

# **A.M.E.S. S.p.A.**

**AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA**

**Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA**

**CODICE CIG: 52016487B7**

## **ALLEGATO PRESTAZIONALE**

**PER LO SVOLGIMENTO DELL'INCARICO PROFESSIONALE PER L'ATTIVITÀ' DI PROGETTAZIONE PRELIMINARE, DEFINITIVA, ESECUTIVA, CON INDAGINE GEOLOGICA, COORDINAMENTO ALLA SICUREZZA IN FASE DI PROGETTAZIONE E DI ESECUZIONE LAVORI, DIREZIONE LAVORI, DELLE OPERE EDILI, STRUTTURALI ED IMPIANTISTICHE, CON REDAZIONE DI CERTIFICATO DI REGOLARE ESECUZIONE E ASSISTENZA AL COLLAUDO, PER LA REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA CENTRALIZZATA CON ANNESSA PIATTAFORMA PER LA PREPARAZIONE DI PASTI E DI SEMILAVORATI, ED ALTRESI' PER LA STESURA DEL BANDO DI GARA, DEL DISCIPLINARE DI GARA, DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA REALIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, COMPRENDENTE LE SPECIFICHE TECNICHE, LE ANALISI ECONOMICHE E FINANZIARIE, NONCHÉ LA NECESSARIA ASSISTENZA TECNICO/AMMINISTRATIVA, AL FINE DI PROMUOVERE E BANDIRE LA SUCCESSIVA GARA AD EVIDENZA PUBBLICA.**

## **TITOLO 1**

### **ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO**

#### **Art. 1 – Definizioni**

- Per Operatore Economico si intende il Professionista (o il Raggruppamento Temporaneo di Professionisti o la Società di servizi) risultato aggiudicatario, al quale viene affidato il servizio di cui all'art. 2.
- Per Stazione Appaltante si intende A.M.E.S. S.p.A. che affida all'Operatore Economico il servizio di cui all'art. 2.

#### **Art. 2 – Oggetto dell'appalto**

Disciplinare per l'affidamento di servizi integrati per:

2.1 – Servizi di ingegneria e di architettura: progettazione preliminare, definitiva, esecutiva con indagini geologica, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione lavori, direzione lavori, delle opere edili, strutturali ed impiantistiche, con redazione di certificato di regolare esecuzione e assistenza al collaudo per la realizzazione di una cucina centralizzata con annessa piattaforma per la produzione di pasti e semilavorati reso ai sensi del D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni. La nuova cucina, da realizzare in un'area di circa 3.500 mq., dovrà avere una capacità produttiva di almeno 4.500 pasti con annessa piattaforma, caratterizzata da un centro di stoccaggio per le merci, affiancata da reparti di prime lavorazioni, secondo gli schemi propri dell'industria alimentare, atta alla fornitura di prodotti semilavorati a servizio di tutte le cucine della terraferma – centri cottura e cucine dei nidi – gestite da A.M.E.S. S.p.A.

2.2 – Servizio di assistenza tecnico amministrativa per la stesura del bando di gara, del Disciplinare di gara, del capitolato speciale d'oneri per la realizzazione e gestione del servizio di ristorazione, comprendente le specifiche tecniche, le analisi economico finanziarie, nonché la necessaria assistenza tecnico amministrativa, al fine di promuovere e bandire la successiva gara ad evidenza pubblica per la costruzione del centro cottura e l'affidamento del servizio di ristorazione.

#### **Art. 3 – Prestazioni minime richieste**

L'attività costitutiva del servizio che l'Operatore Economico deve espletare è costituita da:

##### **3.1 – SERVIZI DI INGEGNERIA ED ARCHITETTURA**

Progetto preliminare, definitivo, esecutivo con indagine geologica, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione lavori, direzione lavori, delle opere edili, strutturali ed impiantistiche con redazione di certificato di buona esecuzione e assistenza al collaudo per la realizzazione di una cucina centralizzata con annessa piattaforma per la produzione di pasti e semilavorati, reso ai sensi del D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni, quale base di gara per l'affidamento del servizio più generale di costruzione e di gestione.

