

CAPITOLATO TECNICO

Gara per l'affidamento del “servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale” nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari, Scuole e Istituti di Formazione.

SOMMARIO

1.	Indicazioni generali	5
1.1.	Definizioni.....	5
1.2.	Oggetto dell'appalto	8
1.3.	Articolazione e condizioni del Servizio	10
1.3.1.	Servizio per eventuali utenti esterni	13
1.4.	Ulteriori Oneri e responsabilità a carico del Fornitore.....	14
2.	Quantità e durata del Servizio	15
2.1.	Dimensione dell'utenza e calendario di erogazione del Servizio	15
2.2.	Durata e valore dell'appalto	16
3.	Prezzo del Servizio, fatturazione e pagamenti	16
3.1.	Prezzo delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente.....	16
3.2.	Revisione periodica del prezzo	17
3.3.	Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti	17
4.	Inizio e conclusione del Servizio	18
4.1.	Attivazione del Servizio e presa in consegna delle Strutture	18
4.2.	Conclusione del Servizio.....	19
5.	Strutture impiegate per lo svolgimento del Servizio.....	20
5.1.	Disposizioni generali.....	20
5.2.	Divieto di variazione della destinazione d'uso	21
5.3.	Manutenzioni di competenza del Fornitore.....	21
5.4.	Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione Contraente.....	22
5.5.	UtENZE.....	23
6.	Personale impiegato nel Servizio	23
6.1.	Disposizioni generali relative al personale.....	23
6.2.	Rapporto di lavoro.....	24
6.3.	Variazione e reintegri del personale.....	24
6.4.	Norme comportamentali del personale	25
6.5.	Formazione del personale.....	25
6.6.	Direttore Tecnico del Servizio	26
7.	Struttura del menù e caratteristiche delle derrate	27
7.1.	Struttura del menù	27

7.1.1.	Opzioni nella scelta dei menù	27
7.1.2.	Tipi di menù previsti	28
7.2.	Modalità di elaborazione dei menù	28
7.2.1.	Grammature degli ingredienti	29
	b) Generi di conforto	30
7.3.	Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande	30
7.4.	Modalità di preparazione e cottura dei pasti	34
7.4.1.	Manipolazione, cottura e conservazione dei pasti.....	34
7.4.2.	Preparazioni gastronomiche refrigerate	34
8.	Norme di corretta prassi igienica	35
8.1.	Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori.....	35
8.2.	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	35
8.3.	Norme per una corretta igiene della produzione e della distribuzione.....	35
8.4.	Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti	36
8.5.	Indumenti di lavoro	36
8.6.	Conservazione delle derrate	36
8.7.	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	36
8.8.	Riciclo di alimenti	37
9.	Pulizia e sanificazione dei locali di produzione/consumo	37
9.1.	Operazioni di pulizia e sanificazione	37
9.2.	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	38
9.3.	Rifiuti e materiali di risulta	38
9.4.	Interventi di disinfestazione e di derattizzazione	39
10.	Controlli di conformità.....	39
10.1.	Disposizioni generali.....	39
10.2.	Controlli effettuati dall'Amministrazione Contraente	39
10.3.	Sistema di controllo del Fornitore	41
11.	Sospensione e cessazione del servizio	41
12.	Inadempienze e penalità	42
13.	Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa	48
14.	Esecuzione in danno.....	49

15.	Valutazione dell'offerta.....	50
15.1.	Valutazione dell'offerta tecnica – max 70 punti	50
15.1.1.	Fornitura degli alimenti e delle bevande: fino a 40 punti	50
	a) Fornitura alimenti e bevande – punto 5.4.1 CAM: fino a 27 punti	50
	b) Cibo non somministrato – punto 5.4.3 CAM: fino a 8 punti	52
	c) Prodotti esotici – punto 5.4.4 CAM: fino a 5 punti.....	53
15.1.2.	Personale e Qualificazione Aziendale: fino a 19 punti	53
	a) Qualificazione Aziendale: fino a 9 punti	53
	b) Valutazione del profilo del Direttore Tecnico del Servizio: fino a 10 punti	53
15.1.3.	Servizi aggiuntivi – migliorie: fino a 11 punti	54
	a) Somministrazione pasto domenicale: punti 6	54
	b) Assenza di penali per servizi analoghi negli ultimi tre anni: punti 5.....	54
15.2.	Valutazione dell'offerta economica - max 30 punti.....	55
16.	Subappalto, Sub-contratto e contratti continuativi di cooperazione.....	55
	Appendice al Capitolato Tecnico	59
	Allegati	59

1. Indicazioni generali

1.1. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) **Alimento:** un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- b) **Amministrazione Contraente:** il Provveditorato, in qualità di committente dell'appalto oggetto del presente capitolato, per l'erogazione del Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari, Scuole e Istituti di Formazione della circoscrizione territoriale di competenza del Provveditorato medesimo.
- c) **Arredi:** complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire i locali/luoghi di consumo e gli altri ambienti adibiti all'espletamento del Servizio di Ristorazione;
- d) **Atto di Regolamentazione del Servizio:** l'atto, sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dall'Amministrazione Contraente, nel quale vengono dettagliati alcuni aspetti inerenti alle modalità di erogazione e di controllo del Servizio;
- e) **Attrezzature:** strumenti necessari all'esecuzione dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti e/o consumo dei pasti;
- f) **Capitolato Tecnico:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- g) **Confezionamento:** l'attività di inserimento delle preparazioni gastronomiche in appositi contenitori (bacinelle gastronomiche, vaschette monorazione, vassoi termici, ecc) per la loro conservazione fino al momento del consumo, alle temperature previste dalla normativa vigente;
- h) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dall'Amministrazione Contraente con il Fornitore per l'erogazione del Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il Personale di Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari, delle Scuole e Istituti di Formazione dislocate nella circoscrizione territoriale di competenza dell'Amministrazione Contraente, esistenti all'atto della presentazione dell'offerta ed all'atto della stipula del contratto o che dovessero essere aperte in corso di vigenza del contratto medesimo;
- i) **Cucina:** le strutture appartenenti all'Amministrazione Contraente, ove avviene la produzione, preparazione e confezionamento dei pasti ubicate nei pressi dei locali di consumo dei pasti;

- j) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la consegna del pasto ad ogni singolo utente;
- k) Fornitore: il soggetto aggiudicatario contraente;
- l) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menù in un intervallo di tempo di 4 settimane, ciclicamente ripetute;
- m) Impianti: tutti gli impianti (elettrici, di riscaldamento, idrici, sanitari, ecc.) presenti nelle Cucine, nei luoghi di consumo e nelle relative pertinenze;
- n) Inventario: l'elenco dei beni mobili (macchinari, attrezzature, utensileria, stoviglieria, tovagliato, tegameria, ecc.) concessi in uso al Fornitore, facente parte integrante e sostanziale del Verbale di consegna;
- o) L.A.R.N.: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana;
- p) Locali/luoghi di consumo dei pasti: ogni locale/luogo ove si somministrano i pasti oggetto del presente Servizio di Ristorazione;
- q) Macchinari: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (es. lavastoviglie, forni, ecc);
- r) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- s) Menù stagionale: il/i menù previsto/i per stagione definito/i in base alle caratteristiche climatiche;
- t) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti per ciascuna portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- u) Pasto: l'insieme delle preparazioni gastronomiche previste nel menù cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- v) Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- w) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabili crudi (es. frutta) o cotti (es. pasta e legumi);
- x) Preparazione gastronomica equivalente: le preparazioni gastronomiche aventi equivalente valore economico all'interno della stessa categoria (es. P1 preparazioni a base di paste speciali; P2 preparazioni asciutte condite);

- y) Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti (approvvigionamento derrate e materiale complementare, conservazione, lavorazione e cottura);
- z) Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria (o Servizio): il Servizio di Ristorazione reso mediante produzione dei pasti presso le cucine dell'Amministrazione Contraente e oggetto del presente Capitolato;
- aa) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare nello svolgimento delle attività richieste dalla Amministrazione Contraente;
- bb) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, accessori per il condimento (es.: oliera, acetiera, saliera, pepiera, contenitori per lo zucchero) e per la tavola (es.: porta stuzzicadenti; cestini per il pane, cestini per la frutta), e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- cc) Strutture: le Cucine ed i locali di consumo (e relative pertinenze quali ad es.: spogliatoi, bagni del personale), i macchinari, le attrezzature, gli impianti, le stoviglie, la tegameria, il tovagliato, l'utensileria, gli arredi, i vassoi, i carrelli e tutti gli altri beni mobili ed immobili necessari, funzionali e/o connessi all'espletamento del Servizio, che siano concessi in uso al Fornitore presso ognuna delle sedi degli istituti penitenziari, Scuole e istituti di formazione in cui dovrà erogarsi il Servizio di Ristorazione;
- dd) Tegameria: tegami, pentole e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- ee) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli;
- ff) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla Cucina ai locali/luoghi di consumo;
- gg) Utensileria: coltelli, mestoli e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- hh) Utenti: il Personale di Polizia Penitenziaria e il personale dipendente in servizio presso le sedi degli Istituti Penitenziari e delle Scuole o Istituti di Formazione dislocate nella circoscrizione territoriale di competenza dell'Amministrazione Contraente ovvero lì presente per motivi di servizio nonché i corsisti;
- ii) Utenti esterni: eventuali fruitori del Servizio previamente autorizzati dalla Direzione della Sede il cui costo non è a carico dell'Amministrazione Contraente;

- jj) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione Contraente concede in uso al Fornitore e il Fornitore prende in carico le Strutture. Il Verbale di presa in consegna viene sottoscritto all'atto dell'attivazione del Servizio. Sono parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna l'Inventario ed eventuali altri allegati;
- kk) Codice dei contratti: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- ll) C.A.M.: i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva adottati con Decreto del Ministro dell'ambiente 25 luglio 2011 e pubblicati sulla G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, resi obbligatori con la legge 28 dicembre 2015, n. 221 e richiamati dall'art. 34 del codice dei contratti;
- mm) Direttore dell'Esecuzione del contratto: nominato dalla stazione appaltante per le attività previste dal Codice dei contratti e dalle linee guida ANAC e dal DM 7 marzo 2018 n. 49 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;
- nn) Direttore operativo: Autorità Dirigenti di ogni singola sede nominati dalla stazione appaltante per le attività di cui all'art. 111, comma 2, del Codice dei contratti;
- oo) Direttore Tecnico del servizio: soggetto nominato dal fornitore per la direzione del servizio nel suo complesso;
- pp) Referente locale: soggetto delegato dal Direttore Tecnico del servizio presso ogni singola sede.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

1.2. Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è il Servizio di Ristorazione, a ridotto impatto ambientale, nelle mense obbligatorie di servizio per il Personale della Polizia Penitenziaria, erogato mediante produzione dei pasti presso le Cucine, ubicate nei pressi dei Locali di consumo dei pasti, presenti in ciascuna Sede degli Istituti Penitenziari, delle Scuole e degli Istituti di Formazione nell'ambito distretto della circoscrizione territoriale di competenza dell'Amministrazione Contraente. Dette Strutture (*di seguito anche Sedi*), ai fini dell'erogazione del servizio, saranno concesse in uso a titolo gratuito al fornitore aggiudicatario.

