

**AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO MEDIANTE PIATTAFORMA GPA,
AI SENSI DELL'ART. 36, CO. 2, LETT. B), DEL D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II.
PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI LAVAGGIO PIATTI**

Codice Procedura SERSAIM###0001

Ser.S.A., con sede in Belluno (BL), Via A. Alpago n.1, intende svolgere la presente indagine di mercato mediante acquisizione di preventivi per l'affidamento diretto del servizio di lavaggio piatti. La procedura di affidamento sarà svolta mediante l'utilizzo della piattaforma telematica GPA (www.gestioneprocedureacquisto.com), ai sensi degli artt. 40 e 58 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere preventivi di spesa da valutare ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), d.lgs. 50/2016. L'Amministrazione si riserva di non procedere ad alcun affidamento, nel caso in cui nessun preventivo soddisfi gli elementi di valutazione indicati nel prosieguo del presente avviso.

Le caratteristiche tecniche e le modalità di esecuzione delle prestazioni oggetto di affidamento sono dettagliate nel capitolato speciale allegato al presente avviso.

L'importo stimato dell'affidamento è pari ad € 150.000,00 (in 23 mesi) (euro centocinquantamila/00), oltre ad IVA e oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, quantificati in Euro 150,00 (centocinquanta/00).

PIATTAFORMA GPA – REGISTRAZIONE E ABILITAZIONE

La procedura di affidamento si svolgerà attraverso l'utilizzazione della piattaforma telematica GPA (www.gestioneprocedureacquisto.com), mediante la quale verranno gestite la fase di raccolta dei preventivi, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni ai sensi dell'art. 40 d.lgs. 50/2016, come meglio dettagliato all'interno del presente avviso.

Per poter procedere all'invio del preventivo relativo alla presente indagine di mercato questo operatore economico dovrà:

- registrarsi alla piattaforma GPA all'indirizzo www.gestioneprocedureacquisto.com, selezionando dal menù **Registrazione** la voce **Operatore economico**. Compilare quindi la schermata con tutti i dati dell'impresa e cliccare sul pulsante **Invia**;
- attendere di ricevere all'indirizzo PEC registrato una prima e-mail di verifica della validità dell'indirizzo di posta elettronica certificata e una seconda e-mail di conferma della registrazione, contenente nome utente e password per il primo accesso al portale GPA;
- accedere alla piattaforma GPA mediante le credenziali fornite in fase di prima registrazione alla piattaforma;
- abilitarsi per la presente procedura di gara accendo al menù "Procedure" – Sezione "**Richiesta Abilitazione Procedure**": all'interno di questa sezione l'operatore economico dovrà ricercare mediante il codice procedura **SERSAIM###0001** la procedura in oggetto e azionare il pulsante "**Richiedi abilitazione**";
- attendere la comunicazione mediante PEC di avvenuta abilitazione alla procedura.

Una volta ottenuta l'abilitazione, sarà possibile collegarsi alla procedura di gara di cui in oggetto secondo le seguenti modalità:

- cliccare sulla voce **Selezione procedura**;
- selezionare la procedura in oggetto e cliccare sulla voce **Salva selezione**;
- dal menù principale selezionare la voce **Procedura → Dettagli**;
- cliccare sulla cartella dei documenti all'interno della stringa relativa alla procedura per visualizzare e scaricare i documenti della procedura.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici interessati dovranno inviare,

entro le ore ~~xx:xx~~12.00 del giorno ~~xx-xxxxxxx-xxxx~~23,12,2019

all'indirizzo di posta elettronica certificata sersa@pec.gpa-eprocurement.com, utilizzando l'indirizzo di posta elettronica certificata registrato sulla piattaforma GPA, una comunicazione PEC che riporti in oggetto la dicitura "**SERSAIM###0001 – Preventivo**" e che contenga i seguenti file:

1. **DGUE – Documento di Gara unico Europeo (file PDF tassativamente denominato "DGUE – Documento di gara unico europeo")**, sottoscritto digitalmente, ai sensi del D.P.R. 445/2000, dal legale rappresentante dell'operatore economico (utilizzare il modello A allegato al presente avviso). Il DGUE allegato dall'Amministrazione prevede già barrate alcune parti che non devono essere compilate.

