

**CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLA SEDE OPERATIVA
DI VENETO AGRICOLTURA – ISTITUTO PER LA QUALITÀ E LE TECNOLOGIE AGROALIMENTARI
DI THIENE E DELLA SEDE STACCATA DI FELTRE**

Art. 1) Oggetto dell'appalto

L'oggetto del presente capitolato d'oneri è il servizio di pulizia e sanificazione della sede operativa di Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari sita in Via S. Gaetano, 74 - Thiene (VI) e del laboratorio di analisi sito presso la sede staccata di Feltre – loc. Vellai - (BL) .

Il servizio di pulizia interessa lo spazzamento, il lavaggio e la sanificazione giornaliera [oltre al servizio da effettuarsi con periodicità diversa descritto successivamente all'art. 6 paragrafo "Modalità di svolgimento del servizio" lettere da b) a f)] di una superficie di circa mq. 1530 complessivi, dei quali mq.950 relativi ai laboratori, mq. 180 relativi al Centro Produzione Fermenti ed i rimanenti costituiti da uffici, corridoi, vani scale, ingressi etc. ; dovrà inoltre essere fornito il servizio lavaggio provette utilizzate nei laboratori.

Art. 2 Estensioni, diminuzioni del servizio e pulizie straordinarie.

Veneto Agricoltura si riserva la facoltà di variare in aumento o in diminuzione, le superfici oggetto del servizio.

In corrispondenza di tali variazioni di superfici, si procederà rispettivamente ad un aumento oppure ad una diminuzione del canone mensile offerto sulla base dei metri quadri aggiunti o diminuiti. Potranno inoltre essere richieste variazioni in ordine alla periodicità di esecuzione del servizio di pulizia di alcuni locali.

L'impresa appaltatrice comunicherà per ogni singola variazione il proprio preventivo, effettuato nel modo sopra indicato, riguardo alle superfici, oppure, se la variazione riguarderà la periodicità del servizio o prestazioni orarie di mano d'opera, ugualmente provvederà a trasmettere il preventivo di spesa valutata al costo orario stabilito nelle tabelle ufficiali FISE NAZIONALI e comprensive di materiali, attrezzature e utili.

I suddetti preventivi saranno esaminati dal competente ufficio incaricato che provvederà a redigere apposita perizia di stima ed eventualmente a comunicare alla ditta appaltatrice la mancata accettazione. In questo caso, l'Azienda proporrà alla ditta appaltatrice l'accettazione di un prezzo ridotto e/o l'accettazione di un nuovo preventivo.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta inoltre ad effettuare tutte quelle pulizie che con carattere di saltuarietà e/o straordinarietà si dovessero rendere necessarie, in conseguenza dell'attività della Stazione Appaltante, per opere di manutenzioni ordinarie o straordinarie, ristrutturazioni, modifiche strutturali in dipendenza delle necessità dei servizi, cambi di destinazioni di attività, ecc.

L'effettuazione di tali pulizie sarà richiesta direttamente dal competente Ufficio sulla base dell'accertamento delle varie necessità.

Anche in questo caso, la ditta appaltatrice provvederà a redigere, per ogni singola richiesta, apposito preventivo che dovrà essere trasmesso all'Azienda.

Art. 3) Criteri di aggiudicazione dell'appalto e formulazione dell'offerta

L'aggiudicazione dell'appalto sarà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 Dlgs. N. 163/06).

La formulazione dell'offerta dovrà essere effettuata secondo quanto indicato nel disciplinare di gara.

Art. 4) Durata

L'appalto per il servizio di cui trattasi avrà la durata di anni cinque a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di continuare l'espletamento del servizio, ad esclusiva richiesta dell'Amministrazione giustificata da proprie esigenze, alle stesse condizioni in vigore alla data di scadenza, per non oltre 90 giorni dalla conclusione del rapporto contrattuale.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di sei mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse a quanto previsto dal presente capitolato l'amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto e aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria ove l'offerta della stessa sia rispondente alle esigenze dell'amministrazione.

Art. 5) Modalità di fatturazione e pagamenti

Il pagamento del canone del servizio che sia stato regolarmente svolto avverrà su presentazione di regolare fattura mensile, a mezzo mandato di pagamento, entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, previa esibizione da parte della ditta appaltatrice della documentazione richiesta dalla legge tra cui quella attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti ai sensi dell'art. 5 della L. 25/1/94 n° 82.