Il Servizio dovrà essere erogato a favore degli utenti e degli utenti esterni di cui alle definizioni del paragrafo 1.1.

Il Servizio consiste nella preparazione, mediante acquisto di derrate da parte del Fornitore, nella cottura e confezionamento dei pasti presso le Cucine dell'Amministrazione, nonché nella distribuzione dei pasti in modalità self service, così come descritto nel paragrafo 1.3. *“Articolazione e condizioni del Servizio”*.

Per ciascuna Sede sono previsti pranzi e cene, cestini sostitutivi del pasto, integrazioni della grammatura per fabbisogni energetici superiori, pasti da ricorrenza: Capodanno, Epifania, Ferragosto, Pasqua, 25 Aprile, 1° Maggio, Fondazione della Repubblica, festa del Patrono del Corpo di Polizia Penitenziaria e Natale. Nell'Allegato 2 sono descritte le specifiche tecniche relative alla struttura, alla composizione dei pasti ed alle relative opzioni/integrazioni.

Il prezzo corrisposto per ciascun pasto (pranzo e/o cena) e per ciascun cestino sostitutivo del pasto (il cui prezzo è il medesimo) comprende anche le integrazioni descritte al punto precedente.

Ciascuna sede dell'Amministrazione, ricorrendone i presupposti, potrà richiedere, anche in corso di contratto, le colazioni per tutti o per alcuni degli utenti del servizio.

Il corrispettivo del Servizio che verrà pagato dall'Amministrazione Contraente al Fornitore sarà calcolato applicando ai pasti (pranzi e/o cene ed eventuali colazioni) effettivamente consumati il prezzo di aggiudicazione offerto dal Fornitore.

Si precisa, inoltre, che per ciascuna colazione, qualora richiesta, verrà corrisposto un prezzo pari a Euro (0,85) esclusa IVA.

Immediatamente dopo la stipula del contratto l'Amministrazione contraente ed il Fornitore redigeranno un Atto di Regolamentazione del servizio nel quale saranno formalizzate per ciascuna Sede di Istituto Penitenziario, Scuola e Istituto di Formazione le esigenze ristorative (tipologia di pasti, ecc.), le modalità operative (numero e tipologia degli addetti alle dipendenze del fornitore, orari, ecc.) e di controllo circa l'erogazione del servizio.

Si precisa che le Attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio, esclusa la Stoviglieria a perdere (piatti, bicchieri, posate) e il Tovagliato in materiale a perdere, saranno fornite dall'Amministrazione. Restano a carico dell'Amministrazione gli oneri economici relativi alle utenze (*rif. par. 5.5 Utenze*) ed allo smaltimento dei rifiuti.

Si sottolinea, pertanto, che è a carico del Fornitore la fornitura di detta stoviglieria e tovagliato in materiale a perdere, nelle quantità necessarie all'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria potrà utilizzare stoviglieria di tipo riutilizzabile eventualmente in dotazione all'istituto.

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato e nei relativi allegati sono a carico del Fornitore.

1.3. Articolazione e condizioni del Servizio

Detto servizio si compone delle seguenti tipologie di pasto:

- colazione
- pranzo
- cena

La composizione di detti pasti e cioè il numero e la tipologia delle portate è descritta nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"* il quale dettaglia inoltre le differenti strutture dei menù disponibili.

Sono altresì previsti (*rif. paragrafo 7.1 "Struttura dei menù" e nel summenzionato Allegato 2*): cestini sostitutivi del pasto, integrazioni del menù (cd. pasti da ricorrenza) in occasione di ricorrenze particolari, integrazioni della grammatura per fabbisogni energetici superiori a quelle previste (relative ai soli casi in cui secondo la normativa vigente sono previste integrazioni del vitto), alternative ai pasti base.

Il Servizio oggetto del presente appalto consiste nell'espletamento delle seguenti attività, a carico del Fornitore:

- Acquisto e Stoccaggio delle derrate (di tutte le derrate necessarie allo svolgimento del servizio, dei condimenti da utilizzarsi a cura dell'utente e dei materiali complementari quali ad esempio: pellicole per alimenti, carta in rotoli, spago per arrostiti, ecc.), nel rispetto delle caratteristiche richieste (*rif. paragrafo 7.3 "Specifiche tecniche delle derrate alimentari"*) e del menù definito nell'Atto di Regolamentazione del Servizio;

- Preparazione e/o Cottura delle derrate, nel rispetto delle grammature previste (rif. paragrafo 7.2.1 “Grammature degli ingredienti” e menù definito nell’Atto di Regolamentazione del Servizio);
- Confezionamento dei pasti, con le Attrezzature messe a disposizione dall’Amministrazione Contraente;
- Confezionamento del pane in pezzi singoli, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- Trasporto dei contenitori dalla cucina al locale di consumo (mensa); il Fornitore dovrà garantire che tra il momento della preparazione dei pasti (si consideri il momento della preparazione delle paste o comunque dei piatti caldi) presso la cucina e il momento della distribuzione (si consideri il primo piatto pronto per essere prelevato dal commensale) non intercorrano più di quindici minuti;
- Distribuzione dei pasti, a cura del Fornitore, in modalità self service;
- Pulizia, lavaggio e disinfezione delle Strutture (rif. paragrafo 1.1 “Definizioni”, punto cc) prese in consegna e/o comunque utilizzate per il servizio;
- Obbligo di custodia e di Manutenzione ordinaria delle Strutture, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione delle stesse;
- Obbligo di reintegrare le Attrezzature, prese in consegna con verbale di consegna, in ogni ipotesi in cui le stesse dovessero risultare, sia nel corso dell’espletamento del servizio, sia al termine della durata dello stesso, inferiori rispetto a quelle consegnate dall’Amministrazione Contraente al Fornitore;
- Disinfestazione e derattizzazione dei locali (Cucine, locali di distribuzione e consumo, ecc.) e delle relative pertinenze, presi in consegna e/o comunque utilizzati per il servizio;
- Raccolta dei rifiuti derivanti dall’espletamento del Servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta più vicini, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dalle Amministrazioni locali competenti.

Sono, altresì, a carico del Fornitore:

- La fornitura, a propria cura e spese, in materiale usa e getta, delle stoviglie necessarie per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri (ad eccezione di quanto eventualmente concordato come precisato al punto 1.2). La tipologia delle stoviglie che

dovranno essere utilizzate, costituenti il set necessario per ciascun pasto, è quella di seguito indicata:

1. La dotazione per colazione comprende:

- 1 tazza con manico
- 1 piatto piano
- posate in unica confezione (1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino)

2. La dotazione per *ciascun pasto (pranzo e/o cena)* comprende:

- 1 piatto fondo per il primo piatto
- 2 piatti piani per il secondo e il contorno
- posate (secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio) imbustate in unica confezione sigillata
- 1 coppetta
- 1 bicchiere

- La fornitura di tovagliato monouso in materiale a perdere in quantitativo necessario all'espletamento del servizio.

1. La dotazione per *ciascun pasto (pranzo/cena)* comprende:

- 1 tovaglietta coprivassoio
- 2 tovaglioli in carta (a doppio velo)

Disposizioni relative al sistema di distribuzione:

L'Amministrazione Contraente richiede la fornitura del Servizio di Distribuzione pasti in modalità self service.

Per Servizio di distribuzione self service s'intende la modalità di distribuzione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche e le bevande, sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità.

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso presso i locali di consumo e comunque la fruizione del Servizio secondo le modalità indicate dall'Amministrazione Contraente nell'Atto di Regolamentazione del Servizio; dette modalità contemplano anche la registrazione dell'avvenuto consumo.

Tale registrazione potrà essere svolta attraverso l'utilizzo di badge elettronici, buoni, firma del foglio di accesso, ecc., forniti dall'Amministrazione Contraente; nell'Atto di Regolamentazione del Servizio viene indicata la modalità prescelta.

Gli utenti, per il ritiro delle preparazioni gastronomiche, percorreranno lo spazio antistante la linea di distribuzione. Sarà a cura del Fornitore la consegna agli utenti delle preparazioni gastronomiche ad eccezione delle preparazioni gastronomiche predisposte per il ritiro diretto da parte loro. Il Fornitore dovrà esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Le preparazioni gastronomiche, che dovranno essere ritirate direttamente dagli utenti, dovranno essere protette da pellicola ad uso alimentare o altro materiale idoneo ad eccezione delle preparazioni confezionate all'origine.

Gli utenti provvederanno direttamente al ritiro del vassoio, della tovaglietta coprivassoio, del tovagliolo, delle posate, del bicchiere e della bevanda.

Fermo restando l'obbligo per gli utenti, terminata la consumazione, di deporre il vassoio negli appositi spazi a ciò destinati, nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provvedano, il Fornitore dovrà ritirare il vassoio medesimo.

I *Condimenti* dovranno essere confezionati in contenitori multidose, collocati su ciascun tavolo e gli stuzzicadenti dovranno essere confezionati singolarmente. Il Fornitore dovrà provvedere affinché durante il Servizio gli accessori per il condimento e per la tavola (forniti dall'Amministrazione) siano sempre puliti e riforniti;

Tutti gli utenti del servizio mensa usufruiranno dello stesso menù, erogato con le medesime modalità.