La nuova cucina, da realizzare in un'area di circa 3.500 mq., dovrà avere una capacità produttiva di almeno 4.500 pasti con annessa piattaforma, caratterizzata da un centro di stoccaggio per le merci, affiancata da reparti di prime lavorazioni, secondo gli schemi propri dell'industria alimentare, atta alla fornitura di prodotti semilavorati a servizio di tutte le cucine della terraferma – centri cottura e cucine dei nidi – gestite da A.M.E.S. S.p.A.

### **3.2 – SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICO AMMINISTRATIVA**

Servizi di assistenza tecnico amministrativa per la stesura del bando di gara, del Disciplinare di gara, del capitolato speciale d'oneri per la gestione del servizio di ristorazione, comprendente le specifiche tecniche, le analisi economico finanziarie, nonché la necessaria assistenza tecnico amministrativa, al fine di promuovere e bandire la successiva gara ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di ristorazione.

L'Operatore Economico deve redigere tutti gli atti necessari ad effettuare una gara di affidamento di un servizio comprensivo sia della progettazione esecutiva per le opere di realizzazione della cucina centralizzata sia della gestione del servizio di erogazione dei pasti, compresa la stima del valore economico dell'appalto, sia per quanto riguarda il valore delle opere necessarie alla realizzazione del centro di cottura che la previsione di spesa per l'erogazione dei pasti – ristorazione.

L'Operatore Economico deve altresì redigere le Specifiche Tecniche di cui all'art. 7 del presente Allegato Prestazionale.

## **TITOLO II**

### **SERVIZI DI INGEGNERIA E ARCHITETTURA**

#### **Art. 4 – Prestazioni inerenti i servizi di ingegneria e architettura**

##### Progetto preliminare:

Il progetto preliminare, redatto ai sensi dell'art. 93 comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e dagli artt. da 17 a 23 del D.P.R. 207/2010, dovrà definire le caratteristiche qualitative e funzionali dei lavori, il quadro delle esigenze da soddisfare e delle specifiche prestazioni da fornire, in riferimento alle opere previste in oggetto.

Deve essere costituito da:

- Relazione illustrativa delle ragioni della scelta della soluzione prospettata in base alla valutazione delle eventuali soluzioni possibili, della fattibilità tecnica e amministrativa.
- Calcolo di prima approssimazione della spesa, effettuato applicando alle quantità caratteristiche dei lavori e delle forniture i costi standardizzati predeterminati o, in mancanza, applicando parametri desunti da lavori similari realizzati. I costi di massima dovranno essere distinti per macrocategorie di lavorazione: opere edili, architettoniche e di finitura, opere strutturali, opere e impianti idraulici, opere impianti termosanitari, condizionamento e ventilazione, opere impianti elettrici e speciali, attrezzature ed arredi.
- Schemi grafici per l'individuazione delle caratteristiche dimensionali, volumetriche, tipologiche, funzionali e tecnologiche dell'edificio da realizzare.

##### Progetto definitivo:

Il progetto definitivo, redatto ai sensi dell'art. 93 comma 4 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., e dagli artt. da 24 a 32 del D.P.R. 207/2010, individuerà compiutamente i lavori da realizzare nel rispetto delle esigenze, dei criteri, dei vincoli, degli indirizzi e delle indicazioni impartite dalla Stazione appaltante e conterrà tutti gli elementi necessari ai fini del rilascio delle prescritte autorizzazioni e approvazioni.

Esso consisterà sostanzialmente nei seguenti elaborati:

- Relazioni tecniche e specialistiche comprendenti la relazione di indagine geologica, geotecnica e sismica dei terreni di fondazione della nuova struttura edificatoria
- Elaborati grafici
- Elenco prezzi unitari
- Computo metrico estimativo
- Quadro economico riassuntivo per la realizzazione dell'opera, che dovrà riportare oltre alle voci di spesa previste per la realizzazione della cucina centralizzata con annessa piattaforma per la produzione di pasti e semilavorati, anche l'IVA da applicarsi secondo le categorie di spesa, le Spese tecniche per la redazione del progetto, per il coordinamento alla sicurezza e per la direzione lavori, eventuali accantonamenti per fondi bonari, allacciamenti, imprevisti
- Cronoprogramma

Progetto esecutivo:

Il progetto esecutivo come previsto dall'art. 93, comma 5, del D. Lgs. 163/2006 e dagli artt. da 33 a 43 del D.P.R. 207/2010 sarà redatto in conformità al progetto definitivo e determinerà in ogni dettaglio i lavori da realizzare ed il relativo costo previsto e dovrà essere sviluppato a livello di definizione tale da consentire che ogni elemento sia identificabile in forma, tipologia, qualità, dimensione e prezzo.

