per ogni giorno e struttura;

- Inosservanza delle modalità operative di pulizia e sanificazione: Euro 400,00 per ogni evento;
- Mancata reperibilità del Gestore del servizio e/o suo delegato nelle fasce orarie di competenza: Euro 200,00 per ogni chiamata entro i 30 minuti e Euro 400,00 oltre i 30 minuti;
- Mancato aggiornamento dell'elenco del personale e/o della reportistica: Euro 100,00 per ogni evento e/o per ogni operatore;
- Mancato o parziale aggiornamento e formazione del personale: Euro 200,00 per ogni evento e per ogni operatore;
- Comportamento non corretto da parte dei dipendenti, divisa non conforme a quanto indicato nel presente Capitolato: Euro 100,00 a dipendente; nel caso di reiterata violazione Euro 200,00 a dipendente
- Mancato rispetto di quanto indicato dal presente Capitolato in materia di prodotti, materiali e attrezzature utilizzati nelle singole strutture:
 - attrezzature non pulite e/o non in ordine: Euro 200,00 per ogni attrezzatura;
 - panni non integri e/o non conformi per colore: Euro 100,00 per ogni panno;
 - assenza del materiale: Euro 100,00;
 - non conformità dei prodotti e/o utilizzo non conforme dei prodotti: Euro 100,00 per ogni prodotto e/o evento oltre che addebito per eventuali danneggiamenti da questo derivanti;
 - non conformità delle sanificazioni delle attrezzature: Euro 200,00 per ogni attrezzatura;
- Mancata osservanza delle norme di sicurezza Euro 400,00 a dipendente;
- Mancato utilizzo di segnaletica: Euro 100,00 per ogni evento;
- Mancato rispetto delle direttive impartite dall'Azienda relativamente a procedure o modalità operative (es. sanificazione intervento manutentivo straordinario): Euro 400,00 per ogni evento;
- Diforme compilazione delle fatture rispetto a quanto indicato all'art. 6 dello schema di Contratto di Appalto: Euro 200,00 per ogni evento.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all'Appaltatore a mezzo posta elettronica certificata, a partire dal primo giorno del mese successivo. Resta ferma, in ogni caso, la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Azienda.

L'Appaltatore sarà comunque responsabile delle sanzioni (p.es. multe) a qualsiasi titolo irrogate a carico dell'Azienda per inadempimenti causati dal mancato rispetto delle normative vigenti da parte dell'Appaltatore stesso nell'esecuzione dell'appalto.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. L'Appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Azienda a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni. Sono fatte salve le ragioni dell'Appaltatore per cause non dipendenti dalla propria volontà, per inadempienze di terzi, od imputabili ai richiedenti.

ART. 10 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Appaltatore ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità nel rispetto delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza l'Azienda da ogni responsabilità in merito.

L'Appaltatore dovrà garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa indicata in sede di Offerta tecnica, utile ad assicurare un compiuto e corretto espletamento del servizio, provvedendo in caso di eventuali assenze ad una immediata sostituzione. A fronte di eventi straordinari e non previsti, l'Appaltatore si dovrà impegnare a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione dell'Azienda prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto un elenco nominativo del personale che verrà adibito per l'espletamento dello stesso, con l'indicazione, per ciascun addetto, delle mansioni attribuite nell'ambito dell'Appalto. L'Appaltatore, all'inizio di ogni mese, in caso di avvenute variazioni, dovrà fornire l'elenco dei nuovi operatori avviati al servizio, indicando nominativi, rispettivo orario e luogo di lavoro.

Il personale dovrà essere stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal D.L. 42/2021 convertito con modificazioni nella L. 71/2021, avere conoscenza dei locali, delle esigenze e della specificità dell'area oggetto del servizio. L'Appaltatore dovrà garantire, nello svolgimento della propria attività, l'economia nell'uso dell'energia elettrica e dell'acqua, lo spegnimento delle luci non necessarie; l'apertura al mattino e la chiusura alla sera dei locali, nonché delle finestre e delle porte d'ingresso, in modo da impedire l'accesso agli estranei, qualora il dipendente dell'Appaltatore sia il primo ad entrare o l'ultimo ad uscire dalla sede; nel caso sia presente un dispositivo di allarme, dovrà essere garantita la gestione in ingresso ed in uscita dei codici di accesso e la loro riservatezza.

Vista la varietà degli ambienti interessati dal servizio oggetto di affidamento, potrà verificarsi la necessità di interventi di pulizia in ambienti che in particolari fasce orarie siano poco frequentati, deserti o chiusi all'attività. L'Appaltatore dovrà adottare i necessari accorgimenti per la sicurezza del proprio personale.

Al personale è consentito usufruire del pasto a mensa al di fuori del proprio orario di lavoro ed alla tariffa stabilita e deliberata dal Consiglio di Amministrazione dell'Azienda. L'Appaltatore può farsi carico del costo del pasto del proprio personale, che potrà essere mensilmente rendicontato e fatturato dall'Azienda.