1.3.1. Servizio per eventuali utenti esterni

Eventuali soggetti, diversi dal personale avente diritto, possono essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione al servizio di mensa, secondo le modalità definite nell'Atto di Regolamentazione del Servizio (es. mediante rilascio da parte dell'Amministrazione di apposito buono da consegnare all'atto del consumo). Il prezzo dei pasti per gli utenti esterni, nella parte da corrispondere al Fornitore, non potrà superare quello di aggiudicazione.

In caso di considerevoli variazioni numeriche in aumento dovuto agli utenti esterni, l'Amministrazione Contraente provvederà ad informare preventivamente il Fornitore, nei

tempi stabiliti nell'Atto di Regolamentazione del servizio. In caso di mancato preavviso il Fornitore potrà non erogare in tutto o in parte il Servizio a detti utenti.

1.4. Ulteriori Oneri e responsabilità a carico del Fornitore

Il Fornitore assume a suo totale carico, convenendosi che nessun onere e responsabilità potrà essere addebitato all'Amministrazione Contraente:

- la responsabilità derivante da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminate o avariate da questi fornite;
- nell'esecuzione del servizio, i procedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti;
- ogni responsabilità per danni, senza riserve od eccezioni e salvo l'intervento a favore dello stesso da parte di società assicuratrici, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione contraente, a terzi, cose o persone. Sono da intendersi esclusi solo i danni derivanti da cause esterne non dovute alla gestione del servizio;
- ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale utilizzato durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e valutato con la presentazione dell'offerta;
- l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto al punto 5.3 *Specifiche tecniche di base* dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi (C.A.M.) e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 21.09.2011 n.220;
- l'obbligo di osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori;

Si precisa che l'Amministrazione Contraente si riserva il diritto di effettuare i controlli del caso e di richiedere all'Affidatario la documentazione attestante gli adempimenti prescritti,

riservandosi ogni diritto, azione e denuncia in ordine agli inadempimenti rilevati anche tenuto conto delle modalità di verifica individuate dai C.A.M..

2. Quantità e durata del Servizio

I quantitativi di seguito riportati si riferiscono ai pasti presuntivamente erogabili nel periodo di riferimento e sono riportati in via puramente indicativa e non vincolante per l'Amministrazione Contraente al solo fine di agevolare il Fornitore nella formulazione dell'offerta economica, fermo restando che l'Amministrazione Contraente pagherà esclusivamente i pasti effettivamente consumati.

Il Fornitore, pertanto, non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti dell'Amministrazione Contraente nel caso in cui il numero dei pasti effettivamente consumati fosse diverso da quello di seguito riportato.

E' facoltà dell'Amministrazione limitare o estendere l'utilizzo delle proprie strutture, rispetto a quello indicato nei paragrafi successivi. Si precisa che il servizio dovrà, su richiesta dell'Amministrazione Contraente, essere erogato anche presso eventuali nuove sedi aperte in corso di vigenza del contratto. E' fatto salvo da parte del Fornitore di far valere il diritto alla risoluzione del Contratto, qualora le modifiche richieste comportino una variazione (in aumento o diminuzione) del corrispettivo complessivo effettivo del contratto, superiore o inferiore ad 1/5 dello stesso, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice dei contratti.

I valori riportati di seguito sono espressi in euro e sono da considerarsi IVA esclusa. Si precisa che i pasti degli altri utenti esterni, le colazioni e i pasti relativi ai corsisti delle Scuole o Istituti di Formazione comunque riportati nelle tabelle che seguono non rientrano nel calcolo relativo al valore dell'appalto.

2.1. Dimensione dell'utenza e calendario di erogazione del Servizio

La tabella di cui all'appendice del presente Capitolato Tecnico riporta a puro titolo indicativo, per ciascuna sede di servizio, comprendente Cucina e Locali di consumo, il numero e la tipologia di pasti presuntivamente erogabili nel periodo di riferimento.

Inoltre, nella suddetta tabella è riportato il numero di giornate annue ed i giorni della settimana di erogazione del servizio. Il Fornitore si impegna a garantire lo svolgimento del servizio negli orari definiti con l'Amministrazione contraente nell'Atto di Regolamentazione

del Servizio. Il calendario di erogazione del servizio e gli orari di distribuzione previsti nell'Atto di Regolamentazione del servizio potranno eventualmente variare su indicazione dell'Amministrazione, in relazione alle necessità organizzative dell'Istituto Penitenziario o della Sede di servizio.

Resta inteso che, rispetto ai dati riportati nella tabella di cui all'appendice, dal calcolo del numero di pasti sul quale è calcolato il valore presuntivo dell'appalto sono stati esclusi i pasti (pranzi e/o cene) degli altri utenti esterni eventualmente autorizzati, le prime colazioni e i pasti (pranzi e/o cene) relativi ai corsisti delle Scuole o Istituti di Formazione, che potranno però essere richiesti comunque all'attivazione del servizio o in corso di vigenza del contratto. Il Fornitore è tenuto, in ogni caso, ad assicurare comunque il servizio nei giorni e per i pasti che gli saranno richiesti dall'Amministrazione contraente, compresi i festivi, anche in quelle Sedi in cui siano presenti piccoli nuclei di utenti.

2.2. Durata e valore dell'appalto

Il contratto per la gestione del Servizio di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria avrà durata dal 1° luglio 2019 al 30 giugno 2020. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Contraente di prorogare il contratto fino all'effettivo subentro nel Servizio di altro prestatore opportunamente selezionato e comunque per non oltre sei mesi, previo avviso da comunicarsi al Fornitore almeno 20 gg. prima della scadenza del contratto medesimo.

Il valore presuntivo dell'appalto è indicato nell'appendice al presente Capitolato Tecnico.

Il valore presuntivo dell'appalto non comprende il corrispettivo relativo ai pasti (pranzi e/o cene) degli altri utenti esterni, le prime colazioni e i pasti (pranzi e/o cene) relativi ai corsisti delle Scuole o Istituti di Formazione.

Il corrispettivo effettivo del contratto sarà calcolato applicando il prezzo aggiudicato ai pasti (pranzi o cene) effettivamente consumati ed il prezzo fissato nel presente capitolato alle colazioni effettivamente consumate.

3. Prezzo del Servizio, fatturazione e pagamenti

3.1. Prezzo delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente

Il prezzo del Servizio di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria che l'Amministrazione Contraente corrisponderà al Fornitore, sarà calcolato applicando a ciascun pasto consumato (pranzo e/o cena) il prezzo aggiudicato e a ciascuna colazione consumata € 0,85 al netto di IVA.

Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Contraente al Fornitore tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

3.2. Revisione periodica del prezzo

Il prezzo risultante dalla procedura di gara rimane fisso per il primo anno di fornitura del servizio decorrente dalla data di attivazione del servizio stesso.

A decorrere dal primo giorno del secondo anno di erogazione del servizio si procederà alla revisione periodica del prezzo su base annua, previa richiesta formale da parte del fornitore. La predetta revisione, qualora la richiesta fosse presentata successivamente alla data di decorrenza del secondo anno di erogazione del servizio, opererà solo a decorrere dal primo giorno del mese successivo alla predetta richiesta.

L'Amministrazione Contraente procederà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile Unico del Procedimento avendo a riferimento come limite massimo l'indice FOI relativo al costo della vita per famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'ISTAT nei dodici mesi precedenti.

Fermo quanto sopra previsto, il Fornitore prende atto ed accetta che non avrà diritto alla revisione dei prezzi e/o all'equo compenso previsti dall'art. 1664, anche ove le variazioni del costo dei materiali e della manodopera siano superiori al 10% dei prezzi offerti.

3.3. Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti

I pasti (pranzo e/o cena e/o colazione) verranno pagati in ragione di quelli consumati.

In ragione della pluralità, dell'ampia dislocazione territoriale e della specificità organizzativa di ogni singola Sede di Istituto penitenziario, Scuola e istituto di formazione, ai fini dell'accertamento della regolarità del Servizio reso nel mese precedente, i Direttori operativi (Autorità Dirigente di ogni singola Sede) dovranno, entro il 5 di ogni mese, attestare al Direttore dell'Esecuzione il numero dei pasti e delle colazioni effettivamente consumati, nonché la regolarità della prestazione effettuata. Il Direttore dell'Esecuzione, entro e non oltre

i successivi 15 giorni, provvederà a richiedere l'emissione della fattura elettronica per l'importo al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 30, comma 5 del Codice. Il Fornitore provvederà ad emettere la fattura elettronica per l'importo delle prestazioni eseguite solo dopo la formale richiesta di emissione del documento fiscale da parte del Direttore dell'Esecuzione.

Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio saranno disciplinati, ai fini del controllo amministrativo-contabile: i dettagli del procedimento di verifica dell'esecuzione del contratto; i rapporti fra i singoli soggetti preposti al controllo dell'esecuzione del contratto.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, direttamente dall'Amministrazione Contraente, su presentazione di regolari fatture elettroniche mensili, intestate alla stessa, con riferimento ai pasti somministrati per ciascuna delle Direzioni degli Istituti e Scuole oggetto del contratto. Le fatture saranno pagate entro 30 giorni (trenta) dal ricevimento delle stesse nei termini di cui agli articoli 4 del D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e all'art. 8, comma 4-bis del D. Lgs. 30 giugno 2011, n. 123. L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Nell'applicazione delle aliquote IVA si dovrà tenere in considerazione che tutte le prestazioni descritte sono da considerarsi prestazioni accessorie al servizio di ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria in quanto necessarie per l'espletamento del servizio stesso e quindi pagate a prezzo pasto.

Si precisa che gli eventuali utenti esterni autorizzati pagheranno per intero il pasto secondo le modalità e al prezzo stabilito dall'Amministrazione contraente nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

4. Inizio e conclusione del Servizio

4.1. Attivazione del Servizio e presa in consegna delle Strutture

Il servizio avrà inizio a partire dalla data del 1° luglio 2019. Immediatamente dopo la stipula del contratto, il Fornitore dovrà recarsi presso l'Amministrazione Contraente al fine di procedere, in accordo con quest'ultima, alla redazione e firma dell'Atto di Regolamentazione del Servizio. In detto Atto di Regolamentazione del Servizio, saranno formalizzate le modalità operative di gestione del servizio di ristorazione (es: numero del personale utilizzato dal

Fornitore; qualifiche, livelli e mansioni; orario giornaliero per singolo dipendente;; il dettaglio dei dati di riepilogo da indicare nella fatturazione mensile; gli orari di erogazione del servizio, ecc..) per tutto quanto non espressamente dettagliato o trattato nella documentazione di gara, anche in considerazione di quanto eventualmente offerto in sede di gara.