Nel DGUE gli operatori dovranno attestare il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La dichiarazione in merito al possesso dei requisiti di cui all'art. 80, commi 1 e 2, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. può essere presentata dal legale rappresentante dell'operatore economico in nome e per conto delle seguenti altre figure indicate dalla Legge:

- in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico;
- in caso di società in nome collettivo: tutti i soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico;
- in caso di altre società o consorzi: tutti i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con un numero pari o inferiore a quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

2. **DICHIARAZIONE (file PDF tassativamente denominato "DICINT – Dichiarazione integrativa")**, sottoscritta digitalmente da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale (nel qual caso deve essere allegata la procura speciale o copia autentica della medesima - utilizzare il modello B allegato al presente avviso) attestante:
 - a completamento del possesso dei requisiti generali, in aggiunta a quanto già dichiarato nel DGUE, in applicazione delle modifiche apportate al Codice dal D.L. 135/2018, di non essere colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia l'integrità o l'affidabilità dell'operatore economico, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. c), del D.Lgs. 50/2016;

- a completamento del possesso dei requisiti generali, in aggiunta a quanto già dichiarato nel DGUE, in applicazione delle modifiche apportate al Codice dal D.L. 135/2018, di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio e di non aver fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, e di non aver omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. c-bis), del D.Lgs. 50/2016;
- a completamento del possesso dei requisiti generali, in aggiunta a quanto già dichiarato nel DGUE, in applicazione delle modifiche apportate al Codice dal D.L. 135/2018, di non aver dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. c-ter), del D.Lgs. 50/2016;
- a completamento del possesso dei requisiti generali, in aggiunta a quanto già dichiarato nel DGUE, in applicazione delle modifiche apportate al Codice dalla legge 55/2019, di non aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. c-quater), del D.Lgs. 50/2016;
- a completamento del possesso dei requisiti generali, in aggiunta a quanto già dichiarato nel DGUE, in applicazione delle modifiche apportate al Codice dal D.Lgs. 56/2017, di non aver presentato nella procedura di gara in corso documentazione o dichiarazioni non veritiere, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. f-bis), del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii;
- a completamento del possesso dei requisiti generali, in aggiunta a quanto già dichiarato nel DGUE, in applicazione delle modifiche apportate al Codice dal D.Lgs. 56/2017, di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. f-ter), del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- *(in caso di associazione temporanea di imprese si cui alla lett. d dell'art. 45 Codice)* le parti di prestazioni assunte da ogni partecipante all'associazione temporanea;
- *(in caso di consorzio di cui alle lett. b e c dell'art. 45 del Codice)* le imprese consorziate che eseguiranno il servizio;
- l'accettazione, senza condizione o riserva alcuna, di tutte le norme e disposizioni contenute nel capitolato speciale di appalto e ogni altro elaborato allegato alla presente procedura;
- di avere preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali;
- l'indirizzo di posta elettronica certificata presso il quale verranno effettuate le comunicazioni relative alla presente procedura.

3. CODICE PASSOE (file PDF tassativamente denominato "PASSOE – Codice PASSOE")
rilasciato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con le modalità previste dalla delibera n. 111 del 20/12/2012 dell'Autorità medesima.

La mancata produzione del PASSOE in gara non costituisce motivo di esclusione né di sanzione e non sarà neppure oggetto di integrazione.

Ai fini della effettuazione delle verifiche sul possesso dei requisiti, l'operatore economico che non abbia presentato in gara il PASSOE e che risulti affidatario dovrà consegnarlo

all'Amministrazione in una fase successiva e comunque prima della stipula del contratto, a pena di revoca dell'affidamento.

4. **PREVENTIVO (file PDF tassativamente denominato "OFFECO – Preventivo")**, sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante o da altra persona in grado di impegnare l'operatore economico. Nel preventivo l'operatore economico dovrà indicare:
- il prezzo offerto per l'esecuzione dei lavori/dei servizi/delle forniture;
 - i costi della manodopera;
 - i costi della sicurezza aziendale;
 - che l'offerta economica è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro;
 - di osservare le disposizioni contenute nel CCNL di categoria vigenti alla data di presentazione dell'offerta;
 - di impegnarsi a mantenere l'offerta fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo di 180 (centottanta) giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione;
 - di impegnarsi a rispettare le prescrizioni di cui all'art. 3 l. 136/2010.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità in ordine a disguidi tecnici o di altra natura che impediscano l'invio e la ricezione dei preventivi entro il termine predetto.