ART. 11 - DIVISE DEL PERSONALE

Il personale adibito al servizio dovrà vestire una divisa, concordata con l'Azienda, di foggia e colore diversi da quelle utilizzate dal personale dell'Azienda impiegato nelle strutture della stessa, e, su richiesta, differenziata a seconda della mansione svolta, anche in caso di aggiudicazione ad un Raggruppamento temporaneo di imprese.

La divisa dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento conformi alle normative di tutela della salute nei luoghi di lavoro (art. 26 D.Lgs. 81/2008) riportanti l'identificativo dell'Appaltatore, della persona e della mansione svolta.

La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e di decoro. La fornitura al personale dei dispositivi di protezione individuale (mascherine, copri scarpe e cuffie, guanti, ecc.), è a carico dell'Appaltatore.

ART. 12 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

I dipendenti dell'Appaltatore che presteranno servizio saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli utenti che del personale dell'Azienda, e ad agire in ogni occasione con diligenza professionale.

L'Appaltatore inoltre si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme e le disposizioni disciplinari dell'Azienda, impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell'Azienda stessa.

In particolare l'Appaltatore dovrà curare che il proprio personale:

- ✓ Abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- ✓ Consegni immediatamente i beni ritrovati all'interno delle strutture, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio responsabile diretto che dovrà consegnarli al personale dell'Azienda;
- ✓ Segnali subito ai responsabili dell'Azienda ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- ✓ Non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- ✓ Rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- ✓ Rispetti il divieto di fumare;
- ✓ Rispetti gli orari ed i piani di lavoro concordati dall'Appaltatore con l'Azienda; non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- ✓ Eviti, durante le pause, di sostare seduto al di fuori di panchine o sedute predisposte;
- ✓ Utilizzi il proprio telefono cellulare solo per motivi di urgenza e non durante l'espletamento delle operazioni di sanificazione, tenendolo in modalità silenziosa;
- ✓ Indossi esclusivamente la divisa pulita, priva di evidenti imperfezioni e segni di usura;
- ✓ Sia munito di cartellino di riconoscimento;
- ✓ Utilizzi sempre i segnali di avvertimento/pericolo durante e subito dopo l'attività di sanificazione (es. pavimento bagnato), rispettando anche le indicazioni date dal DEC o suo incaricato;
- ✓ Non utilizzi strumenti e/o attrezzature (telefoni, fotocopiatrici, ecc.) presenti nelle varie strutture;
- ✓ Non si trattenga nei locali dell'Azienda oltre il termine del lavoro;
- ✓ Non indossi la divisa al di fuori dell'orario di servizio.

L'Appaltatore sarà comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio e risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'Azienda e/o di altre imprese appaltatrici della stessa, causati da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

ART. 13 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'Appaltatore dovrà effettuare con oneri posti a proprio carico i corsi di formazione previsti dalla legge e successivamente di aggiornamento obbligatori per tutto il personale dipendente impiegato nel servizio, nelle materie relative ai servizi oggetto dell'Appalto.

Nello specifico è richiesto il corso di formazione/aggiornamento in materia di HACCP, in conformità alla normativa vigente, e così come previsto in attuazione dalla Deliberazione della Giunta Regionale Toscana n. 559 del 21/07/08 e dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004.

L'Appaltatore, entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio del servizio, dovrà presentare all'Azienda il proprio programma di formazione del personale, le ore di formazione svolte, i docenti dei corsi con relativo profilo sintetico curricolare, l'impostazione delle verifiche con cui è stato valutato l'apprendimento dei partecipanti, le date e le sedi dei corsi organizzati, i dati dei partecipanti e il foglio delle firme di presenza, i test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. Resta fermo che l'Appaltatore potrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi. Per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale destinato alla commessa, deve essere presentata analoga documentazione entro 60 (sessanta) giorni dall'immissione in servizio.

L'Appaltatore, su richiesta dell'Azienda, dovrà fornire lo stato di formazione di tutto il personale alle sue dipendenze.

L'Appaltatore deve, inoltre, rendere disponibile su richiesta dell'Azienda, le evidenze dell'avvenuta esecuzione di ogni evento formativo e dell'efficacia dello stesso, rendendo disponibili schede di registrazione, con firma dell'operatore, e questionari che dimostrino l'efficacia della formazione svolta. Durante le attività formative l'Appaltatore dovrà provvedere alle opportune sostituzioni in modo da garantire la continuità del servizio.

ART. 14 - OBBLIGHI RETRIBUTIVI, PREVIDENZIALI ED ASSICURATIVI DELL'APPALTATORE

Il personale addetto al servizio dovrà essere regolarmente assunto dall'Appaltatore, ovvero trovarsi in posizione di rapporto disciplinato da un contratto d'opera con l'Appaltatore o da una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà assicurare il rispetto della vigente normativa fiscale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa nei confronti del personale in servizio, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore è obbligato altresì ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data dell'esecuzione dell'appalto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. L'Appaltatore si impegna ad esibire su richiesta dell'Azienda la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti.

In attuazione delle Linee Guida ANAC n. 13 e tenuto conto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, il CCNL di riferimento per il presente appalto, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dello stesso, è quello del comparto "Imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multiservizi". Resta comunque salva la facoltà per l'Aggiudicatario di applicare un diverso CCNL qualora le condizioni di questo siano più favorevoli per il personale impiegato nell'appalto rispetto a quello sopra indicato.