Art. 6) Condizioni, prescrizioni ed osservanza di leggi, decreti e regolamenti.

Personale addetto alle pulizie

Il personale che verrà messo a disposizione dall'impresa per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità ed in particolare l'impresa dovrà predisporre i controlli sanitari richiesti dall'Amministrazione.

In tal caso il responsabile del contratto avrà la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Il personale che verrà messo a disposizione per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni, di provata capacità, onestà e moralità e sarà obbligato ad osservare il segreto d'ufficio, ai sensi e per gli effetti dell'art. 622 del c.p.-

Il personale dell'impresa dovrà presentarsi al lavoro in ordine nella persona e dotato di apposita divisa sulla quale sarà indicato il nome dell'impresa appaltatrice ed i dati utili all'identificazione del prestatore d'opera.

Potrà accedere alle diverse strutture dove deve essere svolto il servizio, solo il personale preventivamente designato e segnalato per iscritto dall'impresa appaltatrice con nome, cognome e qualifica. Il suddetto elenco dovrà essere continuamente aggiornato a fronte di eventuali variazioni di organico.

L'impresa appaltatrice, ancorchè non aderente ad associazioni firmatarie, deve applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, per eventuali soci di cooperative, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro delle imprese di pulizia e degli accordi integrativi territoriali se ed in quanto sottoscritti dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori di Settore maggiormente rappresentative, nonché deve rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati Contratti Collettivi e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi sopra menzionati vincolano l'impresa appaltatrice anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa. L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e di eventuali soci di cooperative.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi contributivi, previdenziali ed assistenziali, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione (si richiama in questo caso quanto specificato all'art. 5 "Modalità di fatturazione e pagamenti").

Qualora la ditta appaltatrice non dovesse adempiere entro il predetto termine, l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto, destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, l'impresa appaltatrice non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento danni.

L'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di coprire la posizione previdenziale nella provincia dove questo appalto è stato aggiudicato.

Salvaguardia dell'occupazione

La ditta aggiudicataria, subentrante alla ditta che attualmente svolge il servizio, è obbligata ad ottemperare a quanto previsto dalle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione (art.4 del CCNL delle imprese di pulizia e dei servizi integrati/multiservizi del 25 maggio 2001 e successive modifiche e integrazioni).

Il personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della ditta appaltatrice nel pieno rispetto delle leggi e regolamenti in materia di lavoro e dei relativi C.C.N.L.

Pertanto l'impresa è obbligata a garantire per i propri dipendenti condizioni normative, retributive e contributive non inferiori a quanto previsto dalle norme in materia di lavoro per i servizi di pulizia applicate alle località in cui i servizi stessi vengono svolti.

Nel caso di aggiudicazione a cooperative, i lavoratori che ne facciano richiesta saranno ammessi a svolgere il servizio in qualità di soci, ed agli stessi sarà comunque garantito un trattamento economico e normativo non inferiore a quello previsto dai C.C.N.L. di categoria.

La Stazione Committente rimane comunque esonerata da ogni e qualsivoglia responsabilità nei confronti dei lavoratori addetti per l'inosservanza delle normative sopra richiamate, nonché per il pagamento dei contributi assicurativi, previdenziali ed assistenziali, retribuzioni e per ogni altro adempimento, la cui competenza è esclusivamente dell'impresa aggiudicataria.

L'obbligo da parte della ditta appaltatrice rimane invariato anche dopo la scadenza dei contratti di settore e fino al loro rinnovo e sostituzione.

L'impresa appaltatrice dovrà osservare in ogni caso le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in attuazione della Legge 68/99.

Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio di pulizia dovrà essere svolto con la massima cura e seguendo la seguente metodologia:

a) Pulizia giornaliera:

1) Locali laboratorio analisi (Biotecnologie-Latte-Chimica -C.S.A.)	mq. 950 ca.
2) Locali Centro Produzione Fermenti	mq. 180 ca.
3) Uffici amministrativi-uffici analisi sensoriale-uffici C.S.A.	mq. 400 ca.

Totale	mq.1.530 ca.

(compresi ingressi, scale esterne, corridoi e servizi igienici), spazzamento da effettuarsi con mezzi idonei sia manuali che meccanici, dei pavimenti in marmo o similari, spazzamento e lavaggio con mop (scope in cotone bagnato con idonei detergenti- disinfettanti) dei pavimenti in ceramica o similari.