Non saranno presi in considerazione preventivi pervenuti oltre il termine di cui sopra o che non risultino inviati nel rispetto delle modalità sopra indicate.

Qualora al presente avviso dovessero rispondere un numero di operatorie economici inferiore a 5, l'Amministrazione si riserva di affidare comunque le prestazioni oggetto del presente avviso qualora individui un preventivo che soddisfi gli elementi di valutazione sotto elencati.

La scelta della migliore offerta avverrà a seguito di una valutazione condotta sulla base dei seguenti elementi negoziali elencati in ordine decrescente di importanza:

- 1 - Sistema organizzativo per lo svolgimento del servizio e gestione delle assenze;
- 2 - Piano HACCP (descrizione delle procedure di pulizia e sanificazione)
- 3 - Utilizzo di materiale ecosostenibili;
- 4 - Impiego di personale svantaggiato;
- 5 - Piano di manutenzione di macchinari e attrezzature;
- 6 - Piano di pulizie e sanificazione dei macchinari e locali;
- 7 - Proposta di ulteriori servizi, attrezzature e/o iniziative a carattere migliorativo e/o integrativo rispetto allo standard definito in capitolato;
- 8 - Raccolta differenziata e piano di smaltimento dei rifiuti;
- 9 - Scheda di gradimento del servizio (mensile);

Documentazione attestante esperienza pregressa nella gestione di servizi analoghi a quello oggetto di affidamento, con particolare riferimento a servizi resi in favore di amministrazioni che svolgano attività analoghe a quelle della stazione appaltante.

Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni a decorrere dalla data del certificato di regolare esecuzione dei lavori/del certificato di collaudo favorevole della fornitura/del servizio. Il certificato dovrà essere rilasciato entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura.

Il Responsabile Unico del Procedimento designato per la presente procedura è il Dott. Paolo Piazza (Tel: 0437/273511 - e-mail: paolo.piazza@sersa.it).

Il presente avviso è stato pubblicato sulla piattaforma GPA e sul sito istituzionale www.sersa.it il giorno 11/12/2019.

È possibile ottenere assistenza tecnica relativa all'utilizzo della piattaforma GPA:

- tramite PEC all'indirizzo gpa@pec.it
- telefonicamente al numero **0461/ 1637569**, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00 (esclusi i giorni festivi).

INFORMATIVA: Ai sensi del D.Lgs. 101/2018 si informa che i dati forniti dagli operatori economici sono trattati dall'Amministrazione, quale responsabile del trattamento, esclusivamente nell'ambito del presente procedimento e nel rispetto del suddetto Decreto. Gli operatori economici e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dal precitato Decreto.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Paolo Piazza

CAPITOLATO SPECIALE
PER IL SERVIZIO DI LAVAGGIO
STOVIGLIE CENTRALIZZATO NEI
LOCALI SER.S.A.

PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO DI APPALTO

ARTICOLO 1

DESCRIZIONE DELL' APPALTO – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

Il presente capitolato definisce le modalità di affidamento dei servizi ausiliari integrati per la ristorazione relativi al lavaggio delle stoviglie, carrelli e quant'altro specificato nel seguente capitolato.

ARTICOLO 2 SEDI DELL'ENTE

I servizi oggetto dell'appalto verranno prestati presso il locale adibito a lavaggio stoviglie della Ser.S.A. srl, in via A. Alpago 1, 32100 Belluno.

ARTICOLO 3

DURATA ALL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 23 (ventitre) mesi con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio.

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute, fino a quando l'Ente abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque per almeno 180 giorni dalla data della scadenza.

I primi 6 mesi si intendono comunque effettuati a titolo di prova, per cui per ragioni di comprovata inefficienza ed insoddisfazione del servizio, formalmente contestata alla ditta, il contratto potrà essere disdettato almeno 1 mese prima della scadenza del periodo di prova, a mezzo PEC.