L'Aggiudicatario è tenuto a detenere presso i luoghi di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Azienda copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs. 26 maggio 1994, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente l'Aggiudicatario dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

L'Azienda si riserva la facoltà di non procedere al pagamento delle prestazioni nel caso in cui emergano inadempimenti tra Appaltatore e personale dipendente fino alla definizione della vertenza. Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'Appaltatore non potrà opporre eccezione all'Azienda neanche a titolo di risarcimento danni.

Nel caso di subappalto, l'Appaltatore risponderà ugualmente degli obblighi enunciati nel presente articolo.

Il presente appalto rientra nell'ambito di applicazione dell'art. 17-bis del D.Lgs. 241/1997 come introdotto dall'art. 4 del DL n. 124/2019.

L'Appaltatore, pertanto:

- determina e trattiene l'importo delle ritenute fiscali calcolate sui redditi di lavoro dipendente e assimilati corrisposti ai lavoratori impegnati nell'esecuzione del servizio per tutta la durata del contratto;
- provvede al versamento delle medesime nel rispetto del termine ordinario, ma senza poterle compensare nel modello F24 con proprie posizioni creditorie.

Nei 5 giorni lavorativi successivi rispetto alla scadenza del termine per il pagamento delle ritenute, l'Appaltatore trasmette all'Azienda:

- i modelli F24 utilizzati per il pagamento delle ritenute sui redditi di lavoro dipendente e assimilati dei lavoratori impiegati nell'appalto;
- un elenco nominativo di tutti i lavoratori, indicandone anche il codice fiscale, impiegati nel mese precedente nell'esecuzione del servizio, con il dettaglio delle ore di lavoro prestate da ciascun lavoratore;
- l'ammontare della retribuzione corrisposta a ciascun lavoratore impiegato nell'esecuzione del servizio affidato dall'Azienda;
- il dettaglio delle ritenute fiscali eseguite nel mese precedente per ciascun lavoratore, con separata indicazione delle ritenute relative alla prestazione affidata dall'Azienda.

L'Appaltatore è responsabile per la corretta determinazione e per la corretta esecuzione delle ritenute, nonché per il versamento delle medesime, senza possibilità di compensazione nel modello F24. Tale responsabilità sussiste anche nel caso in cui non fornisca al committente i modelli F24 utilizzati per il

versamento delle ritenute e i dati necessari per permettergli di verificare la corretta determinazione delle medesime.

Ove l'Azienda riscontri un inadempimento agli obblighi sopra illustrati:

- sospende il pagamento dei corrispettivi maturati dall'Appaltatore, finché perdura l'inadempimento, fino alla concorrenza del 20% del valore complessivo del servizio o se inferiore per un importo pari all'ammontare delle ritenute non versate, nel caso in cui non riceva, entro i 5 giorni successivi al termine per il versamento, i modelli F24 utilizzati per il pagamento delle ritenute sui redditi di lavoro dipendente e assimilati dovute in relazione ai lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'opera o del servizio, o nel caso in cui li abbia ricevuti ed abbia rilevato un omesso o insufficiente versamento;
- comunica l'inadempimento riscontrato all'Agenzia delle Entrate competente entro 90 giorni.

L'Appaltatore può disapplicare la disciplina di cui sopra presentando all'Azienda il certificato in corso di validità rilasciato dall'Agenzia delle Entrate che attesti il possesso dei requisiti che ne legittimano la disapplicazione, ovvero:

- risulti in attività da almeno 3 anni, sia in regola con gli obblighi dichiarativi e abbia eseguito nel corso dei periodi d'imposta cui si riferiscono le dichiarazioni dei redditi presentate nell'ultimo triennio versamenti complessivi registrati nel conto fiscale per un importo non inferiore al 10% dell'ammontare dei ricavi o compensi risultanti da tali dichiarazioni;ù
- non abbia iscrizioni a ruolo o accertamenti esecutivi o avvisi di addebito affidati agli Agenti della Riscossione per imposte sui redditi, IRAP, ritenute e contributi previdenziali per importi superiori a 50.000,00 euro, per i quali siano ancora dovuti pagamenti o non vi siano provvedimenti di sospensione o piani di rateazione per i quali non sia intervenuta la decadenza.

ART. 15 - SCIOPERI – ASSEMBLEE – CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Nel caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne o di altra causa di forza maggiore, si rimanda a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'Appaltatore dovrà provvedere a segnalare all'Azienda la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo.

In tutti i casi di interruzioni del servizio, anche per cause di forza maggiore, l'Appaltatore dovrà tenere traccia del lavoro non svolto, e ripristinare l'adeguatezza dello stato dei locali/attrezzature prima dello svolgimento del servizio successivo, secondo le ore che saranno rendicontate a consuntivo.

ART. 16 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA OCCUPAZIONALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo appalto, l'Aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

L'Appalto è sottoposto all'osservanza delle norme previste dalla contrattazione collettiva vigente sottoscritta fra le associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, prendendo a riferimento il CCNL "per il personale dipendente da Imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multiservizi" e gli eventuali contratti ed accordi decentrati vigenti nelle località interessate dall'appalto.