Pulizia delle scale e spolveratura ad umido dei corridoi. Spolveratura di tutti gli arredi e mobili d'ufficio (compresi telefoni, lampade da tavolo, sedie e poltrone, video- computers etc.) infissi delle porte, pulizie con detergenti dei divisori interni a vetri, delle porte in vetro degli accessi. Ritiro della carta da macero dagli appositi cestini e raccolta della stessa negli appositi contenitori.

Pulizia servizi igienici:

Lavaggio e disinfezione dei W.C. comprendenti pavimenti, pareti piastrellate e apparecchi igienici.

- 4) Lavaggio vetreria - con l'uso di macchine lavatrici di proprietà dell'Istituto.

Nello svolgimento del servizio saranno a carico della ditta appaltatrice il costo dei detersivi speciali occorrenti e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'opera. A titolo indicativo si precisa che il numero presumibile complessivo della vetreria da lavare settimanalmente è di circa 10.000, che l'impianto di lavaggio ha una potenzialità di circa 550 pezzi ora e che quindi il tempo occorrente per lo svolgimento del servizio è stimato in diciotto ore settimanali.

Il servizio lavaggio provette dovrà essere effettuato a richiesta del personale del laboratorio nell'orario compreso tra le ore 8.00 e le ore 16.00.

b) Pulizia settimanale:

- 5) Locali piano interrato Centro Produzione Fermenti (magazzini prodotti e materiali), magazzino prodotti laboratorio biotecnologie e locali piano interrato del laboratorio latte mq. 150 ca. con le modalità previste per i punti 1, 2 e 3.
- 6) Sala consiliare, saletta riunioni e ufficio ex-direttore nella palazzina uffici mq. 80 ca. con le modalità previste per i punti 1, 2 e 3.
- 7) Atrio-ingresso, zona liofilizzatori, maturatori e stanza autoclave del Centro Produzione Fermenti mq. 300 ca. (ambienti con mattonelle antidrucciolo da pulire con attrezzatura e detergenti forniti dall'Istituto).
- 8) Piazzale e strade interne
Raccolta di cartacce e foglie, con svuotamento dei cestini posti lungo i viali interni.

c) Pulizia bisettimanale:

- 9) Sala giochi ed annessi servizi igienici mq. 100 ca. con le modalità previste per i punti 1, 2 e 3
- 10) Locali centrifuga e fermentatori Centro Produzione Fermenti mq. 70 ca. (ambienti con linoleum da pulire con attrezzatura e detergenti forniti dall'Istituto)
- 11) Uffici, vano scale, servizi igienici Bioagro mq. 85 ca. con le modalità previste per i punti 1,2 e 3.

d) Pulizia trisettimanale:

- 12) Uffici, vani scale e scale del Centro Produzione Fermenti e sala incubatori del laboratorio di biotecnologie mq. 130 ca. con le modalità previste per i punti 1, 2 e 3

e) Pulizia settimanale della sede staccata del laboratorio di Feltre - loc. Vellai (BL):

- 13) Il servizio interessa lo spezzamento, il lavaggio e la sanificazione periodica, con le modalità previste per i punti 1, 2 e 3, di una superficie di circa mq 140 complessivi della sede staccata del laboratorio di Feltre (BL), ubicato presso l'Istituto Tecnico Agrario. Nella esecuzione del servizio dovrà essere inoltre compreso il lavaggio a cadenza trimestrale di una superficie di circa 15 mq di vetrate.

f) Pulizia a richiesta:

- 14) Camere bianche del Centro Produzione Fermenti.
Costituite da due locali con superficie complessiva pavimento ca. 76 mq. e pareti ca. 295. Riguarda la pulizia di ambienti e di attrezzature con particolari esigenze di sterilità da parte di personale specializzato od opportunamente addestrato. Per tale ragione è indispensabile che le persone preposte a questo compito restino sempre le stesse durante tutto il periodo di durata del contratto. Al fine di assicurare continuità nel caso di possibili mancanze di personale, è opportuno estendere l'attività di istruzione ad altro personale che potrebbe subentrare qualora quello preposto fosse impossibilitato per qualsiasi motivo (malattia, ecc.) il personale addetto alle pulizie in camera bianca dovrà soddisfare i seguenti requisiti:

