

**CAPITOLATO DESCRITTIVO PER LA CONCESSIONE ONEROSA DEGLI
SPAZI USO CUCINA SITI NEL CENTRO DI SOGGIORNO MOROSINI E DEL
SERVIZIO DI CUCINA PER IL CENTRO ESTIVO E I SOGGIORNI ATTIVATI
DAL 1/04/2022 AL 31/03/2024**

1. OGGETTO

L'Istituzione Centri di Soggiorno, organismo strumentale del Comune di Venezia, intende procedere alla concessione di spazi uso cucina e del servizio di cucina per il centro estivo e i soggiorni attivati.

2. DURATA E SEDE

La concessione degli spazi uso cucina ed il servizio di cucina per il centro estivo ed i soggiorni attivati dall'Istituzione Centri Soggiorno decorrerà dal giorno 1/04/2022 fino al 31/03/2024 e sarà eventualmente rinnovabile.

La sede presso cui verrà svolto il servizio e avrà luogo la concessione onerosa degli spazi ad uso cucina è il Centro Morosini sito in via Alberoni n. 51 – Lido di Venezia.

3. CONCESSIONE SPAZI AD USO CUCINA

Gli spazi uso cucina comprensivi di attrezzatura sono siti nel Centro di Soggiorno Morosini e meglio identificati negli allegati. (1, 2, 3).

Gli interessati dovranno presentare la propria offerta che dovrà contenere un Progetto con le indicazioni specifiche di utilizzo.

Tali indicazioni specifiche devono dettagliare:

- le attività che si prevede di effettuare regolarmente presso il Centro di Soggiorno Morosini grazie all'utilizzo della summenzionata struttura;
- gli orari giornalieri di utilizzo, il numero previsto di giorni di utilizzo con cadenza settimanale, eventualmente distinto per stagionalità.

Si rammenta che l'acquisizione e il rispetto di ogni parere, visto, autorizzazione, nulla osta, comunque denominati, che siano obbligatori ai sensi di vigenti disposizioni normative o regolamentari, per lo svolgimento delle attività che si prevede di effettuare regolarmente presso il Centro di Soggiorno Morosini grazie all'utilizzo della summenzionata struttura e/o di loro parti concorrenti o complementari, restano nella esclusiva ed integrale responsabilità del soggetto concessionario.

Si rammenta che le attività proposte e/o loro parti concorrenti o complementari, dovranno essere svolte in piena autonomia dal soggetto proponente, senza alcun intervento a qualsiasi titolo da parte del personale dell'Istituzione.

La concessione prevede un canone annuo pari a € 16.000,00 (euro sedicimila/00) non soggetto a ribasso e a rialzo.

4.SERVIZIO DI CUCINA PER IL CENTRO ESTIVO E I SOGGIORNI ATTIVATI PRESSO IL CENTRO MOROSINI - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Istituzione Centri Soggiorno, come ogni anno, ha necessità di organizzare un servizio di ristorazione al Centro Morosini per la stagione estiva 2022 e in particolare la ditta concessionaria dovrà rendersi disponibile a:

- 1) fornire colazioni, pasti e cene agli ospiti dei soggiorni presso il Centro Morosini, in particolare i Soggiorni Residenziali per Anziani e il Centro Estivo per Minori;
- 2) fornire la propria disponibilità per quanto riguarda il servizio di preparazione pasti, al supporto di iniziative, eventi o manifestazioni promosse e ospitate dall'Istituzione.

Le derrate sono a carico del concessionario.

5.SERVIZIO RISTORAZIONE IN CONFORMITA' A STANDARD SOCIALI MINIMI

E' fatto divieto di entrare nei locali adibiti alla preparazione dei pasti al personale diverso dagli addetti alla cucina.

Per l'espletamento del servizio l'Istituzione mette a disposizione i locali in questione mediante concessione onerosa (ai sensi del presente capitolato) con le relative attrezzature (piani cottura, forni, cappe aspiranti, frigoriferi e surgelatori, friggitrice, affettatrici, riscaldatori di alimenti, lavastoviglie, macchine per cucinare, ecc.) nell'attuale stato di manutenzione.

Tutte le apparecchiature saranno utilizzate con l'onere di assicurarne la buona conservazione e manutenzione, sostenendo quindi tutte le spese inerenti alla riparazione e adeguamento sia di quelli di propria proprietà che di quelli dell'Istituzione, secondo le normative all'uopo vigenti.