All'Atto di Regolamentazione del Servizio seguirà, presso ogni sede di Istituto penitenziario, Scuola e Istituto di formazione destinataria del servizio e a cura della propria autorità dirigente o suo apposito delegato, il Verbale di presa in consegna delle Strutture, che l'Amministrazione Contraente nel suo complesso darà in uso al Fornitore, del quale farà parte integrante l'Inventario delle Strutture. A partire dalla data di sottoscrizione del predetto Verbale, il Fornitore assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituito custode degli stessi.

Il servizio di ristorazione sarà regolato dalle norme del Capitolato, del Contratto, nonché dalle disposizioni regolamentari contenute nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Qualunque variazione all'Atto di Regolamentazione del Servizio dovrà comunque essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti contraenti.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto siano sostituiti o dati in uso al Fornitore ulteriori beni, si procederà, presso ogni sede interessata ove insistono le strutture funzionali e connesse all'espletamento del servizio, all'aggiornamento dell'Inventario e alla sottoscrizione di un nuovo Verbale di presa in consegna relativo ai soli beni oggetto della consegna.

4.2. Conclusione del Servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria, il Fornitore dovrà riconsegnare all'Amministrazione Contraente le Strutture concesse in uso, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dall'Inventario (e dai successivi aggiornamenti dello stesso) e dal/i Verbale/i di presa in consegna.

Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio. A tal fine sarà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, una verifica, all'esito della quale sarà redatto un *Verbale di Riconsegna*. In detto verbale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione e ad esso sarà allegato *l'elenco dei beni da riconsegnare*,

contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione e l'elenco del personale (con qualifica e mansione) impiegato nel Servizio.

Nel caso in cui, all'esito delle verifiche, l'Amministrazione Contraente constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i Verbale/i di Consegna e dell'Inventario, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione Contraente potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore, maggiorati di una *penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.*

5. Strutture impiegate per lo svolgimento del Servizio

5.1. Disposizioni generali

Con riferimento alle Strutture da concedere in uso al Fornitore da parte dell'Amministrazione Contraente, la Ditta concorrente ha diritto, prima di presentare offerta e con le modalità indicate nella documentazione di gara, ad eseguire un sopralluogo di ricognizione generale al fine di prendere conoscenza delle dette Strutture, del relativo Stato d'uso (beni mobili e immobili) e di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influenza sull'espletamento del servizio e sulla formulazione dell'offerta.

L'effettuazione dei sopralluoghi non è obbligatoria. Nel caso la Ditta concorrente non vi provveda, le offerte presentate s'intenderanno formulate tenendo conto delle condizioni e dello stato delle Strutture, indipendentemente dall'eventuale effettuazione dei sopralluoghi.

Il Fornitore, a partire dalla data in cui prende in consegna le Strutture ne è costituito custode e ne assume, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Il Fornitore dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità d'applicazione previste nei contratti in essere. Al *paragrafo 5.3 "Manutenzioni di competenza del Fornitore"* è disciplinata l'attività di manutenzione relativa alle Strutture prese in consegna con Verbale di consegna; si precisa che nell'*Allegato 1 "Interventi di Manutenzione ordinaria"* sono riportate le modalità e le frequenze delle manutenzioni ordinarie da effettuarsi con riferimento alle Strutture presenti nel Verbale di consegna.

Eventuali addizioni e/o migliorie apportate agli impianti ed ai locali resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente dall'Amministrazione Contraente, salvo il diritto dell'Amministrazione medesima di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate.

Il Fornitore, previa autorizzazione dell'Amministrazione Contraente, ai fini dell'espletamento del servizio potrà mettere a disposizione ed eventualmente installare ulteriori attrezzature o macchinari non previsti dall'Amministrazione. Tali attrezzature e/o macchinari resteranno di proprietà del Fornitore medesimo che potrà riprenderseli al termine del contratto.

Le necessarie licenze e autorizzazioni per l'espletamento del Servizio saranno intestate ai sensi di legge.

5.2. Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le Strutture affidate al Fornitore devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto di ristorazione per le mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

5.3. Manutenzioni di competenza del Fornitore

A far data dall'inizio del servizio e quindi dalla data di presa in consegna da parte del Fornitore delle Strutture dell'Amministrazione, sono a carico del Fornitore gli oneri di manutenzione ordinaria delle Strutture prese in consegna.

Sarà, pertanto, a carico del Fornitore anche la manutenzione ordinaria degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature e di quanto altro sia stato oggetto del Verbale di presa in consegna.

Relativamente a tali beni, il Fornitore dovrà effettuare tutti gli interventi di manutenzione indicati nell'*Allegato 1 "Interventi di manutenzioni ordinaria"*. In ogni caso, gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature. Gli interventi eseguiti devono essere registrati su apposito registro così come riportato nell'appendice dell'*Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"*.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, l'Amministrazione Contraente provvederà ad applicare le penali previste. Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni in questione l'Amministrazione Contraente si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Saranno, altresì, a carico del Fornitore tutte le manutenzioni straordinarie di macchinari ed attrezzature a meno che i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non siano riparabili, ovvero, che il costo delle riparazioni sia superiore ai 2/3 del prezzo di acquisto di una nuova macchina o attrezzatura delle medesime caratteristiche tecniche. In tal caso la riparazione e/o la sostituzione sarà a carico dell'Amministrazione. A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi. Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni straordinarie di propria competenza l'Amministrazione Contraente si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Resta inteso che sono a carico del Fornitore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchinari di proprietà dell'Impresa medesima.

Il Fornitore deve attivare un Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale Servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione Contraente entro il tempo massimo di dieci giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

L'Amministrazione Contraente, anche per il tramite dell'Autorità Dirigente della singola Sede, si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle Strutture affidate al Fornitore.

5.4. Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione Contraente

Restano a carico dell'Amministrazione Contraente le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio e, qualora esistente, dell'impianto di depurazione dei reflui provenienti dalla cucina e comunque tutte le manutenzioni non previste dal precedente *paragrafo 5.3 "Manutenzioni di competenza del Fornitore"*.

A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamento di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione Contraente la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

Il Fornitore resta sollevato da eventuali carenze del Servizio dovute a ritardi nell'effettuazione delle manutenzioni da parte dell'Amministrazione Contraente.

5.5. Utenze

I costi derivanti dall'uso delle utenze energetiche e idriche quali: elettricità, gas, acqua e vapore per l'espletamento del servizio sono a carico dell'Amministrazione Contraente, la quale si assume il relativo onere economico.

6. Personale impiegato nel Servizio

6.1. Disposizioni generali relative al personale

Il Fornitore dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione, garantendo tra l'altro la preparazione dei pasti nella quantità/qualità e varietà necessaria entro l'orario stabilito per l'inizio del servizio. Relativamente al personale addetto alla distribuzione dei pasti a mezzo sistema self service il fornitore dovrà garantire personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di distribuzione richieste dall'Amministrazione Contraente.

L'elenco del personale del Fornitore impiegato nell'espletamento del servizio (qualifiche, mansioni, livello e monte ore) dovrà essere indicato dal Fornitore medesimo nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. L'Amministrazione potrà effettuare controlli giornalieri per la verifica della rispondenza ai parametri minimi dichiarati in detto elenco.

Il Fornitore per quanto attiene al personale addetto ai servizi di ristorazione alle dipendenze dell'eventuale gestore uscente applicherà quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e negli Accordi Integrativi.

Per tutto quanto non esplicitamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine L'Amministrazione Contraente si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

6.2. Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del Fornitore e quindi indicato nel libro paga del Fornitore medesimo. È altresì ammesso ai sensi di legge l'utilizzo di personale così detto interinale.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Amministrazione Contraente, nelle fasi di avvio del servizio, verificherà la corretta applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Il presente paragrafo trova applicazione anche nei confronti dei dipendenti del subappaltatore, nell'ipotesi in cui è autorizzato dall'Amministrazione Contraente il subappalto, o della società esecutrice del servizio, nell'ipotesi di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. 50/2016.

6.3. Variazione e reintegri del personale

Il personale addetto al Servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale, salvo che si verificano rilevanti mutamenti nel numero dei pasti. In tal caso si procederà all'aggiornamento dell'Atto di Regolamentazione del servizio. Eventuali variazioni del personale, relativamente ai dati identificativi presentati nell'Atto di Regolamentazione del

Servizio, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale.

6.4. Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'Amministrazione Contraente potrà disporre l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

6.5. Formazione del personale

Il Fornitore, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del Servizio, deve garantire lo svolgimento di un'attività di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del Servizio. In accordo peraltro con quanto previsto al punto 5.5.3 dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 di approvazione dei CAM: *"La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:*

- *Alimentazione e salute;*
- *Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;*

- *Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;*
- *Stagionalità degli alimenti;*
- *Corretta gestione dei rifiuti;*
- *Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;*
- *Energia, trasporti e mense.”*

6.6. Direttore Tecnico del Servizio

Il Fornitore dovrà nominare, con atto di delega, al momento della sottoscrizione del Contratto con l'Amministrazione Contraente, il ***Direttore Tecnico del Servizio*** a cui è affidata la direzione del Servizio nel suo complesso.

Il ***Direttore Tecnico del Servizio*** sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile all'Autorità Dirigente della Sede.

Il ***Direttore Tecnico del Servizio*** sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, con obbligo di reperibilità.

Tale ***Direttore Tecnico del Servizio*** provvederà a garantire il buon andamento del Servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del Servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato. Questi dovrà presentare all'Autorità Dirigente della Sede i risultati di detta verifica e le azioni correttive eventualmente da porre in essere.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore (ferie, malattie, etc.) il fornitore provvederà a nominare entro 1 (uno) giorno lavorativo il sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il Direttore Tecnico dovrà nominare tra le figure presenti in organico un Referente, quale delegato locale, per ciascuna mensa. Tale figura, per ciascuna sede locale, sarà indicata nell'atto di regolamentazione.