Decorsi i 6 mesi di prova il contratto si intenderà automaticamente confermato per l'intero periodo, fatto salvo quanto indicato nel comma successivo.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto con decorrenza dalla fine di ciascuno anno contrattuale, restando esclusa la possibilità per l'appaltatore di pretendere danni o indennizzi di sorta. Il recesso, da comunicare a mezzo di lettera raccomandata AR o PEC con almeno due mesi di preavviso, potrà essere esercitato per sopravvenute esigenze organizzative della Ser.S.A., per sopravvenute modifiche normative e per valutazione negativa complessiva dei risultati dei servizi oggetto dell'appalto, ad insindacabile giudizio dell'ente appaltante.

ARTICOLO 4

VALORE DELL'APPALTO

I valori economici dell'appalto, IVA esclusa e oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso (quantificati in Euro 150,00 per l'intera durata contrattuale) esclusi, sono pari a

€	75.000,00	(annuo)	per	un	totale	di	150.000,00€.
---	-----------	---------	-----	----	--------	----	--------------



ARTICOLO 5

TIPOLOGIA DEGLI INTERVENTI

Il servizio ha per oggetto:

- il recupero, disbrigo e lavaggio e dei carrelli, stoviglieria varia (pentole, contenitori vari, posate, coppette, posate, bicchieri, piatti, ecc.) provenienti dai diversi reparti della struttura, considerando colazione, pranzo e cena;
- Il lavaggio delle stoviglie provenienti dalla cucina centrale;
- Lavaggio contenitori pasto a domicilio;
- Pulizia locale lavastoviglie (lavastoviglie grande e piccola, lavandini, pareti, piani di lavoro, pavimenti, ...)

Il servizio dovrà essere svolto:

- dal lunedì alla domenica dalle ore 09.15 alle ore 15.00 e dalle ore 15.45 alle ore 21.00.

ARTICOLO 6

ATTIVITÀ DA SVOLGERE

Il lavaggio delle stoviglie, di seguito esplicitato, si ricollega naturalmente al servizio di aiuto all'alimentazione e, garantendo la pulizia e l'igiene delle attrezzature che vengono utilizzate, costituisce elemento basilare per la sua efficacia.

Il lavaggio deve essere accurato e tutte le stoviglie devono essere controllate per eliminare aloni e residui.

Le attuali attrezzature di proprietà dell'Ente, utilizzate per il lavaggio dei contenitori e delle stoviglie, sono assegnate in comodato alla ditta, per tutta la durata del contratto.

- 09.15/10.00 disbrigo, lavaggio, pulizia n. 6 carrelli colazioni (nuclei Margherita, Bucaneve, Mimosa, Fiordaliso, Ciclamino, Lillà);
- 10.15/11.15 disbrigo, lavaggio, pulizia carrello cucina grande (pentole, contenitori vari, posate, ecc.); disbrigo, lavaggio, pulizia mezzo carrello cucina; disbrigo, lavaggio, pulizia carrello colazioni Stella Alpina;
- 11.15/11.35 disbrigo, lavaggio, pulizia carrello cucina piccolo;
- 10.35/10.45 pausa;
- 10.45/12.30 disbrigo, lavaggio, pulizia n. 3 carrelli pasti con contenitori vari e mestolame (Margherita, Mimosa, Bucaneve);
- 12.30/13.45 disbrigo, lavaggio, pulizia n. 8 carrelli reparti con piatti, bicchieri, posate, stoviglie varie, ecc. ... (nuclei Margherita, Bucaneve, Mimosa, Fiordaliso, Ciclamino, Lillà, Stella Alpina, Centro Diurno Girasole);