- Senso di responsabilità nell'esecuzione delle consegne e nell'osservanza delle istruzioni ricevute per il corretto svolgimento delle operazioni di pulizia;
- Condizioni di salute. Il personale non deve manifestare sintomi di malattie respiratorie e gastrointestinali al momento dell'accesso alla camera bianca e al Centro Pilota; inoltre non deve essere portatore sano di malattie infettive. Deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria per operatori nel settore alimentare.
- Predisposizione per le operazioni di pulizia nei minimi particolari di superfici a parete, pavimento, attrezzature, ecc.; deve essere in grado di operare su scale per eseguire anche le pulizie a soffitto all'altezza di mt. 4.50 da terra.
- Igiene personale. Il personale selezionato deve curare al massimo la propria igiene quotidiana. E' consigliabile la doccia prima di accedere alle camere bianche. Il personale accederà alla zone delle camere bianche provvisto di abbigliamento (fornito dall'impresa) pulito e leggero (pantaloni e magliette bianche in cotone) come sottovestiaro. E' vietato entrare in camera bianca provvisti di trucco, creme, smalti, anelli, orecchini, orologi, ecc.

Il personale preposto deve possedere attitudini psicofisiche adeguate alle condizioni di lavoro delle camere sterili (vestiario a bassa traspirazione, lavoro in ambienti chiusi e dotati di sola illuminazione artificiale, obbligo di seguire norme comportamentali adeguate al tipo di lavoro). Si fa presente che l'Istituto mette a disposizione vestiario, attrezzature e materiali occorrenti per l'esecuzione delle operazioni di pulizia in camera bianca. Le taglie a disposizione, cui necessariamente dovrà adeguarsi il personale dell'impresa, sono le seguenti: M, L, XL.

Gli interventi dovranno essere svolti per circa 45 settimane nel corso dell'anno. Vengono stabiliti degli orari di massima durante i quali è prevista l'esecuzione delle operazioni di detersione e sanificazione, con una programmazione settimanale ed una frequenza di 3 – 4 volte a settimana.

Tuttavia, le esigenze di processo non consentono un rigido rispetto degli orari programmati, per cui è necessario disporre di flessibilità operativa, con tempi di preavviso a volte non superiori alle 24 ore. E' assolutamente indispensabile che il personale messo a disposizione da parte dell'impresa sia rintracciabile e prontamente disponibile in modo da disporre di tutte le persone al momento dell'inizio delle operazioni di pulizia, e che le stesse possano protrarre la loro presenza per tutto il tempo richiesto. Indicativamente, ogni operazione di pulizia in camera bianca richiede la presenza di 3 persone per un tempo non inferiore alle 2 ore.

15) Lavaggio con mezzi idonei di tutti i vetri, delle finestre, dei finestrini e vetrate dei corridoi di collegamento, eseguito dalla parte interna ed esterna, nei locali oggetto del presente appalto. Si prevedono n. 3 interventi per anno.

16) Lavaggio di piccole attrezzature ed eventuali lavori di pulizia non previsti circa n. 400 ore per anno (indicativo)

Da effettuarsi con le modalità previste per i punti 1,2 e 3, con detergenti forniti dall'Istituto per il lavaggio delle attrezzature.

Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa appaltatrice in modo continuo. Essa dovrà organizzare e dirigere il servizio stesso negli edifici oggetto dell'appalto, emanando al proprio personale tutte le disposizioni necessarie al fine dell'ottimizzazione del lavoro. In caso di inosservanza, l'appaltatore incorrerà in una penalità giornaliera pari a 3/24 del prezzo mensile offerto.

L'impresa, nello svolgimento del lavoro, dovrà osservare la normale cura e diligenza e sarà ritenuta responsabile per eventuali danni arrecati a persone e/o cose dovute a negligenza e/o colpa sia dell'impresa stessa che del suo personale addetto.

L'appaltatore, nell'espletamento del servizio, dovrà limitare rigorosamente l'uso dell'illuminazione. Al termine del servizio giornaliero pomeridiano dovranno essere chiuse sia le finestre che le porte, tapparelle e balconi esterni.

Le porte, le tapparelle e balconi esterni dovranno essere aperti invece nell'eventualità che il turno di servizio si svolgesse nelle ore mattutine.

I locali dovranno essere convenientemente aerati durante le operazioni di pulizia.

Tutti i rifiuti collezionati nell'espletamento del servizio dovranno essere raccolti in sacchi di plastica a perdere, a carico dell'appaltatore ed essere eliminati a norma di legge. In questo caso e dall'inizio del rapporto contrattuale la ditta potrà ricevere ulteriori indicazioni dalla struttura incaricata.