I macchinari inutilizzati dovranno essere stoccati ordinatamente ove possibile in appositi locali in alternativa sigillati in loco dall'Istituzione. Qualora fosse necessario operarne la relativa dismissione, l'aggiudicatario dovrà preventivamente comunicarne all'Istituzione la relativa necessità, per avviare le dovute procedure di legge.

A titolo puramente indicativo dovranno essere forniti, senza ulteriori costi, pasti iposodici, per vegetariani e ospiti affetti da intolleranze alimentari e/o con particolari esigenze cliniche (es. diabetici, celiaci, ecc.)

Nel caso in cui gli ospiti dovessero recarsi in gita fuori porta, in spiaggia o in generale all'esterno della struttura per una intera giornata, o in caso di partenza anticipata, la Ditta dovrà curare la preparazione di un pasto sostitutivo tipo cestino da viaggio.

I menù predisposti devono prevedere una rotazione dei piatti base e delle loro varianti onde evitare ripetizioni all'interno del turno.

I cibi dovranno essere confezionati utilizzando esclusivamente prodotti freschi o surgelati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi, dovranno possedere qualità conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia ed avere singole confezioni, con etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Dovranno essere previste per le feste di compleanno degli utenti (bambini e over 60) e per le feste di fine turno over 60, la fornitura di torte di pasticceria secca/fresca (almeno 3 varianti: torte alla frutta, crostate, con creme ecc.).

Dovrà essere previsto inoltre un brindisi di benvenuto a inizio di ciascun turno over 60: aperitivo prima del pranzo del primo lunedì con somministrazione di bibite, acque minerali, aperitivi, succhi di frutta e salatini).

Dovrà essere previsto inoltre un brindisi di saluto a fine di ciascun turno over 60 in coda alla cena del secondo giovedì del turno durante il quale verrà offerto agli ospiti un dolce e del prosecco.

L'aggiudicatario s'impegna inoltre a garantire il servizio con i propri capitali e mezzi tecnici. In particolare assume a proprio carico le spese inerenti all'acquisto dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti.

L'Istituzione si riserva di procedere periodicamente, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità. La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà d'esclusiva competenza e responsabilità della ditta aggiudicataria.

Sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria:

- la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- la specifica pulizia e sanificazione dei locali assegnati per la cucina e di quelli attigui secondo le vigenti norme in materia e di tutti i materiali occorrenti per la pulizia di detti locali, quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc., come pure tutti gli attrezzi quali scope, mop, stracci, ecc.;
- l'espletamento del servizio di ristorazione e la fornitura in generale di ogni attrezzatura necessaria a garantire il servizio secondo necessità.

(eventualmente al bisogno, la fornitura di piatti-bicchieri-posate di plastica);

a puro titolo indicativo e non esaustivo dovrà essere fornito il vestiario del personale e il lavaggio di tali effetti, compresi asciugamani, canovacci ecc. (in nessun caso sarà ammesso l'utilizzo di posate, piatti, bicchieri, stoviglie e tovaglie di carta o di materiali plastici);

- il lavaggio centralizzato delle stoviglie e di quanto altro necessario per consentire il servizio;
- la raccolta e lo smaltimento di tutti i rifiuti solidi e liquidi negli appositi cassonetti messi a disposizione dall'Istituzione, tra cui quelli di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti, secondo le disposizioni di legge vigenti al momento dell'espletamento del servizio, con lavaggio a giorni alterni per i bidoni dell'umido e settimanale per tutti gli altri contenitori e/o dei bidoni;
- i costi relativi allo smaltimento dei rifiuti "solidi urbani"(secco), legno, ferro, ingombranti;
- i costi relativi alle utenze di luce, acqua, gas, telefono;
- l'individuazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

E', pertanto, tenuta al rispetto delle norme dettate dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. e quanto altro previsto sul tema dalle vigenti norme.