Esso consisterà nei seguenti elaborati:

- Relazione generale
  - Relazioni specialistiche
  - Elaborati grafici comprensivi anche di quelli delle strutture e degli impianti
  - Computo metrico estimativo e quadro economico
  - Cronoprogramma
  - Elenco dei prezzi unitari ed eventuali analisi
  - Schema di contratto e capitolato speciale d'appalto
  - Piano di sicurezza e di coordinamento e quadro di incidenza della manodopera
  - Piano di manutenzione dell'opera e delle sue parti.
- Direzione lavori, ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. 163/2006 consistente nelle seguenti prestazioni minime richieste in fase realizzative dell'opera:
- Direzione lavori, delle opere edili, strutturali ed impiantistiche, con visita periodica al cantiere, emanando le disposizioni e gli ordini per l'attuazione delle opere e sorvegliandone la buona riuscita;
  - Operazioni di accertamento della regolare esecuzione dei lavori ed assistenza al collaudo degli stessi;
- Coordinamento per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione ai sensi dell'art. 151, comma 1, del D.P.R. 207/2010 e aggiornamento del fascicolo tecnico per la futura manutenzione dell'opera. In conformità al D. Lgs. N. 81/2008 s.m.i. l'Operatore Economico elaborerà, tramite professionista abilitato, il piano di sicurezza in fase di progettazione dell'opera e successivamente all'affidamento dei lavori all'Impresa che risulterà aggiudicataria del servizio di ristorazione nonché delle opere di realizzazione della cucina centralizzata prevista in oggetto, provvederà all'aggiornamento del piano di sicurezza. Durante i lavori egli dovrà garantire il rispetto delle indicazioni contenute nei piani di sicurezza e di coordinamento della sicurezza in relazione al tipo di lavoro, ed eventualmente, adeguare i piani in seguito a modifiche nella evoluzione dei lavori.

## **Art. 5 – Modalità operative**

L'operatore Economico, nella predisposizione degli elaborati progettuali, dovrà seguire le direttive che gli verranno impartite dalla Stazione Appaltante impegnandosi a confrontare tempestivamente con la stessa le soluzioni individuate.

Tutte le decisioni adottate dalla Stazione Appaltante in ordine agli indirizzi della progettazione ed esecuzione degli interventi saranno comunicate all'Operatore Economico per iscritto. Degli incontri aventi carattere ufficiale tra la Stazione Appaltante e l'Operatore Economico sarà redatto un verbale sintetico, sottoscritto dalle parti.

La Stazione Appaltante si impegna a fornire all'Operatore Economico dati, documentazione in genere e cartografie in suo possesso che l'Operatore Economico possa ritenere utile all'espletamento dell'incarico.

## **TITOLO III**

**ASSISTENZA TECNICO AMMINISTRATIVA PER LA STESURA DEL BANDO DI GARA, DEL DISCIPLINARE DI GARA, DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMPRENDENTE LE SPECIFICHE TECNICHE, LE ANALISI ECONOMICHE E FINANZIARIE NONCHE' LA NECESSARIA ASSISTENZA TECNICO/AMMINISTRATIVA AL FINE DI PROMUOVERE E BANDIRE LA SUCCESSIVA GARA AD EVIDENZA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.**

## **Art. 6 – Contenuti della prestazione**

La prestazione richiesta prevede la stesura del Capitolato Speciale d'oneri, delle Specifiche Tecniche e dei necessari atti di gara per la realizzazione della cucina centralizzata con annessa piattaforma per la preparazione di pasti e di semilavorati nonché del servizio di ristorazione scolastica attualmente gestito da A.M.E.S. S.p.A.