Il Direttore Tecnico del Servizio è nominato dal Fornitore con atto formale la cui copia è trasmessa all'Amministrazione Contraente prima della stipula del contratto, unitamente

all'eventuale documentazione comprovante gli anni di esperienza, nel settore della ristorazione collettiva, se dichiarati nell'offerta tecnica.

Sempre se offerto in sede di gara, il Contratto riporta l'impegno del Fornitore a garantire il requisito di esperienza del Direttore Tecnico del Servizio, come dichiarato nell'offerta tecnica, per tutto il periodo di durata del Contratto, anche in caso di sostituzioni.

7. Struttura del menù e caratteristiche delle derrate

7.1. Struttura del menù

Il Fornitore, in funzione delle caratteristiche dell'utenza e delle Strutture disponibili, elaborerà un menù dettagliato da allegare all'Atto di Regolamentazione del Servizio, secondo le modalità di cui ai successivi paragrafi. Tali menù saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze successivamente definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati e per il tipo di attività svolta.

L'Amministrazione Contraente ha previsto un menù a struttura variabile (*rif. Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*), che permette agli utenti di scegliere tra diverse preparazioni gastronomiche per ciascuna portata (es. 3 primi piatti, 2 secondi, 2 contorni, ecc.). Per ogni pasto l'utente avrà diritto alle preparazioni gastronomiche indicate *nell'Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*, compreso quanto indicato nei paragrafi successivi e nel medesimo allegato.

7.1.1. Opzioni nella scelta dei menù

Secondo quanto dettagliato nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"* l'utente avrà diritto a:

- **Pasti da ricorrenza:** si riferisce al pranzo e alla cena. Si tratta di una integrazione del pasto che consente all'utente di avere, oltre a quanto previsto nel pasto, anche particolari preparazioni gastronomiche o bevande.
- **Cestini sostitutivi del pasto:** si riferisce al pranzo e/o alla cena. Si tratta di una serie di alimenti o preparazioni gastronomiche e/o bevande confezionate per singolo utente e sostitutivi del pasto. La composizione di tali cestini è quella prevista nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*. Tali cestini potranno essere richiesti dall'Amministrazione Contraente all'occorrenza e previa prenotazione con almeno due giorni di anticipo.

7.1.2. Tipi di menù previsti

Per ciascuna categoria di utenti il menù base, di cui è indicata la struttura nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*, è riferito alla dieta ordinaria cioè una dieta destinata ad utenti che non hanno limitazione di tipo dietetico.

Oltre al menù base è prevista, come indicato nel suddetto allegato, la possibilità di introdurre senza aggravio di prezzo ulteriori alternative (cfr. "*Alternative al menù base*").

Le alternative al menù base possono essere:

- un menù in cui siano previste in alternative a specifiche portate (es. primo piatto) ulteriori preparazioni gastronomiche provenienti da portate differenti (es. dessert);
- un menù che preveda nella struttura i così detti piatti unici. In conseguenza di ciò l'utente avrà diritto alla sostituzione, secondo moduli prefissati, del primo e del secondo piatto oppure del secondo piatto e del contorno rispettivamente con un piatto unico a base di cereali e prodotti di origine animale (es. pizza o polenta e formaggio) oppure un piatto unico a base di verdure e prodotti di origine animale (es. insalata mista con tonno).

L'Amministrazione Contraente potrà richiedere, altresì, pasti per diete speciali.

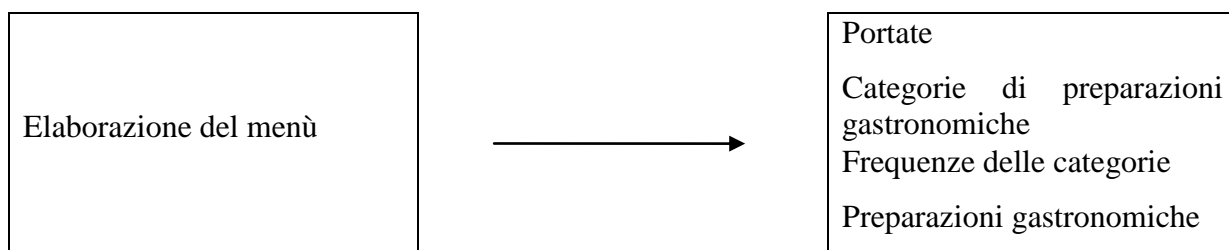
7.2. Modalità di elaborazione dei menù

Il Fornitore sulla base delle scelte operate dall'Amministrazione Contraente, relativamente alla struttura dei menù, alle opzioni nella scelta del menù ed al tipo di menù previsto ed indicato nei precedenti paragrafi elabora, nel rispetto della stagionalità, il menù dettagliato, inserendo le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti per portata secondo le frequenze previste per ciascuna categoria di preparazione gastronomica. *Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico.* Il valore economico del menù è dato dalla frequenza delle categorie di preparazioni gastronomiche. Il Fornitore nell'elaborazione del menù terrà presente le proprietà nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e/o degli alimenti nel rispetto delle indicazioni dei L.A.R.N. per la popolazione italiana e dovrà, inoltre, dopo l'approvazione del menù da parte dell'Amministrazione Contraente, elaborare l'analisi nutrizionale delle preparazioni gastronomiche previste nel menù.

Il Fornitore per ciascuna preparazione gastronomica e/o alimento utilizzerà le grammature standard indicate nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla*

composizione dei pasti” per adulti con fabbisogno energetico relativo allo svolgimento di attività fisica leggera.

Nell’*Allegato 2 “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”* sono riportate le specifiche degli elementi che permettono l’elaborazione dei menù:



Per quanto concerne la composizione delle preparazioni gastronomiche nell’*Allegato 2 “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”* sono riportati tutti i generi alimentari occorrenti per ogni preparazione gastronomica; per ciascun genere alimentare è riportata la grammatura necessaria.

L’Amministrazione Contraente potrà richiedere per alcuni utenti del proprio servizio e per soddisfare richieste energetiche superiori (cd. integrazioni vitto) grammature diverse da quelle standard così come descritto nei paragrafi successivi.

7.2.1. Grammature degli ingredienti

Le grammature riportate nell’*Allegato 2 “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”* indicano la quantità di ogni singolo ingrediente/alimento che dovrà essere contenuto nelle rispettive preparazioni gastronomiche.

Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato. Nell’*Allegato 2 “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”* è inoltre riportata la tabella di conversione tra pesi a crudo e pesi a cotto.

Le singole preparazioni gastronomiche e le relative grammature standard, combinate tra loro permettono di elaborare menù che soddisfino le varie esigenze dell’Amministrazione Contraente nel rispetto dei Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) in relazione alla fascia d’età di riferimento ed al fabbisogno energetico.

a) Integrazioni vitto

Possono essere richieste dall'Amministrazione Contraente, senza aggravio di costi, grammature superiori a quelle standard, per soddisfare richieste energetiche superiori (c.d. integrazioni vitto) pari ad un aumento percentuale del 25%.

b) Generi di conforto

L'Amministrazione potrà richiedere, senza aggravio di costi, per il personale in eventuale servizio di soccorso pubblico o di ordine pubblico, la seguente integrazione:

Generi	Quantità
Caffè tostato (a)	Gr. 10
Zucchero semolato	Gr. 20
Cioccolato extra fondente	Gr. 50
Biscotto dolce	Gr. 50
Acqua minerale	Cl. 50

a) sostituibile con una bustina di tè.

In alternativa l'Amministrazione può richiedere all'impresa dei buoni di valore pari ad Euro 1,00, spendibili presso esercizi commerciali eventualmente convenzionati con le articolazioni periferiche dell'Amministrazione Penitenziaria.

7.3. Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. In particolare, visto l'art. 34 del D.lgs. 50/2016, nonché i criteri minimi ambientali di cui al punto 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande" dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, si precisa che:

a. *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

-per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

-per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda **le uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione al Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

b. **Carne** deve provenire,

-per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

-per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi

nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.

c. *Pesce* deve provenire,

-**per almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Si precisa che, relativamente ai prodotti ittici indicati come surgelati–congelati nell'allegato 3 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*", qualora l'organizzazione del lavoro e la disponibilità dei prodotti freschi sul mercato lo consenta anche con riferimento alle stagionalità ed al menù definito potranno essere impiegati prodotti ittici freschi in luogo di quelli previsti, secondo quanto definito e concordato nell'Atto di Regolamentazione del servizio. Detti prodotti dovranno essere conformi alla normativa di legge applicabile in materia di igiene e di tracciabilità del prodotto.

I valori espressi in percentuali di peso sul totale andranno verificati prendendo a riferimento un semestre in relazione al quale il Fornitore, come previsto al paragrafo 6.5.1 *Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari* dei C.A.M., presenterà al Direttore operativo (Autorità Dirigente della Sede) un rapporto contenente elencazione dei tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata. Di tale documentazione nonché certificazione dei prodotti, verrà conservata copia nei locali di mensa. Il semestre costituirà, altresì, periodo di riferimento ai fini del rilascio del certificato di verifica di

conformità conseguente a relativa attività di controllo condotta da apposita commissione costituita ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti.

In base ai Criteri Ambientali Minimi (v. par. 5.3.1. dell'Allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011):

- a) tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- b) per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti;
- c) tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- d) tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- e) tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali;
- f) i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Sempre in base ai C.A.M., **non potranno essere utilizzate acqua e bevande confezionate**, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà, pertanto, essere individuata, a cura dell'offerente, la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete,

distribuzione di acqua microfiltrata (v. punteggi premianti) ovvero, in caso di distribuzione di una seconda bevanda, bevande alla spina naturale e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.

Ulteriori standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificati nell'*Allegato 3 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"*.

7.4. Modalità di preparazione e cottura dei pasti

7.4.1. Manipolazione, cottura e conservazione dei pasti

Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere effettuate secondo le modalità indicate nell'*Allegato 4 "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio"*.