Per le finalità di cui sopra, l'Appaltatore è obbligato all'applicazione dell'art 4 del predetto CCNL secondo le modalità previste alla lettera a) del citato articolo, in conformità ai principi stabiliti dalla normativa e dalla giurisprudenza nazionale e comunitaria.

In coerenza ed al fine di dare fattiva attuazione a quanto sopra esplicitato, negli allegati "**Elenchi del personale attualmente impiegato**" sono forniti i dati relativi alle unità lavorative attualmente impiegate nel servizio, ossia: numero addetti (con indicazione dei lavoratori svantaggiati, ex L.381/91), qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore settimanale.

Al fine di assicurare l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo ogni operatore economico che intende concorrere all'affidamento dell'appalto dovrà presentare in sede di gara un progetto di assorbimento del personale, da allegare alla documentazione amministrativa, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'applicazione della presente clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti in sede di valutazione delle offerte ma costituisce adempimento essenziale ai fini della partecipazione alla procedura di gara.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle predette Linee Guida ANAC n. 13, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara.

Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento del personale presentato dall'Aggiudicatario sarà oggetto di monitoraggio da parte della Stazione Appaltante durante l'esecuzione del contratto.

ART. 17 – LOCALI, MEZZI E ATTREZZATURE DI LAVORO

Sono messi a disposizione dell'Appaltatore per il suo personale e per le esigenze del servizio oggetto di appalto:

- ✓ Locali spogliatoi del personale;
- ✓ Locali servizi igienici del personale;
- ✓ Locali deposito materiali;
- ✓ Macchine lavastoviglie, lava pentole, lava bicchieri.

I locali e le attrezzature sopra elencate sono messi a disposizione dell'Appaltatore a titolo gratuito, previa redazione di apposito verbale all'avvio dell'esecuzione dell'appalto. Quanto preso in consegna si intende funzionante, a norma e in buono stato.

All'avvio dell'esecuzione del contratto verrà sottoscritto tra le Parti un verbale con indicazione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e di quant'altro viene messo a disposizione dell'Appaltatore e del relativo stato in cui versano.

Alla scadenza del contratto l'Aggiudicatario si impegna a riconsegnare all'Azienda quanto ricevuto in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione. A tal fine il Direttore dell'Esecuzione verifica, in contraddittorio con l'Aggiudicatario, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati o in restituzione, e ne accerta la corrispondenza all'inventario redatto in sede di verbale di consegna. Qualora fossero individuati danni arrecati alla struttura, impianti, macchinari ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o altra causa imputabile all'Appaltatore, questi saranno stimati ed addebitati interamente all'Aggiudicatario. In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della garanzia di cui al successivo articolo 20, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento per gli eventuali maggiori danni.

La manutenzione tecnica dei locali e delle attrezzature di cui sopra è a carico dell'Azienda e, pertanto, l'Appaltatore deve richiedere a chi preposto l'esecuzione di tutti gli interventi necessari al ripristino. Gli interventi richiesti saranno valutati dall'Azienda. In caso di guasti delle attrezzature dovuti ad inadempienze o uso improprio delle stesse, sarà addebitato all'Appaltatore il costo sostenuto dall'Azienda per la riparazione oltre, in caso di guasto della macchina lavaggio stoviglie, all'addebito del costo dei prodotti monouso utilizzati per l'erogazione del servizio.

Durante l'esecuzione dell'appalto, l'Appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali e le attrezzature in propria disponibilità, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda.

L'Appaltatore dovrà utilizzare, durante l'espletamento del servizio, attrezzature e prodotti di propria disponibilità.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con le caratteristiche dei locali e il loro uso, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e/o terzi da eventuali infortuni.

Tutte le macchine ed i componenti di sicurezza dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.

L'Appaltatore sarà responsabile della custodia sia delle macchine e attrezzature tecniche sia dei prodotti utilizzati. L'Azienda non è responsabile nel caso di eventuali danni o furti delle attrezzature e dei prodotti.

Su tutte le attrezzature e macchine utilizzate dall'Appaltatore per il servizio, dovranno essere applicate targhette indicanti il nominativo o il contrassegno dell'Appaltatore stesso. Dovranno essere sempre preventivamente concordate e autorizzate eventuali variazioni di apparecchiature e di attrezzature o di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio rispetto a quanto contrattualmente definito.

La scopatura a secco, l'uso di spazzoloni e stracci per pavimenti, sistemi tipo "MOP", sono ammessi solo in casi eccezionali dovuti a guasti di specifiche attrezzature e/o alla tipologia dei locali.

Tutte le attrezzature utilizzate devono essere sempre pulite e prive di polvere. Tutto il materiale pluriuso, dopo l'utilizzo, deve essere allontanato, lavato, disinfettato ed asciugato prima del riutilizzo. Le modalità relative a dette operazioni devono essere indicate nel progetto-offerta tecnica.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto di tutte le normative igienico-sanitarie in vigore, riguardanti il settore ristorazione, gli alimenti e tutti i prodotti in uso, nonché applicare le procedure previste dai Piani di Autocontrollo per i locali e le attrezzature assegnate.