6.SERVIZIO RISTORAZIONE OSPITI SOGGIORNANTI

Il Centro Morosini ospita per la stagione estiva utenti soggiornanti ed in particolare i soggiorni per over 60 distribuiti in 6 turni della durata di 12 giorni ciascuno (calendario turni all. C), ai quali dovrà essere fornito il servizio di ristorazione. (all. B)

7.SERVIZIO RISTORAZIONE CENTRO ESTIVO DIURNO

Il Centro Morosini ospita per la stagione estiva minori nella fascia di età 6-12 anni in turni di 12 giorni ciascuno; (calendario turni all. C) i minori giungono ogni giorno al Centro accompagnati dagli educatori incaricati. La giornata presso il Centro estivo verrà organizzata da un'equipe di educatori con giochi, bagni in mare, attività ludico-ricreative. Ai bambini dovrà essere fornita una merenda alla mattina, il pranzo e una seconda merenda nel pomeriggio. (all. A)

8.SERVIZIO RISTORAZIONE OSPITI GIORNALIERI

Durante i turni di soggiorno residenziale over 60 è possibile ospitare per pranzo e/ o cena ospiti degli utenti soggiornanti e/o gli utenti giornalieri della spiaggia del Centro Morosini.

A questi potrà essere fornito in alternativa e su richiesta:

- un cestino contenente: 2 panini con formaggio e/o affettato, 1 dolce confezionato, 1 bottiglietta di acqua minerale, 1 succo di frutta oppure
- il pranzo o la cena (che sarà lo stesso fornito agli ospiti residenziali del Centro).

9.SERVIZIO ALTRI EVENTI

L'Istituzione potrà organizzare eventi straordinari (p.e. ospitare utenza collegata ad associazioni, convegni, inaugurazioni, scuole, feste di compleanno, feste speciali per anziani ecc). (all. E)

A fronte di specifiche richieste di pasti e/o rinfreschi (diversi da quelli proposti per gli ospiti soggiornanti over 60) che si renderanno necessari durante lo svolgimento di tali eventi, verranno richiesti preventivi separatamente sulla base del numero dei partecipanti e della tipologia dei menù richiesti.

10.RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE

Ogni qual volta si presenti una problematica di esecuzione del contratto o qualsiasi dubbio sulle modalità esecutive, la ditta concessionaria dovrà chiedere delucidazioni al personale dell'Istituzione Centri Soggiorno incaricato presso il Centro Morosini.

11.MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DELLE PARTI

L'Istituzione Centri Soggiorno si obbliga a:

comunicare tempestivamente alla ditta concessionaria ogni modifica che dovesse intervenire nel caso di variazioni al programma di esercizio; all'inizio di ogni turno di Soggiorno per Over 60 e del Centro Diurno per Minori, la committente, comunicherà formalmente alla ditta concessionaria il numero degli utenti iscritti. L'Istituzione si riserva di variare in diminuzione o di annullare totalmente o in parte i giorni di apertura della struttura, nonché di variare in diminuzione il numero e la tipologia di ospiti previsti per ciascun turno, in relazione alle effettive richieste di soggiorno da parte degli utenti, autonome scelte aziendali, esigenze impreviste anche derivanti da atti dell'autorità, esecuzione di lavori di manutenzione straordinaria, e quanto altro si rendesse necessario. Il compenso dovuto dall'Istituzione sarà comunque calcolato in base ai servizi effettivamente resi.

La ditta concessionaria si obbliga a:

- garantire la puntuale e regolare effettuazione del servizio oggetto della concessione rispettando il programma di esercizio;
- rispettare le disposizioni di legge e regolamenti in materia di preparazione e conservazione degli alimenti e quelle relative alla sicurezza ed alla regolarità

del servizio, ivi compresa l'acquisizione ed il rispetto a proprio onere e cura di ogni parere, visto, autorizzazione, nulla osta, comunque denominati, che siano obbligatori ai sensi di vigenti disposizioni normative o regolamentari, per lo svolgimento delle attività;

- osservare gli obblighi assicurativi ove previsti;
- ove possibile, comunicare immediatamente, o nel più breve tempo possibile, qualsiasi variazione/interruzione del servizio per cause non dipendenti dalla propria volontà.

Nel caso il servizio di ristorazione non possa essere regolarmente effettuato per fatti o eventi non imputabili alla ditta concessionaria, quest'ultima dovrà comunque provvedere a garantire all'utenza presente in struttura un pasto sostitutivo (es. piatto freddo e/o cestino...)

Nello specifico, la ditta concessionaria assume l'obbligo di eseguire con diligenza e puntualità le seguenti prestazioni:

- Servizio ristorazione per Centro Estivo Diurno per minori come meglio dettagliato nell'Allegato A;
- Servizio ristorazione per soggiorno over 60 come meglio dettagliato nell'Allegato B.
- Servizio di ristorazione per eventuali altri eventi organizzati dall'Istituzione.