7.4.2. Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Il Fornitore deve garantire che l'abbattitore di temperatura verrà impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: le carni arrostiti (es. roast-beef), lessate e brasate, sugo di ragù esclusivamente nel caso di successivo utilizzo quale ingrediente per paste ripiene (es. lasagne, cannelloni). Si precisa che il ragù da utilizzare come condimento di paste al sugo deve essere cotto nella giornata di consumo.

È tassativamente vietato raffreddare e conservare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione diretta in acqua.

8. Norme di corretta prassi igienica

8.1. Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori

Il Fornitore prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al Reg. (CE) n. 852/04 e successive modificazioni, in coerenza con la tipologia di servizio richiesta dall'Amministrazione Contraente.

Il Fornitore prima dell'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso le Strutture dove viene erogato il servizio il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione Contraente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso dette Strutture e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato.

8.2. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Fornitore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

Il Fornitore deve altresì predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

8.3. Norme per una corretta igiene della produzione e della distribuzione

Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del Servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti, oltre a quanto previsto

nell'*Allegato 4 "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio"*.

8.4. Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Il Fornitore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 (e succ. mod. ed integr.), sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

8.5. Indumenti di lavoro

Il Fornitore deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di Ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del Fornitore ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia, secondo le indicazioni dell'Amministrazione.

8.6. Conservazione delle derrate

Il Fornitore s'impegna a garantire l'applicazione nel corso del Servizio delle indicazioni contenute nell'*Allegato 4 "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio"*.

8.7. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti idonei sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive. Si precisa che tutti i costi relativi allo svolgimento di tale attività sono a carico del Fornitore.

8.8. Riciclo di alimenti

Il Fornitore si obbliga a non effettuare qualsiasi forma di riciclo di alimenti. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo di abbattitore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Diverso dal riciclo di cui al presente paragrafo è il **recupero** del cibo non somministrato da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge n. 155/2003 e rispetto al quale sono previsti punteggi premiali secondo i criteri di cui al successivo paragrafo 15. Per il rilascio del certificato semestrale di conformità (art. 102 del D.Lgs.50/2016) il legale rappresentante dell'organizzazione non lucrativa di utilità sociale attesterà, mediante idonea dichiarazione, l'effettiva ricezione del cibo non somministrato da parte del Fornitore, nonché la successiva distribuzione.

9. Pulizia e sanificazione dei locali di produzione/consumo

9.1. Operazioni di pulizia e sanificazione

Il Fornitore al termine delle operazioni di preparazione, di confezionamento, di distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia delle Cucine, dei locali di consumo e delle relative pertinenze (anche aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio, presenti presso detti locali presi in consegna con "*Verbale di Consegna*".

In particolare, per quanto riguarda le finestre con vetrate fisse, il Fornitore deve pulirle all'interno fino ad un'altezza di due metri. Nel caso di finestre vetrate apribili il Fornitore deve pulirle sia all'interno sia all'esterno.

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguiti conformemente a quanto previsto nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* ed inoltre devono comprendere la rimozione di ogni eventuale materiale di risulta da tutti i locali e le relative pertinenza (anche aree esterne) prese in consegna con "*Verbale di Consegna*".

In particolare il Fornitore deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovagliette a perdere ed

essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti ovvero destinati al lavaggio qualora necessario. Le operazioni di pulizia non previste nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* sono a carico dell'Amministrazione Contraente.

9.2. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Fornitore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* sono riportate le caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

Il fornitore comunicherà, per l'inserimento nell'atto di regolamentazione, il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegnerà ad utilizzare, del tutto conformi alle predette specifiche minime.

9.3. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle Cucine, dai Locali di consumo e dalle relative pertinenze, devono essere raccolti negli appositi sacchetti (forniti dal Fornitore) secondo la normativa vigente e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta a cura e spese del Fornitore.

Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico dell'Amministrazione. Il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e a informare utenti e operatori in merito alla corretta gestione dei rifiuti.

Le sostanze grasse (olii esausti) provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, in conformità alle normative vigenti. Lo smaltimento di tali sostanze sarà a cura dell'Amministrazione.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

9.4. Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

Il Fornitore deve effettuare presso le Strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo e comunque almeno a cadenza trimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

10. Controlli di conformità

10.1. Disposizioni generali

Le verifiche effettuate dall'Amministrazione Contraente e dal Fornitore non sono sostitutive dell'attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo esterni competenti riterranno di disporre in attuazione della normativa vigente.

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

10.2. Controlli effettuati dall'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente potrà, anche con periodicità diversa dal semestre (di cui al paragrafo 7.3.), espletare, attraverso la Commissione di verifica nominata ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti ovvero il Direttore operativo (Autorità Dirigente della sede), i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato, agli elementi contenuti nell'offerta tecnica presentata dal fornitore, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso

d'opera. Detti controlli potranno essere espletati, tra l'altro, mediante verifiche dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi.

Il Fornitore, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Resta inteso che nessun compenso spetta al Fornitore per le campionature degli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Al verificarsi di eventuali carenze o difformità nell'esecuzione del servizio da parte del Fornitore, anche su segnalazione della Commissione di Verifica della conformità, saranno contestate al Fornitore da parte del Direttore Operativo (Autorità Dirigente della sede), con la tempistica e modalità indicate in contratto. In nessun caso potranno essere ammesse contestazioni dirette da parte degli eventuali collaboratori delegati dal Direttore Operativo (Autorità Dirigente della sede) né dai membri della Commissione di Verifica della conformità.

Il Direttore Operativo (Autorità Dirigente della sede) trasmette l'atto di contestazione al Direttore dell'esecuzione, nonché le proprie valutazioni sulle controdeduzioni del Fornitore, qualora presentate.

Il Direttore dell'Esecuzione a conclusione dell'istruttoria di propria competenza trasmetterà gli atti al Responsabile del Procedimento, il quale deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista e per ogni ulteriore eventuale effetto.

Il sistema dei controlli è descritto nell'*Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"* e nell'Atto di Regolamentazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ricerca di portatori patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo della bonifica, con obbligo del Fornitore di provvedere alla loro sostituzione. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e sostituito.

Le disposizioni impartite in merito per la profilassi delle malattie infettive e delle tossinfezioni saranno immediatamente recepite e la loro eventuale inosservanza, oltre alle conseguenze penali e civili previste dalla legge, darà diritto all'Amministrazione di risolvere il contratto e di procedere all'affidamento in danno dell'impresa.

10.3. Sistema di controllo del Fornitore

Il Fornitore garantisce che la fornitura del Servizio di Ristorazione avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previste dal Regolamento (CE) n. 852/04. A tal fine, il Fornitore si configura come responsabile dell'Industria Alimentare.

Il Fornitore, in regime di autocontrollo, esegue e mantiene registrazione almeno delle attività previste nell'appendice dell'*Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"*.

Le registrazioni delle attività di controllo effettuate dal Fornitore rimangono disponibili presso la cucina o in un idoneo locale adiacente alla stessa, a disposizione dell'Amministrazione e degli eventuali enti/organismi di controllo incaricati.

Il Fornitore, predispone ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione, secondo quanto previsto dalla norma ISO 9001:2015, sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati nelle cucine dell'Amministrazione medesima.

Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del Servizio senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

Le azioni finalizzate al miglioramento della qualità del Servizio, quando immediatamente realizzabili, verranno sottoposte alla valutazione del Direttore Operativo (Autorità Dirigente della Sede) che, se del caso, ne chiederà l'attuazione previa autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento.

11. Sospensione e cessazione del servizio

È consentita la cessazione e/o la sospensione del servizio nei seguenti casi:

A) Sospensione, totale o parziale, del servizio a causa di scioperi del personale.

Il Fornitore deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra il Fornitore garantirà il servizio mediante la somministrazione di pasti caldi "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo, secondo le modalità organizzative concordate con l'Autorità Dirigente della sede.

B) Sospensione parziale del servizio per particolari evenienze, attività ed esigenze.

Sono consentite, previo congruo preavviso, sospensioni parziali del servizio per particolari evenienze, attività ed esigenze (guasti, interventi di manutenzione, ecc.) delle Strutture funzionali all'erogazione del Servizio che non permettano lo svolgimento del Servizio stesso.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra il Fornitore garantirà il servizio mediante la somministrazione di pasti caldi "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo, secondo le modalità organizzative concordate con l'Autorità Dirigente della sede. Per le piccole comunità (intendendosi nuclei fino a trenta unità di personale aventi ogni giorno diritto al Servizio di ristorazione), il Fornitore potrà erogare, in sostituzione dei pasti, previo consenso dell'Amministrazione Contraente, un buono sostitutivo del pasto del valore nominale pari a quello vigente al momento della sospensione per i dipendenti dell'Amministrazione stessa. Al Fornitore sarà liquidato, per ogni buono sostitutivo erogato, un importo pari a quello di aggiudicazione. In ogni caso non sarà possibile erogare buoni sostitutivi del pasto per le comunità non definite "piccole".

- C) Cessazione parziale del servizio per sopravvenute esigenze organizzative dell'Amministrazione Contraente.

In caso di chiusura o trasformazione di una o più sedi per esigenze organizzative dell'Amministrazione Contraente, ovvero in presenza di normativa o disposizioni, anche interne e/o sopravvenute, che disciplinino diversamente dall'attualità il servizio di mensa, ad esempio mediante la somministrazione da parte dell'Amministrazione di buoni pasto sostitutivi ovvero in conseguenza della scelta dell'Amministrazione di gestire il servizio in economia attraverso proprio personale e/o manodopera detenuta, il Fornitore sarà tenuto a proseguire il Servizio presso le altre sedi di competenza dell'Amministrazione e non avrà diritto ad alcun indennizzo di sorta. E' in ogni caso fatto salvo il diritto del Fornitore di risolvere anticipatamente il Contratto ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice dei contratti, qualora la riduzione del Servizio richiesta sia superiore al quinto dell'importo complessivo effettivo del Contratto.

12. Inadempienze e penalità

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte del Fornitore l'Amministrazione Contraente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà

la facoltà di applicare penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.