ART. 18 - PRODOTTI E MATERIALI DI CONSUMO

I prodotti per l'igiene quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'Appaltatore per le pulizie ordinarie, devono essere conformi ai "Criteri ambientali minimi" ai sensi dell'articolo 34, commi 1 e 3 del D.Lgs. 50/2016 recepito dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti", come integrato dal Decreto Ministeriale 24 settembre 2021.

I prodotti diversi da quelli di cui al precedente comma devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

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

Per prodotti diversi da quelli di cui al precedente comma si intendono quelli utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati super concentrati. Per prodotti super concentrati si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso.

Tutti i prodotti utilizzati dall'Appaltatore nell'espletamento del servizio dovranno essere rispondenti a quanto dichiarato nell'offerta tecnica.

I prodotti chimici utilizzati non devono essere tossici o pericolosi per contatto o inalazione e non corrosivi per le superfici. I prodotti utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo. Al fine di evitare contaminazioni, i prodotti devono essere conservati nei contenitori originali e diluiti solo al momento dell'uso rispettando le indicazioni delle case produttrici.

I contenitori utilizzati per la diluizione dovranno riportare in etichetta serigrafata il nome del prodotto e la percentuale di diluizione; l'Appaltatore si impegna a smaltire gli imballaggi dei prodotti ed attrezzature utilizzate secondo la normativa vigente. Il costo dello smaltimento è a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore non potrà utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

L'Appaltatore dovrà assicurare la fornitura dei materiali di consumo necessari per le attività descritte nel Piano Guida allegato al presente Capitolato.

Nello specifico è compresa nel corrispettivo di appalto:

- La fornitura di tutte le attrezzature necessarie per il corretto svolgimento delle attività;
- I materiali di consumo per lo svolgimento delle stesse quali:
 - detergenti, sgrassanti o igienizzanti e quant'altro necessario per i servizi;
 - dosatori di detergente e brillantante per le macchine lavastoviglie, lava pentole, lava bicchieri nonché i granuli per la relativa lava pentole, ove presente;
 - detersivi specifici per le attrezzature autopulenti presenti nelle cucine;
 - test di presenza di detergenti su stoviglie ed utensileria;
- La fornitura di materiali igienico-sanitari di uso ordinario, compatibili con i supporti presenti presso le varie strutture, quali:
 - Sapone lavamani liquido disinfettante con relativo dispenser in sostituzione degli attuali;
 - Carta igienica maxi rotoli: 2 veli, 17,5 gr/mq per velo, pura cellulosa biodegradabile al 100%, colore bianco, assenza di sostanze tossiche, inquinanti e/o irritanti con relativo dispenser in sostituzione degli attuali;
 - Carta a perdere asciuga tutto maxi rotoli: pura cellulosa, 2 veli, 21 gr/mq per velo, aspetto liscio con relativo dispenser in sostituzione degli attuali;
 - Asciugamani piegati intercambiabili a "C": in cellulosa ad un velo, grammatura 45 gr/mq. con relativo dispenser in sostituzione degli attuali;
- La fornitura di tubi di gomma e sistole ove necessario e previsto;
- La manutenzione ed eventuale sostituzione dei supporti per i materiali suddetti;
- La fornitura dei sacchi di vario colore per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- La fornitura di tappeti antisporcò e antiscivolo da posizionare agli ingressi di ogni struttura oggetto del presente appalto;
- La fornitura di scovolini chiusi e facilmente igienizzabili;
- La fornitura di contenitori per assorbenti igienici nei bagni delle donne e/o bagni promiscui;
- L'installazione, la manutenzione e il rifornimento di apparecchi igienizzanti per water;
- Contenitori per rifiuti differenziati ed indifferenziati.

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, salviette monouso, ecc.) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, così come disposto al punto 5 del Decreto 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti".

L'Azienda potrà effettuare prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni per verificarne le caratteristiche e la percentuale dei dosaggi.

ART. 19 - OBBLIGHI IN MATERIA DI GREEN ECONOMY

Ai sensi della legge 221/2015, l'Appaltatore nel corso dell'esecuzione dell'appalto dovrà trasmettere all'Azienda un rapporto semestrale sui prodotti consumati per le esigenze dei servizi inclusi nel contratto,

indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione dovrà essere accompagnata da opportune prove documentali.

ART. 20 - CAUZIONE DEFINITIVA, RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

Al momento della stipulazione del contratto l'Appaltatore dovrà presentare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, garanzia in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla predetta disposizione normativa, d'importo pari al 10 % dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui al sopracitato art. 103, comma 1.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Appaltatore e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

L'Appaltatore s'intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione dell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Appaltatore assume a proprio carico le responsabilità del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'Appaltatore nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compreso e compensato nel corrispettivo del contratto stesso. L'Appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare all'Azienda ed a terzi per fatti od attività connessi con l'esecuzione dei servizi oggetto di gara.

Qualora per cause di disservizio imputabili all'Appaltatore derivino danni alle persone e/o alle cose, il medesimo è tenuto al risarcimento dei danni. Analogamente, ove ne derivino danni all'attività dell'Azienda, l'Appaltatore è tenuto al loro risarcimento. In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dall'Appaltatore che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via preventiva ed espressamente l'Azienda.