Veneto Agricoltura provvederà alla fornitura dei prodotti di uso e consumo e dei prodotti igienici, nonché dell'acqua e della forza motrice, mentre l'impresa appaltatrice dovrà avere massima cura nel ridurre al minimo i consumi di dette forniture.

La stazione appaltante potrà, a suo insindacabile giudizio, eseguire dei controlli giornalieri per verificare il grado di rispondenza delle operazioni tramite il proprio personale incaricato. Tali controlli saranno effettuati in contraddittorio alla presenza del responsabile dell'impresa preventivamente convocato, assieme al quale sarà redatto un rapporto valido agli effetti delle eventuali contestazioni.

Responsabile dell'impresa appaltatrice

Il personale dell'impresa dovrà fare capo ad un responsabile di idonea capacità, il quale sarà l'unica persona autorizzata a mantenere i contatti con l'Azienda Appaltante e dalla quale riceverà ogni istruzione sulle operazioni da svolgere.

Le chiavi dell'accesso verranno consegnate al responsabile dell'impresa appaltatrice, che provvederà a restituirle alla fine del periodo contrattuale. Di tali chiavi e del loro uso l'impresa appaltatrice risponderà direttamente

all'Azienda, secondo le norme generali della diligenza del buon padre di famiglia.

Materiali d'uso, attrezzature e prodotti

L'impresa appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà utilizzare prodotti ed impiegare attrezzature e macchine in propria disponibilità. L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso dei locali; non dovranno essere rumorosi, ai sensi del D.Lgs. n. 277/1991, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato; inoltre, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Tutte le macchine dovranno essere conformi a quanto previsto dal DPR 24/07/1996 n. 459.

L'impresa appaltatrice sarà responsabile della custodia sia delle macchine ed attrezzature tecniche, sia dei prodotti utilizzati. L'Amministrazione non si riterrà responsabile nel caso di eventuali danni delle attrezzature e dei prodotti.

A tutte le attrezzature e macchine utilizzate dall'impresa per il servizio dovrà essere applicata una targhetta o un adesivo indicante la ragione sociale dell'impresa medesima e/o il marchio.

Tutti i prodotti chimici utilizzati dall'impresa appaltatrice nell'espletamento del servizio, dovranno essere rispondenti alle normative vigenti per quanto riguarda: etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e relative modalità d'uso. Un elenco dei suddetti prodotti dovrà essere inviato all'Azienda prima della sottoscrizione del contratto.

All'appaltatore saranno rese disponibili aree per il deposito di macchinari, attrezzature e materiali e saranno segnalati i punti dove convogliare il materiale di risulta del servizio.

Art. 7) Prescrizioni e normative antinfortunistiche e sulla sicurezza e salute dei lavoratori

a) Norme Antinfortunistiche

L'impresa appaltatrice è obbligata ad applicare, nell'esecuzione dei lavori indicati nel presente capitolato, tutte le vigenti norme antinfortunistiche tra cui il DPR n. 547/1955 e successive modificazioni.

b) Sicurezza e salute dei lavoratori

L'impresa appaltatrice, in relazione al servizio oggetto del presente capitolato, rimane obbligata ad osservare quanto disposto dal D.Lgs. 19.09.1994 n. 626 e successive modifiche ed in particolare quanto disposto dall'art. 4 comma 2 lett a), b) e c).

L'impresa appaltatrice dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

c) Responsabili della sicurezza

Impresa appaltatrice ed Amministrazione appaltante comunicheranno il nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione e del RLS ai fini dell'assolvimento degli obblighi del menzionato decreto n. 626/94. All'inizio dell'appalto dovrà essere effettuato un incontro per ottemperare all'art. 7 del decreto n. 626/94.

Art. 8) Danni a persone e cose

L'impresa appaltatrice, nello svolgimento del servizio, dovrà osservare la normale cura e diligenza e sarà ritenuta responsabile per eventuali danni arrecati a persone e/o cose per negligenza o colpa degli addetti al servizio o dell'impresa stessa. L'accertamento degli eventuali danni arrecati a Veneto Agricoltura sarà effettuato dal Rappresentante dell'Azienda a ciò delegato alla presenza del Responsabile dell'impresa appaltatrice. A tale scopo il Rappresentante di Veneto Agricoltura comunicherà con sufficiente anticipo all'impresa il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire alla stessa di intervenire. Qualora l'impresa non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto il Rappresentante di Veneto Agricoltura procederà autonomamente alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall'impresa.