A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- Per ogni giorno in cui si riscontri la mancanza di una delle figure professionali riportate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio e per ogni figura professionale mancante ed in base a quanto stabilito nel *paragrafo 6 "Personale impiegato nel Servizio" del presente Capitolato*;
- Per ogni giorno di erogazione del servizio in cui non viene rispettato il monte ore riportato nell'Atto di Regolamentazione del Servizio ed in base a quanto stabilito nel *paragrafo 6 "Personale impiegato nel Servizio" del presente Capitolato*;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle grammature e frequenze di inserimento previste nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti"*;
- Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro (rif. *paragrafo 8.5 "Indumenti di lavoro"*);
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche (rif. *paragrafo 8.7 "Conservazioni dei campioni delle preparazioni gastronomiche"*);
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente (rif. *paragrafo 7.4 "Modalità di preparazione e cottura dei pasti"*);
- Per ogni non conformità chimico-fisica a quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche degli alimenti (rif. *Allegato 3 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"* e *Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"*).
- Per ogni giorno necessario per il Fornitore per l'adozione di misure di sicurezza idonee ad assicurare l'applicazione delle "Norme in materia di protezione dei dati personali", salvo il maggior danno, nel caso in cui, come previsto all' "Allegato Privacy", all'esito delle verifiche, ispezioni e audit e assessment compiuti dall'Amministrazione Contraente, le misure di sicurezza, adottate dal - Responsabile primario/Sub responsabile del trattamento o (nel caso il subappaltatore nominato sub responsabile o terzo autorizzato al trattamento) adottate dal sub-responsabile/terzo autorizzato al trattamento, dovessero risultare inadeguate rispetto al rischio del trattamento o, comunque, inidonee ad assicurare l'applicazione delle "Norme in

materia di protezione dei dati personali”. Resta fermo quanto previsto al Paragrafo 13 “Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa”.

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria degli arredi o il mancato reintegro delle stoviglie e degli utensili (rif. *paragrafo 5.3 “Manutenzioni ordinarie di competenza del Fornitore”*);
- In ogni caso in cui sia riscontrato l’inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare (rif. *paragrafo 6.4 “Norme comportamentali del personale”*);
- Nel caso in cui il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l’esecuzione del servizio entro 15 giorni dall’inizio del servizio stesso (rif. *paragrafo 6.5 “Formazione del personale”*);
- Per assenza del Direttore Tecnico del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (uno) giorno lavorativo (rif. *paragrafo 6.6 “Direttore Tecnico del Servizio”*);
- Per ogni derrata non conforme alle Specifiche Merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio (rif. *paragrafo 7.3 “Specifiche tecniche delle derrate alimentari”* e *Allegato 3 “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”*);
- Per ogni 5 (cinque) punti percentuali, o frazione di cinque, corrisposti in meno sul totale rispetto a quanto stabilito nei C.A.M. e riportato al paragrafo 7.3 “Specifiche tecniche delle derrate alimentari”, ovvero rispetto a quanto offerto (in più) in fase di gara;
- Per mancata somministrazione di prodotti esotici – punto 5.4.4 dei CAM – secondo la frequenza offerta in sede di gara (per l’intero lotto);
- Per ogni caso di non conformità alle Specifiche tecniche relative alle modalità operative in relazione alle operazioni di produzione, cottura e conservazione degli alimenti (rif. *paragrafo 7.4 “Modalità di preparazione e cottura dei pasti”*);
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato Tecnico (rif. *paragrafo 7.4.2 “Preparazione gastronomiche refrigerate”*);
- In ogni caso in cui sia riscontrato il mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria (rif. *paragrafo 9 “Pulizia e sanificazione dei locali di produzione/consumo”* e *Allegato 5 “Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia*

ordinaria”);

- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dal Fornitore (rif. *paragrafo 9.2 “Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti”* e *Allegato 5 “Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria”*);
- In ogni caso in cui sia riscontrata la non conformità nella raccolta dei rifiuti e la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata (rif. *paragrafo 9.3 “Rifiuti e materiali di risulta”* e *Allegato 5 “Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria”*);
- Per ogni mancata presentazione della dichiarazione che il legale rappresentante dell’organizzazione non lucrativa di utilità sociale è tenuto ad attestare in relazione all’effettiva ricezione del cibo non somministrato da parte del Fornitore, nonché la successiva distribuzione di cui al paragrafo 8.8 del presente Capitolato.
- Ogni volta in cui non siano effettuati gli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo (rif. *paragrafo 9.4 “Interventi di disinfestazione e di derattizzazione”* e *Allegato 5 “Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria”*);
- Per ogni non conformità microbiologica rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni (rif. *Allegato 6 “Monitoraggio ispettivo e analitico”*);
- Per ogni documento di registrazione previsto nell’*Allegato 6 “Monitoraggio ispettivo e analitico”* non disponibile presso la cucina (o locale adiacente) dell’Amministrazione;
- Per ogni giorno di ritardo nell’attivazione del “Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione” o di comunicazione del nominativo del personale responsabile di tale servizio (rif. *paragrafo 5.3 “Manutenzioni di competenza del Fornitore”*), a decorrere dal decimo giorno successivo all’attivazione del servizio di ristorazione, oggetto dell’appalto;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione del Manuale di Autocontrollo per l’igiene in conformità al Reg. (CD) n. 852/04 nei termini previsti al paragrafo 8.1 “Obblighi normativi relativi all’igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori”;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 nei termini previsti al paragrafo 8.1 “Obblighi normativi relativi all’igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori”;

- Per ogni caso in cui venga rilevato il mancato pagamento delle retribuzioni al personale dipendente: per ogni giorno di ritardo successivo a quello stabilito per il pagamento dai CCNL o da altro accordo con le OO.SS.;
- per ogni caso in cui non esegue la consegna dei locali e delle attrezzature all'affidatario del servizio nell'ipotesi di esecuzione in danno di cui al paragrafo 14 del presente capitolato.

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria (rif. *paragrafo 5.3 “Manutenzioni di competenza del Fornitore”*), fatto salvo il diritto delle Amministrazioni Contraenti di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dal Fornitore, addebitando al Fornitore medesimo il costo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale;
- Per ogni rilevamento di mancata manutenzione straordinari di macchinari ed attrezzature, prese in consegna, non eseguita entro il termine di giorni 7 dalla data di richiesta di intervento da parte del Direttore operativo (Autorità Dirigente della sede) (rif. *paragrafo 5.3 “Manutenzioni di competenza del Fornitore”*), fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Contraente di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dal Fornitore, addebitando al Fornitore medesimo il costo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale;
- Per ogni caso di riciclo di alimenti (rif. *paragrafo 8.8 “Riciclo di alimenti”*);
- Per i casi di cui al paragrafo 11 punto b) del presente capitolato, ove si sia verificata la sospensione del servizio dovuta all'inosservanza da parte del fornitore in materia di manutenzione, per ogni giorno di sospensione del servizio stesso;

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.500,00

- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi (rif. *paragrafo 6.2 “Rapporto di lavoro”*);
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al Fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato (rif. *paragrafo 5.2 “Divieto di variazione della destinazione d'uso”*);
- Nel caso in cui, sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni (rif. *“Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 (e succ. mod. ed integr.) , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari” e “Allegato 6 “Monitoraggio ispettivo e analitico”*);

- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti al Fornitore, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio (rif. *paragrafo 4.1 “Attivazione del servizio e presa in consegna delle Strutture”*); superati i 5 (cinque) giorni di ritardo l’Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto;
- Per la perdita di ogni singola qualificazioni aziendali di cui al paragrafo 15.1.2 - lettera a del presente Capitolato, ove dichiarate in sede di gara, salvo il diritto dell’Amministrazione di risolvere il contratto;
- Per la nomina del Direttore Tecnico del Servizio privo degli anni di esperienza dichiarata in sede di gara (paragrafo 15.1.2 - lettera b del presente Capitolato).

Altre penali

Oltre ai 4 livelli di inadempimento sono previste le seguenti ulteriori penali:

- Per ogni pasto che non corrisponde alla struttura del menù ed alla composizione delle preparazioni gastronomiche definite nell’Atto di Regolamentazione del servizio si applicherà una penale pari ad 1,00 (uno) euro.
- Per ogni pasto che non corrisponde alla struttura del menù “pasto domenicale” (paragrafo 15.1.3 – lettera a del presente capitolato) si applicherà una penale pari ad 1,00 (uno) euro.
- Per ogni giorno di ritardo nella fornitura di acqua microfiltrata € 30,00 al giorno per i primi 30 giorni e successivamente € 50,00 al giorno, ove offerta (per l’intero lotto).
- Per ogni giorno di ritardo nella fornitura dell’ulteriore bevanda non alcolica diversa dall’acqua € 30,00 al giorno per i primi 30 giorni e successivamente € 50,00 al giorno, ove offerta (per l’intero lotto).

Al termine del Contratto, qualora il Fornitore non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, le Amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati di una *penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni* (rif. *paragrafo 4.2 “Conclusione del Servizio”*).

L’Amministrazione contraente potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti, così come meglio disciplinato al paragrafo 14 del presente

Capitolato.

13. Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa

In caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, l'Amministrazione Contraente, per il tramite del RUP, a mezzo PEC, assegnerà al Fornitore, ex art. 1454 c.c., un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente tale termine, il contratto si intenderà risolto, con diritto dell'Amministrazione Contraente di incamerare definitivamente la cauzione nonché con facoltà di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento dei maggior danni.

In ogni caso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 108 del Codice dei contratti.

L'Amministrazione Contraente potrà, altresì, risolvere il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi secondo quanto previsto dal D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- b) interruzione del servizio che non dipenda da caso fortuito e/o forza maggiore, fermo quanto previsto nel paragrafo 11 del presente Capitolato Tecnico;
- c) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione, confezionamento, distribuzione dei pasti, come indicato nel presente Capitolato Tecnico;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari che non abbiano le caratteristiche merceologiche di cui al presente Capitolato Tecnico ed ai suoi allegati, tale da comportare uno snaturamento delle prestazioni dedotte in contratto;
- e) verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare addebitabile al fornitore;
- f) applicazione di penali nella misura complessiva superiore al 10%;
- g) mutamento per qualsiasi ragione o motivo della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- h) utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
- i) mancata reintegrazione della cauzione nei casi previsti entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione Contraente;

- j) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
- k) fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo del Fornitore, salvo il caso di concordato con continuità aziendale;
- l) Violazione degli obblighi derivanti dall'applicazione del Regolamento (UE) 2016/679 protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati.
- m) in caso di violazione del Patto di integrità; trova applicazione in particolare quanto previsto all'art. 32 del D.L. 90/2014 convertito nella legge n. 114/2014;

In tutti questi casi l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa del Fornitore e, conseguentemente, di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento, all'incameramento del deposito cauzionale definitivo, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Contraente ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Dopo la stipulazione del contratto, il Fornitore non potrà sollevare eccezioni aventi ad oggetto i luoghi, le aree, le condizioni e le circostanze locali nelle quali gli interventi si debbono eseguire, nonché gli oneri connessi e le necessità di dover usare particolari cautele ed adottare determinati accorgimenti; pertanto nulla potrà eccepire per eventuali difficoltà che dovessero insorgere durante l'esecuzione del servizio.