A tale riguardo l'Appaltatore deve presentare, all'atto della stipulazione del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, idonea polizza assicurativa rilasciata da primaria Compagnia, stipulata a norma di legge e vincolata a favore dell'Azienda che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a cose o persone (dell'Azienda e/o terzi a qualsiasi titolo presenti), con massimali unici non inferiori ad Euro 4.000.000,00 per sinistro, per persona e per animali o cose, con validità dalla data di stipulazione del contratto e per tutta la durata dello stesso ed eventuali proroghe.

In caso di polizza già attivata, l'Appaltatore dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che detta polizza copra anche il servizio in oggetto.

Il massimale unico della polizza non rappresenta il limite del danno eventualmente da risarcire da parte dell'Appaltatore, in quanto quest'ultimo risponderà comunque del risarcimento nel suo valore complessivo.

Ogni documento relativo alla polizza di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia all'Azienda.

Agli effetti assicurativi l'Appaltatore, non appena a conoscenza dell'accaduto, è tenuto a segnalare all'Azienda eventuali danni o sinistri occorsi, in particolare per quelli conseguenti a fuoriuscite d'acqua a seguito di rotture di tubazioni o di altre apparecchiature. L'accertamento danni verso cose sarà effettuato dall'Azienda alla presenza del Responsabile del Servizio/Gestore del Servizio previamente avvertito. Qualora l'Appaltatore non partecipi all'accertamento in oggetto l'Azienda provvederà autonomamente. I costi accertati costituiranno un titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'Appaltatore. Qualora l'Appaltatore non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno a cose nel termine fissato nella relativa comunicazione di notifica, l'Azienda è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sulla fattura di prima scadenza ed eventualmente sulle successive o sulla cauzione, con obbligo di immediato reintegro di questa.

ART. 21 - VERIFICA DI CONFORMITÀ

La verifica di conformità delle prestazioni oggetto di appalto si realizza attraverso:

- ✓ verifica di conformità in corso di esecuzione, trattandosi di servizio con prestazioni continuative;
- ✓ verifica di conformità definitiva.

La verifica di conformità è effettuata direttamente dal Direttore dell'esecuzione del contratto o tramite suo assistente direttamente incaricato; tale attività è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico-funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e delle procedure operative vigenti presso le strutture, nonché delle leggi di settore e del Manuale di autocontrollo del Committente. Le attività di verifica hanno altresì lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente capitolato.

Le verifiche potranno essere effettuate in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità di seguito indicate. L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Azienda in qualsiasi luogo ed ora per effettuare il controllo.

Gli addetti alle verifiche dovranno essere muniti di adeguato documento di identità e di riconoscimento che dovranno obbligatoriamente esibire prima dell'inizio del controllo al personale dell'Appaltatore e sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale dell'Appaltatore, ad eccezione del Responsabile o suo coadiutore.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Azienda.

La verifica di conformità in corso di esecuzione si effettua attraverso verifiche a campione.

L'Appaltatore verificherà a campione il corretto espletamento delle attività previste attraverso sopralluoghi "a vista" finalizzati a verificare la correttezza delle procedure di esecuzione dei servizi assegnati con particolare riferimento a:

- ✓ corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- ✓ efficacia dei trattamenti e delle attività svolte;
- ✓ corretta gestione dei rifiuti;
- ✓ modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- ✓ stato igienico-sanitario del personale addetto, degli ambienti ed attrezzature;
- ✓ organizzazione del personale;
- ✓ corretta applicazione del Manuale autocontrollo.

Qualora i controlli effettuati forniscano risultati negativi, l'Appaltatore richiederà opportune azioni correttive. L'Appaltatore dovrà conformarsi alle prescrizioni e fornire, ove richieste, giustificazioni dell'accaduto. Per tutte le verifiche sopra indicate gli incaricati dell'Azienda dovranno redigere appositi verbali, in cui verrà indicata la sanzione da applicare. I verbali dovranno essere sottoscritti anche dal Responsabile del servizio, il quale avrà la facoltà di aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni fatte e fornire le motivazioni sulle irregolarità riscontrate. La mancata presenza del Responsabile, o di persona da lui delegata, comporta l'accettazione tacita del verbale da parte dello stesso. Una copia del verbale sarà consegnata all'Appaltatore. L'Azienda potrà inoltre avvalersi di propri incaricati e degli organi delle Autorità Sanitarie competenti per la verifica igienico-sanitaria dell'efficacia delle operazioni di pulizia, sia mediante metodi rapidi di rilevazione, che mediante analisi microbiologiche. In caso di esito sfavorevole i costi delle analisi sono a carico dell'Appaltatore, oltre alle eventuali penali. La verifica di conformità definitiva per il rilascio del relativo certificato è effettuata dal Direttore dell'esecuzione in conformità alle disposizioni del DM 49/2018.