Il calendario delle attività estive 2022 prevede in linea di massima 6 turni di Soggiorno per Over 60 e 6 turni del Centro Estivo Diurno per minori modulati come da Allegato C.

Per la stagione estiva 2023, ci si riserva di comunicare in seguito la modulazione dei turni, che prevedibilmente, potrebbero essere lo stesso numero.

12.ONERI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La ditta concessionaria risponde per ogni danno derivante dall'espletamento del servizio di cui al presente capitolato relativamente al servizio di ristorazione, dichiarando di essere in regola con gli obblighi assicurativi previsti dalla legge.

La ditta concessionaria si impegna altresì a far rispettare al proprio personale tutte le disposizioni in materia di sicurezza specificamente previste per il servizio medesimo.

13. DIVIETO DI CESSIONE

La ditta concessionaria non potrà cedere in tutto o in parte il servizio. E' vietata altresì la cessione in tutto o in parte della concessione.

14.VALORE DELLA CONCESSIONE

IL valore stimato, sulla base delle presenze degli ultimi 3 anni, della concessione del servizio di cucina per il centro estivo e per i soggiorni attivati per due anni è di € 140,000,00.= (centoquarantamila) ofe, (di cui costi manodopera € 77.000,00=).

15.AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

Qualora nei casi previsti dalla normativa vigente l'Istituzione Centri Soggiorno ravvisi la necessità, come già indicato nell'art. 3 "Durata e valore della concessione" può chiedere alla ditta concessionaria una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità, ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni, né alla risoluzione del contratto.

16.CORRISPETTIVO

Il corrispettivo complessivo per lo svolgimento del servizio di cucina sopra descritto viene stabilito come di seguito indicato (in maniera più completa vedere allegato D):

- Centro Diurno per Minori: prezzo unitario giornaliero (due merende e un pasto) per utente minore e personale educativo € 4,50 (euro quattro/50) (o.f.e.), non soggetto a ribasso e a rialzo;
- Soggiorni per Over 60 (e/o altri utenti a pensione completa) prezzo unitario giornaliero (colazione, pranzo e cena) per utente € 14,00 (euro quattordici/00) (o.f.e.) **soggetto a ribasso;**
- Soggiorni per Over 60 (e/o altri utenti in trattamento di mezza pensione) prezzo unitario giornaliero (colazione, pranzo o cena) per utente € 9,00 (euro nove/00) (o.f.e.) non soggetto a ribasso e a rialzo;
- Colazione per gli ospiti collegati ad eventi speciali organizzati dall'Istituzione, per utente € 4,00(euro quattro/00) (o.f.e.) non soggetto a ribasso e a rialzo;
- Cestino da viaggio (2 panini con formaggio ed affettato, ½ litro di acqua, dolce confezionato ed un brik di succo di frutta) € 3,50(euro tre/50) (o.f.e.) non soggetto a ribasso e a rialzo.

Detto corrispettivo (tranne quello riferito alla pensione completa dei soggiorni Over 60/altri utenti) si considera fisso, invariabile ed omnicomprensivo per il periodo di validità della concessione.

Eventuali spese supplementari dovranno essere preventivamente comunicate e concordate tra le parti.

Il pagamento sarà effettuato tramite bonifico bancario entro 30 giorni dall'emissione di regolare fattura.

In ottemperanza all'art. 25 del DL 24/04/2014 n.66, il pagamento verrà effettuato esclusivamente su presentazione di fattura elettronica.

In caso di ritardato pagamento, gli interessi di mora saranno calcolati secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002 n. 231.

All'aggiudicatario potrà venire corrisposta, alle condizioni e con le modalità, ove sussistenti, indicate all'art. 35, comma 18, del D.Lgs. n. 50/2016, un'anticipazione dell'importo contrattuale. L'eventuale anticipazione verrà calcolata sul valore contrattuale delle prestazioni da erogarsi per ciascuna annualità solare e i relativi ratei verranno erogati entro 15 gg dall'inizio delle prestazioni dell'anno solare di riferimento.