L'Operatore Economico deve redigere tutti gli atti necessari ad effettuare una gara di affidamento di un servizio comprensivo sia della progettazione esecutiva per le opere di realizzazione della cucina centralizzata sia della gestione del servizio di erogazione dei pasti, compresa la stima del valore economico dell'appalto, sia per quanto riguarda il valore delle opere necessarie alla realizzazione del centro di cottura che la previsione di spesa per l'erogazione dei pasti – ristorazione.

In particolare la prestazione, da esplicare in stretta collaborazione con la Stazione Appaltante, prevede:

- Stesura del Capitolato Speciale d'Oneri per la realizzazione del centro cottura con annessa piattaforma per la preparazione di pasti e semilavorati e del servizio di gestione del servizio di ristorazione scolastica;
- Stesura della bozza degli atti di gara (bando e disciplinare di gara);
- Stima del valore economico dell'appalto;
- Bando di gara U.E.;
- Assistenza alla Stazione Appaltante nella stesura del Documento Unico di Valutazione del Rischio da Interferenze (D.U.V.R.I.);
- Assistenza alla Stazione Appaltante in fase di gara;

I suddetti documenti devono essere redatti in conformità al D. Lgs. 163/2006 s.m.i.

## **Art. 7 – Specifiche Tecniche**

Formano parte integrante e sostanziale del capitolato speciale d'oneri le seguenti specifiche tecniche minime, relative al servizio di ristorazione, che l'Operatore Economico si impegna a fornire:

- 1) Allegato n.1 *Specifica tecnica relativa al Progetto esecutivo per la realizzazione della cucina centralizzata con annessa piattaforma;*
- 2) Allegato n.2 *Specifica tecnica relativa relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;*
- 3) Allegato n.3 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;*
- 4) Allegato n.4 *Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;*
- 5) Allegato n.5 *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;*
- 6) Allegato n.6 *Specifica tecnica relativa alle procedure operative;*
- 7) Allegato n.7 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione e straordinaria presso il Centro Cottura e presso i locali di consumo del pasto;*
- 8) Allegato n.8 *Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).*

## **Art. 8 – Stima del valore economico dell'appalto**

L'Operatore Economico deve redigere analiticamente, per ciascuna tipologia di utenti, le voci di costo componenti il prezzo del pasto, in relazione alle peculiarità del servizio mediante la stima di tutti i singoli elementi (ivi compreso il costo del personale, stimati ai sensi dell'art. 86 comma 3 bis del D.Lgs. 163/2006) che interverranno sul costo di produzione di un pasto relativamente a ciascuna tipologia di utenza.

L'Operatore Economico, in base alla durata del contratto da mettere in gara, deve altresì calcolare il valore economico complessivo dell'appalto, sia per quanto riguarda il valore delle opere necessarie alla realizzazione del centro di cottura che la previsione di spesa per l'erogazione dei pasti – ristorazione. Tale importo costituirà la base d'asta.

## **Art. 9 – Riunioni presso il cliente**

L'operatore Economico, tramite propri incaricati, si impegna a partecipare alle riunioni necessarie per la definizione delle caratteristiche e peculiarità del servizio, le quali devono essere riportate nel Capitolato Speciale e nelle Specifiche Tecniche.

## **Art. 10 – Consulenza tecnico amministrativa in fase di gara**

In fase di gara l'Operatore Economico deve mantenere un continuo contatto con la Stazione Appaltante per tutti gli eventuali chiarimenti tecnici ed amministrativi richiesti dai concorrenti.

In particolare i concorrenti invieranno per iscritto alla Stazione Appaltante i chiarimenti richiesti, la quale li trasmetterà all'Operatore Economico che provvederà immediatamente a fornire la risposta scritta alla Stazione Appaltante che, a sua volta, la inoltrerà al concorrente.

### **Art. 11 – Oneri a carico della Stazione Appaltante**

La Stazione Appaltante si impegna a fornire all'Operatore Economico tutti i dati necessari per l'elaborazione del capitolato.