ART. 22 – OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore dovrà garantire al proprio personale addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'Appalto le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste e risultanti dal documento di valutazione dei rischi. Nel caso in cui la valutazione dei rischi dell'Appaltatore preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto dell'Appalto, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Il personale dell'Appaltatore, nell'accedere sul luogo di lavoro, sarà tenuto al rispetto del calendario e dell'orario preventivamente concordato. Tramite le planimetrie per la gestione delle emergenze dovrà prendere visione delle vie di fuga e dei presidi antincendio. Il personale dell'Appaltatore, per poter accedere ed operare negli edifici ed aree di pertinenza dell'Azienda, prima di iniziare ogni attività, dovrà richiedere autorizzazione al Direttore responsabile, un suo sostituto o al personale presente di turno, concordando con questi la possibilità di eseguire gli interventi senza conseguenze gravose sugli altri lavoratori presenti. Il Direttore o suo sostituto (Capocuoco o Personale presente in turno) comunicherà agli addetti dell'Appaltatore le eventuali limitazioni di accesso, correlate alla presenza di rischi specifici o la necessità di particolari precauzioni per la tutela della salute e sicurezza degli utenti. L'Appaltatore dovrà tenere a disposizione tutta la documentazione, compreso l'elenco delle sostanze e delle attrezzature utilizzate, comprovante l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione e la corretta gestione in materia di sicurezza e salute sul lavoro sia dell'Azienda che dagli Organi di Vigilanza. L'Azienda si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno lo standard di salute e sicurezza previsto. L'Appaltatore dovrà assicurare una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza a ciascun lavoratore, con particolare riferimento alle modalità di esecuzione in sicurezza degli interventi scaturenti dall'attività oggetto dell'Appalto ed alle proprie mansioni, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008, del D.Lgs. 230/1995, del D.M. 10.02.98 e D.M. 388/03, nonché sulle misure di prevenzione da adottare necessarie alla salvaguardia della sicurezza e salute degli operatori ed alla protezione dell'ambiente. Dovrà essere assicurata formazione in materia di prevenzione da contagio da COVID-19, ai sensi della normativa vigente in materia.

L'Appaltatore dovrà curare che il proprio personale:

- Esponga la tessera di riconoscimento;
- Indossi gli indumenti di lavoro ed eventuali Dispositivi di Protezione Individuale;

- Rispetti il divieto di fumo e di assunzione di sostanze psicotrope;
- Sia adeguatamente formato e informato sui rischi potenziali per la salute e la sicurezza;
- Attui tutte le misure di prevenzione e protezione previste;
- Si attenga e rispetti le indicazioni della segnaletica stradale, aziendale e di sicurezza;
- Non ingombri con materiali e attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- Eviti l'uso di cavi volanti che possano causare intralcio e prolunghe in genere;
- Non manometta segnaletica o presidi di sicurezza installati nelle aree interessate dai lavori;
- Sempre segnali, al proprio diretto superiore e/o alla Direzione dell'esecuzione, le situazioni non conformi alle disposizioni di sicurezza di cui alle normative di legge e/o disposizioni aziendali;
- Non lasci incustoditi materiali e attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- Movimenti i materiali e le attrezzature in sicurezza, evitandone il trasporto e la collocazione in equilibrio instabile; i veicoli adibiti al trasporto di persone e materiali devono procedere a non più di 15 Km/hr; dovrà essere aumentata la visibilità e l'identificazione dei stessi (es. fari accesi o luci lampeggianti); è assolutamente vietata la sosta nelle aree riservate ai mezzi di soccorso ed ai disabili;
- Non usi materiali, attrezzature, apparecchiature, impianti e mezzi di trasporto di proprietà dell'Azienda se non previa autorizzazione;
- Separi con transenne o simili le zone rischiose e quelle interessate dai lavori in contratto di appalto, utilizzando, ove necessario, segnaletica di salute e sicurezza e segnalatori acustici e/o luminosi, facendo riferimento alla cartellonistica;
- Non abbandoni rifiuti di nessun genere;
- Mantenga tutte le aree di lavoro in perfetto stato di ordine e pulizia;
- Nell'eventualità, utilizzi solo ed esclusivamente macchinari e attrezzature conformi alla normativa vigente, marcate CE quando previsto, e collegate a terra.

Prima di procedere all'aggiudicazione l'Azienda procede in capo all'operatore economico risultato aggiudicatario dell'appalto alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale Toscana 13 luglio 2007, n. 38 e ss.mm., provvedendo a controllare il rispetto da parte di questo dei seguenti adempimenti:

- ✓ nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- ✓ nomina del medico competente;
- ✓ adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute;
- ✓ dotazione del Documento di valutazione dei rischi avente data certa.

ART. 23 – RISCHI INTERFERENZIALI

Il documento di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI), allegato alla documentazione di gara, contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione oggetto del presente Appalto, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Resta comunque onere dell'Appaltatore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalle stesse.

ART. 24 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, come modificato dall'art. 49 del D.L. n. 77 del 31 maggio 2021 convertito con modifiche nella legge n. 108/2021 e con le limitazioni di seguito indicate.

Non possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'Appaltatore le prestazioni di cui all'articolo 3 di seguito elencate:

- Tutti i servizi annoverati nei servizi di pulizia e sanificazione di cui all'Allegato 2 "PIANO GUIDA PULIZIE E SERVIZI OPZIONALI", ad eccezione delle prestazioni di raccolta e smaltimento rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi, di pulizia dei soffitti aspiranti delle cucine e dei servizi opzionali.