- 13.45/15.00 pulizia locale lavastoviglie (lavastoviglie grande e piccola, lavandini, pareti, piani di lavoro, pavimenti, ecc. ...);
- 15.45/16.15 disbrigo, lavaggio, pulizia circa n. 60 contenitori pasti domiciliari con relativi pentolini;
- 16.15/17.20 disbrigo, lavaggio, pulizia n. 3 carrelli cucina (pentole, contenitori vari, posate, ecc. ...);
- 17.20/17.45 recupero, disbrigo, lavaggio, n. 3 carrelli bicchieri thè e cucchiaini (nuclei Margherita, Bucaneve, Ciclamino);
- 17.45/18.00 recupero e lavaggio stoviglie sporche in cucina centrale;
- 18.00/19.15 disbrigo, lavaggio, pulizia n. 6 carrelli pasti con contenitori vari e mestolame (nuclei Margherita, Bucaneve, Stella Alpina, Mimosa, Fiordaliso, Ciclamino, Lillà), quest'ultimo non viene inviato in cucina in quanto pronto per le ore 19.15 quando il locale è già stato chiuso;
- 19.15/20.15 disbrigo, lavaggio, pulizia n. 7 carrelli reparti con piatti, bicchieri, posate, stoviglie varie, ecc. ... (nuclei Margherita, Bucaneve, Mimosa, Fiordaliso, Ciclamino, Lillà, Stella Alpina);
- 20.15/20.45 disbrigo, lavaggio, pulizia carrelli con circa n. 100 coppette frutta di tutti i reparti (Margherita, Bucaneve, Mimosa, Fiordaliso, Ciclamino, Lillà, Stella Alpina);
- 20.45/21.00 pulizia locale lavastoviglie (lavastoviglie grande e piccola, lavandini, pareti, piani di lavoro, pavimenti, ecc. ...).

ARTICOLO 7

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'Aggiudicatario le seguenti attività:

- pulizie e mantenimento dei locali di lavaggio a fine di ogni servizio, comprese le attrezzature presenti;
- fornitura detergenti per le pulizie e dosatori con annessi detersivi per lavastoviglie (previa valutazione delle schede tecniche e di sicurezza a cura di Ser.S.A.);
- fornitura di detergente per piatti e piani di lavoro;
- fornitura dei DPI necessari per l'attività del personale: grembiuli cerati, guanti in lattice, mascherine e cuffie monouso;
- tutti i materiali di consumo (detersivo, brillantante, ecc.) necessari per il servizio lavaggio stoviglie;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature dedicate al lavaggio stoviglie;
- divise per il personale impiegato con cartellino di riconoscimento, incluse calzature idonee in relazione ai rischi specifici. La tipologia e il colore della divisa sarà concordato con la Direzione Ser.S.A.;
- la specifica formazione del proprio personale, prima dell'avvio al servizio, per l'utilizzo delle attrezzature da lavoro e per adeguarsi alle disposizioni del D.Lgs. 81/08;
- la specifica formazione del proprio personale, prima dell'avvio al servizio in relazione alle procedure e le modalità operative previste dal piano di autocontrollo HACCP della Ser.S.A.;
- nonché ogni altro materiale che si renda necessario per il buon funzionamento del servizio;
- Provvedere ed organizzare il conferimento dei rifiuti nel punto raccolta esterno alla struttura. Il

tritarifiuti dovrà essere utilizzato per il solo smaltimento dei residui liquidi o semiliquidi. L'umido rimanente dovrà essere raccolto negli appositi contenitori messi a disposizione della Ser.S.A. e conferito nel punto di raccolta esterno alla struttura ad ogni cambio turno.

La ditta dovrà garantire il servizio di lavaggio stoviglie quotidianamente tutti i giorni dell'anno senza interruzioni dovute a ferie, festività, scioperi, avarie, ecc. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tutte le prestazioni suddette con personale proprio.

Nei confronti del personale impiegato nei servizi, la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare tutte le leggi, regolamenti, disposizioni dei contratti normativi salariali, inclusi i versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi che disciplinano i rapporti di lavoro della categoria.

La Ditta aggiudicataria deve impiegare personale di professionalità ed affidabilità, che deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e particolari in vigore presso l'Ente ed in particolare il rispetto del codice di comportamento. L'appaltatore ed il suo personale dovranno uniformarsi a tutte le norme e disposizioni di servizio, comunque emanate dall'Ente.

La Ditta farà pervenire a Ser.S.A. un elenco dei nominativi del personale addetto ai servizi ogni qualvolta venga modificato.

Si precisa che:

- a) Il servizio di lavaggio dovrà essere regolarmente garantito dall'Aggiudicatario anche in caso di mancato funzionamento delle macchine lavastoviglie;
- b) al termine di tutte le operazioni di lavaggio, il personale addetto dovrà provvedere al riordino della zona di lavaggio e passaggio carrelli, alla pulizia delle lavastoviglie e dei pavimenti ed all'eliminazione dei rifiuti alimentari.