Per far fronte ai danni di cui sopra, successivamente all'aggiudicazione, l'impresa dovrà trasmettere, in copia conforme all'originale, la seguente documentazione:

- contratto d'assicurazione di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose avente un massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00 per sinistro;
- contratto d'assicurazione in caso d'incendio per tutti i fabbricati in cui il servizio deve essere effettuato avente un massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00 per quanto possa derivare da fatto suo e/o del suo personale e/o delle attrezzature utilizzate.

Art. 9) Subappalto

Il servizio di pulizia e sanificazione dovrà essere prestato direttamente dall'impresa appaltatrice ed è pertanto fatto assoluto divieto di subappalto dello stesso, a pena di risoluzione del contratto ed azione di risarcimento danni.

In relazione ad eventuali operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, l'impresa appaltatrice potrà procedere al subappalto, fatta salva in ogni caso la facoltà per la stazione appaltante di procedere ad affidare i servizi sopra ricordati mediante esperimento di gara.

Art. 10) Revisione prezzi

E' prevista la revisione dei prezzi che sarà effettuata ai sensi dell'art. 115 del Dlgs. 12/4/2006 n. 163. Il calcolo revisionale potrà essere effettuato su richiesta dell'impresa appaltatrice alla fine di ogni anno contrattuale e le relative variazioni, sia in aumento che in diminuzione, avranno effetto con decorrenza dalla data d'inizio dell'anno successivo.

Gli indici di variazione saranno rilevati dalle tabelle rilasciate dall'ISTAT e che riguardino gli aumenti o le diminuzioni dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati - indice generale nel territorio di competenza.

Le aliquote così individuate saranno applicate nella misura del 75% all'imponibile del fatturato per le operazioni ordinarie relativamente all'anno che sarà interessato dalla variazione.

Art. 11) Orari dei servizi e modalità.

In relazione agli interventi di cui sopra la ditta offerente deve garantire un programma settimanale di intervento da lunedì a venerdì. Nel caso di giornate festive infrasettimanali, l'attività non dovrà essere svolta. Il servizio dovrà comunque essere svolto in orario diverso da quello di apertura degli uffici, (8,00-17,30) da concordare con l'Amministrazione, ad eccezione del servizio lavaggio vetreria di cui all'art. 6 - punto 4) e del servizio di cui all'art. 6 - punto 16).

Art. 12 Cauzione

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali l'impresa aggiudicataria dovrà costituire, per i termini di durata dell'appalto, garanzia definitiva secondo le modalità e gli importi di cui all'art. 113 del Dlgs. 12/04/2006 n. 163. Resta salvo per Veneto Agricoltura l'espletamento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

La cauzione rimarrà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita all'impresa solo dopo la liquidazione dell'ultima fattura e, comunque, non prima che siano state definite tutte le ragioni del debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza.

Art. 13) Risoluzione del contratto

Giusto quanto previsto dall'art. 6 del presente Capitolato, è prevista la risoluzione del contratto, mediante preavviso di giorni trenta, in caso di inadempienze sul pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti dalla normativa vigente a favore dei lavoratori dipendenti.

E' prevista, inoltre, su richiesta dell'Amministrazione ex art. 1456 c.c. la risoluzione contrattuale qualora ricorrano le seguenti fattispecie:

- a) frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa;
- b) cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- c) subappalto, nei casi di divieto posti col presente capitolato;
- d) reiterate inadempienze che pregiudichino lo svolgimento del servizio affidato e che siano state soggette a diffida scritta.

Art. 14) Contestazioni e controversie

In caso di inosservanza delle norme previste nel presente Capitolato, Veneto Agricoltura, dopo aver invitato l'impresa ad adempiere agli obblighi contrattuali nel termine perentorio di 24 ore, provvederà agli adempimenti a mezzo di altra impresa, recuperando le spese sostenute ed il maggior prezzo pagato, rispetto alle condizioni di aggiudicazione, sul deposito cauzionale ovvero in occasione del primo pagamento che dovrà essere fatto dall'impresa aggiudicataria, fatto salvo ogni altro diritto per ulteriori danni.

Tutte le controversie che non possono venire risolte in via bonaria, verranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Padova.

Art. 15) Rinvio

Per quanto non disposto dal presente Capitolato, si rinvia a quanto espressamente previsto dalle norme vigenti in materia di appalti pubblici di servizi.

- o - o - o - 0 - o - o - o - o -