Tale scelta è motivata dalla rilevanza che assumono, rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, le prestazioni in parola, che costituiscono il nucleo centrale della prestazione e dalla conseguente

necessità rilevata che le stesse siano eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria, in quanto soggetto rispetto al quale è stato accertato in sede di gara il possesso dei necessari requisiti di capacità economico-finanziaria e idoneità tecnico-professionale, di capacità organizzativa e gestionale e di affidabilità, quali indicatori atti a fornire all'Azienda la garanzia in ordine ad una esecuzione dell'appalto nel pieno rispetto delle prescrizioni fissate dalla documentazione di gara, anche in ragione del rapporto di diretta afferenza che lega il servizio in parola al servizio ristorazione a gestione diretta..

L'Appaltatore è tenuto ad indicare nell'offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare, con la corrispondente quota percentuale rispetto all'importo complessivo, in mancanza di tale indicazione il subappalto non può essere autorizzato.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza scritta dell'Appaltatore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 105, commi 7 e 18, del D.Lgs. n. 50/2016. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del suddetto D.Lgs. decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti dell'Azienda per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando l'Azienda medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

Il subappalto non autorizzato, oltre alla risoluzione di diritto del contratto, comporta la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria per l'eventuale applicazione delle sanzioni penali previste dal primo comma dell'art. 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato da ultimo dal decreto-legge 29 aprile 1995, n. 139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246 (ammenda fino a un terzo dell'importo dell'appalto, arresto da sei mesi ad un anno).

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 105 del decreto citato.

ART. 25 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in forma pubblico-amministrativa con il rogito dell'Ufficiale Rogante dell'Azienda in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva diventa efficace e in ogni caso decorso il termine di cui all'art. 32, comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L'incaricato dell'Aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto dovrà essere munito di certificato di firma digitale, rilasciato da una Autorità di certificazione della firma digitale, valido e non scaduto.

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'I.V.A., sono e saranno ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Operatore economico l'aggiudicazione della gara, richiedendo contestualmente l'invio, entro e non oltre 20 (venti) giorni, di tutta la documentazione necessaria per la stipulazione del contratto di appalto.

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Aggiudicatario della suddetta documentazione si applicherà una penale di 0,8 per mille dell'importo netto di aggiudicazione per ogni giorno di ritardo rispetto al termine ultimo fissato nella lettera di richiesta (farà fede al riguardo la data di arrivo al protocollo dell'Azienda).

Nel caso che detto ritardo superi i 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della richiesta di documentazione si determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, senza necessità da parte dell'Azienda di messa in mora o di ricorso all'Autorità giudiziaria.

L'Azienda si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 32, comma 13 D.Lgs. 50/2016.

ART. 26 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Operatore economico risultato affidatario dell'appalto rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 33. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

ART. 27 – RISOLUZIONE E RECESSO

Per la disciplina della risoluzione e del recesso dal contratto si rinvia agli articoli 13 e 16 dello Schema di contratto allegato agli atti di gara.

ART. 28 - PREZZI CONTRATTUALI

I prezzi contrattuali si intendono fissi ed invariabili per il primo anno di durata contrattuale.

A decorrere dal secondo anno di durata sarà ammessa la revisione dei prezzi contrattuali ai sensi dell'articolo 29, comma 1 del D.L. 27.1.2002, n.4. La revisione sarà disposta applicando il 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT intesa come la media matematica annua dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI).

L'Appaltatore deve avanzare richiesta scritta di revisione entro 60 (sessanta) giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il suddetto termine è fissato a pena di decadenza; di conseguenza il suo mancato rispetto determina l'improcedibilità della richiesta tardiva.

Il relativo procedimento si concluderà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta con l'adozione da parte dell'Azienda delle determinazioni del caso.

ART. 29 - MODIFICA DEL CONTRATTO

Le eventuali modifiche del contratto in corso di esecuzione sono regolate dall'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 30 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

In caso di fallimento dell'Appaltatore, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 110 del Codice dei contratti. Se l'Appaltatore è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 e 18 dell'articolo 48 del Codice dei contratti.

ART. 31 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente l'appalto ove l'Azienda fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze, con espressa rinuncia a qualsiasi altro.

ART. 32 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii. E del D.Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, è la Dott.ssa Franca Puntoni.

Ai sensi dell'articolo 101 del D.Lgs. 50/2016 sarà nominato dall'Azienda un Direttore dell'esecuzione diverso dal Responsabile del procedimento, che svolge le funzioni indicate nel suddetto D.Lgs. come integrate dalle linee guida dell'ANAC n. 3 e dal D.M. n. 49/2018.

ART. 33 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto nella documentazione di gara si rinvia alle norme vigenti in materia con particolare riferimento al D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Allegati

- ✓PIANO GUIDA SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE E SERVIZI OPZIONALI;
- ✓ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO;
- ✓TABELLA B: UBICAZIONI;
- ✓TABELLA C: FASCE ORARIE SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE;
- ✓CALENDARIO AFFLUENZE BASSE, MEDIE, ALTE
- ✓Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze – DUVRI.