La Casa di Riposo mette a disposizione:

- i propri locali e le proprie attrezzature che dovranno essere utilizzate con diligenza, attenzione e professionalità
- acqua ed elettricità necessari per l'effettuazione dei servizi;
- locali da adibire a spogliatoi del personale e a deposito attrezzature e materiali.

ARTICOLO 8 ATTREZZATURE

- Per quanto concerne le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio, verranno fornite in comodato d'uso le seguenti macchine di proprietà dell'Azienda:
- n.1 lavastoviglie Hobart AUP-A-SELF n. 866044841;
- n.1 lavapentole Comenda GE1005RDC;
- n.1 tritarifiuti Hudsib DAN2280;

Per quanto riguarda le manutenzioni delle attrezzature presenti nel locale lavaggio:

- Le manutenzioni straordinarie sono a carico della Ditta Aggiudicataria;
- Le manutenzioni ordinarie sono a carico di Ser.S.A.;
- La ditta incaricata per le manutenzioni straordinarie sarà concordata con Ser.S.A.;
- Le attrezzature non potranno essere modificate, equipaggiate con altri accessori o manomesse se non in accordo con Ser.S.A..

Le macchine eventualmente fornite dall'Aggiudicatario saranno di proprietà di quest'ultimo, con oneri e spese di manutenzione (ordinaria e straordinaria) poste a suo carico per tutta la durata dell'appalto. Al termine dell'appalto l'Azienda si riserva la facoltà di esercitare sulle stesse un diritto di opzione d'acquisto, concordandone il prezzo con l'Aggiudicatario in ragione dello stato di obsolescenza e vetustà. In caso di mancato accordo l'Aggiudicatario dovrà procedere alla rimozione delle macchine stesse.

ARTICOLO 9

MANUTENZIONI (ORDINARIE/STRAORDINARIE)

L'Aggiudicatario si impegna a mantenere tutte le attrezzature in perfetto stato, funzionanti ed idonee all'uso.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere, con oneri e spese a proprio carico, a tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria delle attrezzature sia di quelle di proprietà dell'Azienda e concesse in comodato che per quelle di proprietà dell'Aggiudicatario.

Nel caso di obsolescenza di un'attrezzatura o in caso di attrezzatura non più riparabile, dovrà provvedere alla fornitura e sostituzione della macchina convenendole con l'Azienda e senza alcun onere a carico di quest'ultima (ivi comprese le spese di rimozione e smaltimento delle attrezzature da sostituire); se non la predisposizione degli impianti necessari (elettrici, idrici, scarichi, ecc) ed eventuali lavori per poter procedere con l'installazione delle attrezzature.

ARTICOLO 10

PIANO HACCP SPECIFICO PER I LOCALI E PERSONALE IMPIEGATO

Premessa: Il Regolamento CE 852/04 prevede all'art. 3 che tutte le industrie alimentari, ovvero ogni soggetto pubblico o privato, che eserciti una o più attività quali la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita e la somministrazione di sostanze alimentari, debba garantire la sicurezza igienica degli alimenti avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Il suddetto Regolamento, che recepisce le Direttive 93/43/CE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, estende in pratica a chiunque operi nell'ambito alimentare l'obbligo di predisporre, applicare e mantenere un piano di autocontrollo, che come tale rappresenta uno strumento aziendale utile a garantire la salubrità del sistema attraverso un approccio al controllo di tipo preventivo, organizzato, sistematico e non casuale.

L'Aggiudicatario dovrà descrivere in un piano di autocontrollo le attività di sanificazione, registrazione e verifica che verranno applicate alle zone lavaggio e al personale in esse impiegato allo scopo di assicurare l'eliminazione delle tracce di sporco visibile, l'eliminazione dei microrganismi patogeni, la riduzione della carica microbica ed il controllo della contaminazione esogena per prevenire i possibili rischi igienico- sanitari.

La responsabilità di definire, revisionare, implementare e controllare l'efficacia della procedura e dei documenti collegati è del Responsabile HACCP dell'Aggiudicatario.

Il piano di autocontrollo definito dovrà essere sottoposto a Ser.S.A. per una successiva validazione.

Ser.S.A. metterà a disposizione della Ditta i propri protocolli operativi, ai quali devono adeguarsi tutte le azioni e tutti i comportamenti del personale impiegato nella esecuzione del servizio.