17.RISOLUZIONE

La mancata effettuazione totale del servizio, stante il grave disagio arrecato, comporterà la risoluzione immediata della concessione per fatto e colpa della ditta concessionaria. In ogni caso la committente, nell'emergenza, provvederà autonomamente ad incaricare un altro soggetto per la ristorazione degli utenti, e detrarrà il costo sostenuto e tutte le maggiori spese derivanti dal disservizio, alla ditta concessionaria.

La risoluzione anticipata è prevista altresì nel caso di cessazione totale dell'attività del Centro Morosini per intervenuta impossibilità di prosecuzione. In tal caso, dovrà essere versato alla ditta c solo il corrispettivo sino ad allora maturato.

La concessione si intenderà risolta previa diffida ad adempiere ex art.1454 c.c. nel caso di cui al successivo art. 10 punto 3.

18.PENALI

In caso di inadempienza degli obblighi assunti la committente procederà, previo contraddittorio con la ditta concessionaria, all'applicazione delle seguenti penali:

Ritardo di fornitura del pasto, della merenda o della colazione

1. primo ritardo (senza giustificato motivo) oltre i 20 minuti: verrà solo segnalato al committente senza nessuna applicazione di penale;
2. dal secondo al quarto ritardo superiore (senza giustificato motivo) ai 20 minuti verrà applicata una penale pari al 10% del costo del pasto, della merenda o della colazione;

3. oltre il quarto ritardo (senza giustificato motivo) verrà applicata una penale pari 50% del costo del pasto, della merenda o della colazione e verrà eventualmente disposta la risoluzione del contratto.

Mancata fornitura del pasto, della merenda o della colazione

1. prima mancata fornitura (senza giustificato motivo): verrà applicata una penale pari a €500/00 (euro cinquecento/00).
2. dalla seconda alla quarta mancata fornitura (senza giustificato motivo) verrà applicata una penale pari a €1.000/00 (euro mille/00).
3. oltre la quarta mancata fornitura (senza giustificato motivo) verrà applicata una penale pari a € 2.000/00 (euro duemila/00) e verrà eventualmente disposta la risoluzione del contratto.

In ogni caso le penali non potranno superare il 10% del valore complessivo del contratto.

Ogni ritardo del servizio determinato da qualsiasi motivo, dovrà comunque essere tempestivamente comunicato al personale amministrativo del Centro Morosini.

19.FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che dovesse sorgere in ordine all'esecuzione, interpretazione ed applicazione del presente concessione è competente il foro di Venezia.

È possibile per i concorrenti, al fine di perfezionare la proposta, effettuare un sopralluogo negli ambienti in cui si svolgerà il servizio/concessione, previo accordo con gli uffici dell'Istituzione Centri Soggiorno – via Alberoni n. 51 – Lido di Venezia 041/731409 o tramite mail ics.morosini@comune.venezia.it

Ai sensi degli articoli 34 e 71 del Codice, l'esecuzione del servizio avviene nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. n.65 del 10marzo 2020, recante "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari", nonché del D.M.n.51 del 29 gennaio 2021, recante "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". La stazione appaltante procederà alle verifiche di cui ai medesimi decreti all'avvio e durante l'esecuzione del servizio. L'Appaltatore dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui ai suddetti decreti e produrre la documentazione ivi richiesta.

20.CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Servizi di ristorazione - 70 PUNTI (max 4 facciate di relazione)

I punti saranno distribuiti secondo le seguenti sottocategorie ed i relativi fattori ponderali:

A. in caso di mancato funzionamento della cucina, modalità e tempi di produzione e somministrazione dei pasti in procedura di urgenza;
(max Punti 15)

A.1 numero pasti in procedura d'urgenza (max 7 punti)

A.2 tempo di risposta nella somministrazione pasti in procedura d'urgenza
(max 8 punti)

B. piano organizzativo riportante il numero di persone impiegate con relativa qualifica, mansione ed esperienza, loro monte ore. (max Punti 10)

C. varietà nella proposta di menù (max Punti 35)

C.1 varietà e qualità menù proposti per anziani (max 18 punti)

C.2 varietà e qualità menù proposti per minori (max 12 punti)

C.3 piatti della tradizione locale inseriti nei menù proposti per anziani (max 5 punti)

D. proposte particolari di approvvigionamento di prodotti a km 0 e biologici
(max punti 10)

D.1 varietà prodotti proposti (max punti 5)

D.2 utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale
(max punti 5)