In particolare la Stazione Appaltante, nei tempi che saranno concordati, fornirà indicazioni precise in merito a:

- Tipologia dell'utenza (alunni, personale scolastico..);
- Numero dei pasti giornalieri presso ciascun plesso ed utenza;
- Tipologia del servizio richiesto e modalità di distribuzione (a carico del personale dell'impresa o di terzi).

### **TITOLO IV – ASPETTI CONTRATTUALI**

#### **Art. 12 – Stipulazione del contratto e tempi da rispettare**

L'Operatore Economico risultato aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo il versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Operatore Economico non stipuli e/o non versi le spese del contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta da parte della Stazione Appaltante che le porrà a carico le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle prestazioni effettuate nel frattempo.

Entro 80 giorni naturali e consecutivi dalla sottoscrizione del disciplinare di incarico regolante i rapporti tra la Stazione Appaltante e l'Operatore Economico dovrà essere consegnata tutta la documentazione prevista per le prestazioni di cui all'art. 1 ai punti 1.A. e 1.B di cui al disciplinare di gara

Tale documentazione dovrà essere presentata in forma completa in n. 2 copie cartacee, nonché in copia file su supporto informatico.

#### **Art. 13 – Compensi**

I prezzi per l'esecuzione delle attività richieste del presente Allegato Prestazionale sono quelli risultanti dall'esito della procedura; saranno specificati nel contratto sottoscritto dall'Operatore Economico a seguito dell'affidamento dell'incarico.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Allegato Prestazionale, nei prezzi si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Operatore Economico tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Allegato Prestazionale inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

#### **Art. 14 – Liquidazione**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Allegato Prestazionale saranno liquidati all'Operatore Economico solo in seguito all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica: I pagamenti dei compensi professionali saranno infatti a carico dell'Impresa affidataria del servizio di ristorazione.

I pagamenti saranno effettuati secondo quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione.

Solo qualora il servizio non venisse aggiudicato, la Stazione Appaltante si impegna a riconoscere e a liquidare i compensi per le prestazioni professionali rese.

#### **Art. 15 – Inadempienze contrattuali, penali e revoche**

Nel caso in cui l'Operatore Economico incaricato non consegni la documentazione completa relativa alle prestazioni affidate nei termini previsti dall'art. 12 del presente disciplinare, sarà applicata, per ogni giorno di ritardo della consegna, una penale alla percentuale del 5 per mille computata sull'onorario relativo alla prestazione, comprensivo di spese.

Le penali sono cumulabili e non escludono la responsabilità per eventuali maggiori danni subiti dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui il ritardo della consegna superi la durata di 30 giorni, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante, oltre alle penali di cui sopra, può revocare l'incarico in danno all'Operatore Economico, su proposta del Responsabile del Procedimento.

#### **Art. 16 – Risoluzione di diritto del contratto**

Qualora nel corso del contratto la Stazione Appaltante accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante fisserà un congruo termine entro il quale l'Operatore Economico si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Operatore Economico.

#### **Art. 17 – Ipotesi di risoluzione**

In caso di inadempienze gravi, ovvero reiterate, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Operatore Economico in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'Operatore Economico e salva l'applicazione delle penali prescritte.

La risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Stazione Appaltante, di azioni per il risarcimento di eventuali danni subiti.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento di maggiori danni.

#### **Art. 18 – Responsabilità dell'Operatore Economico**

L'Operatore Economico esegue l'incarico sotto la propria esclusiva responsabilità assumendone tutte le conseguenze nei confronti della Stazione Appaltante e di terzi.

L'Operatore Economico incaricato dovrà essere munito a sua cura e spese di una propria polizza di responsabilità civile professionale, a garanzia della responsabilità civile verso terzi, compreso la Stazione Appaltante ed i suoi rappresentanti per un importo pari al 20% delle opere da progettare, ridotta del 50% nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dall'art. 75 del D.Lgs 163/2006.



**Art. 19 – Foro competente**

Per eventuali controversie che dovessero insorgere in merito all'oggetto del presente capitolato è competente il foro di Venezia.

**Art. 20 – Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nella legge, nonché le disposizioni normative vigenti in materia che qui si intendono riportate ed approvate per intero nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.