14. Esecuzione in danno

Fermi i rimedi di cui al precedente articolo ed indipendentemente dall'utilizzazione degli stessi, qualora il Fornitore ometta di eseguire il Servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico, entro i termini e con le modalità indicate nello stesso, l'Amministrazione Contraente avrà la facoltà di affidare l'esecuzione di tale Servizio ad altro fornitore in danno del Fornitore inadempiente e di addebitargli i costi sostenuti a fronte dello stesso, detraendo il relativo importo dalla prima fattura successiva emessa dal Fornitore. Il valore massimo di ogni singolo pasto non potrà essere superiore al valore di un buono sostitutivo in vigore, all'atto dell'omissione da parte del fornitore, per il personale dell'Amministrazione.

Il Fornitore dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione e dell'affidatario del predetto servizio i locali e le attrezzature necessarie alla preparazione e/o somministrazione dei pasti.

Delle operazioni dei passaggi di consegna tra il Fornitore e l'affidatario del predetto servizio (e viceversa) sarà redatto opportuno verbale.

15. Valutazione dell'offerta

L'appalto verrà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione sui piani tecnico (della qualità) ed economico, come sommatoria del punteggio afferente all'offerta tecnica riparametrato e del punteggio afferente all'offerta economica, secondo i criteri di seguito specificati.

15.1. Valutazione dell'offerta tecnica – max 70 punti

All'atto della presentazione dell'offerta, oltre a quanto meglio specificato nel disciplinare di gara, le ditte dovranno presentare, a cura del legale rappresentante (o procuratore), per quanto riguarda la parte tecnica, ai fini dell'assegnazione del relativo punteggio, una dettagliata descrizione (in lingua italiana) del servizio offerto con particolare riferimento a quanto meglio indicato rispetto a ciascun criterio di attribuzione dei punteggi premianti.

Gli elementi che danno diritto all'attribuzione del punteggio tecnico e i relativi criteri sono i seguenti:

- **15.1.1 Criteri ambientali Minimi punteggio fino a 40 punti**
- **15.1.2 Personale e Qualificazione Aziendale fino a 19 punti**
- **15.1.3 Servizi aggiuntivi - migliorie fino a 11 punti**

15.1.1. Fornitura degli alimenti e delle bevande: fino a 40 punti

a) Fornitura alimenti e bevande – punto 5.4.1 CAM: fino a 27 punti

Fornitura di alimenti in misura superiore ai valori minimi di cui al 7.3 del presente capitolato.

Tipologia di prodotti	Tipologia di provenienza	Percentuali di fornitura	Punti attribuibili	Max punti attribuibili	Strumento per l'attribuzione del punteggio
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine	produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi	Requisito minimo di base 40 %	Requisito minimo di base 0	12	Dichiarazione del legale rappresentante
		42 %	3		
		44 %	7		
		46 %	12		
	“sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG	Requisito minimo di base 20%	Requisito minimo di base 0	7	Dichiarazione del legale rappresentante con indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione IGP, DOP e STG
		22 %	1		
		24 %	4		
		26 %	7		
Bevande	acqua	Requisito minimo di base Non confezionata	Requisito minimo di base 0	8	Dichiarazione del legale rappresentante e relazione tecnica contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto. Nel caso si offra acqua microfiltrata, la ditta dovrà impegnarsi al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà
	acqua microfiltrata	100%	3		
	ulteriore bevanda non alcolica diversa dall'acqua	100%	5		

					utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.
--	--	--	--	--	---

In caso di dichiarazioni del legale rappresentante che non contengano le indicazioni relative alla percentuale in aumento, si intenderanno offerti i valori minimi di cui all'articolo 7.3 e pertanto il punteggio attribuito per quella voce sarà pari a 0 (zero).

b) Cibo non somministrato – punto 5.4.3 CAM: fino a 8 punti

Criterio premiante	Numero mense	Punti attribuibili	Max punti attribuibili	Strumento per l'attribuzione del punteggio
Cibo non somministrato da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità che effettuano, ai fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003.	0	0	8	Dichiarazione firmata digitalmente dal legale rappresentante con indicazioni delle le sedi presso le quali verrà garantita la destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative. A corredo dichiarazione congiunta del rappresentate legale del Fornitore e del rappresentante legale dell'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale con la quale si impegnano a sottoscrivere prima della stipula del contratto il Protocollo previsto al punto 5.4.3 dei CAM
	2	2		
	4	4		
	tutte	8		

In caso di dichiarazioni congiunta che non contengano le indicazioni relative al numero di mense, il punteggio attribuito per quella voce sarà pari a 0 (zero).

c) Prodotti esotici – punto 5.4.4 CAM: fino a 5 punti

Critério premiante	Periodicità di fornitura	Punti attribuibili	Max punti attribuibili	Strumento per l'attribuzione del punteggio
Somministrazione di ananas e/o banane provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale	0	0	5	Dichiarazione del rappresentante legale
	2 volte al mese	3		
	4 volte al mese	5		

In caso di dichiarazioni del legale rappresentante che non contengano le indicazioni relative alla periodicità di fornitura il punteggio attribuito per quella voce sarà pari a 0 (zero).

15.1.2. Personale e Qualificazione Aziendale: fino a 19 punti

a) Qualificazione Aziendale: fino a 9 punti

Possesso di una o più certificazioni di gestione di sistema emesse da enti accreditati e secondo le norme vigenti, tra quelle sotto indicate:

- ISO 22000:2005 o UNI EN ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare);
- ISO 22005:2008 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari);
- OHSAS 18001:2007 (Sicurezza sul lavoro) o UNI ISO 45001:2018 (Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro);

Per le certificazioni conformi alle norme europee il documento deve rilasciato, per i settori 3 e/o 30 IAF, da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Sarà attribuito il punteggio 3 per ciascuna certificazione presentata.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese verranno attribuiti i punti per detto criterio solo qualora ogni certificazione vantata sia posseduta da tutte le imprese raggruppate, fatto salvo la certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare

e ISO 22005 – rintracciabilità della filiera agroalimentare – che dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e somministrazione pasti. In caso di consorzi, tale prescrizione deve essere soddisfatta dal consorzio medesimo e dalla ditta o dalle ditte designate, nella domanda di ammissione alla gara, come esecutrici del contratto.

b) Valutazione del profilo del Direttore Tecnico del Servizio: fino a 10 punti

Criterio premiante	Anni	Punti attribuibili	Max punti attribuibili	Strumento per l'attribuzione del punteggio
Direttore Tecnico del Servizio con anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva con qualifica attribuibile ai seguenti inquadramenti: Quadro A, Quadro B, Livello I e Livello II del CCNL. Il requisito dichiarato dovrà essere garantito per tutta durata dell'appalto.	0	0	10	Dichiarazione del rappresentante legale
	3	3		
	6	6		
	10	10		

In caso di dichiarazioni del legale rappresentante che non contengano le indicazioni relative agli anni di esperienza il punteggio attribuito per quella voce sarà pari a 0 (zero).

15.1.3. Servizi aggiuntivi – miglorie: fino a 11 punti

a) Somministrazione pasto domenicale: punti 6

Per l'assegnazione del punteggio il Fornitore deve impegnarsi a garantire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione contraente, nei giorni di domenica l'integrazione dei pasti con antipasto e dolce.

Strumento per l'assegnazione del punteggio: Proposta a firma del legale rappresentante.

b) Assenza di penali per servizi analoghi negli ultimi tre anni: punti 5

Per l'assegnazione del punteggio il Fornitore deve dichiarare l'assenza di penali riferite ai contratti di appalto oggetto del fatturato specifico dichiarato in fase di

gara. Sono da considerarsi le penali le cui procedure risultano definite (accettate/pagate) alla data di pubblicazione del bando sulla GUUE.

Strumento per l'assegnazione del punteggio: Dichiarazione a firma del legale rappresentante.

Al fine di non alterare il peso stabilito per la valutazione tecnica, se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio è effettuata la c.d. "riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto sul singolo criterio il massimo punteggio previsto dal singolo criterio e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

15.2. Valutazione dell'offerta economica - max 30 punti

Alle offerte economiche sarà applicato il punteggio risultante dalla seguente formula:

$$PE = PEmax \times \left(\frac{BA - P}{BA - Pmin} \right)^{0,9}$$

dove:

PEmax: massimo punteggio attribuibile

BA: prezzo a base d'asta (valore soglia)

P: prezzo (valore) offerto dal concorrente

Pmin: prezzo più basso tra quelli offerti in gara

0,9: esponente che regola il grado di concavità della curva

Il calcolo del punteggio sarà effettuato arrotondando alla seconda (2) cifra decimale.

16. Subappalto, Sub-contratto e contratti continuativi di cooperazione

Resta inteso che qualora l'Impresa si avvalga in sede di offerta della facoltà di subappaltare, dovrà rispettare quanto indicato nei successivi sub-paragrafi;

L'Impresa si impegna a depositare presso l'Amministrazione Contraente, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto:

- a) l'originale o la copia autentica del contratto di subappalto che deve indicare puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici;
- b) dichiarazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti richiesti dal Bando di gara, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate, ove le dichiarazioni rese in gara non siano più utilizzabili;
- c) la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo al subappaltatore dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016, ove le dichiarazioni rese in gara non siano più utilizzabili;
- d) dichiarazione dell'appaltatore relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con il subappaltatore;
- e) se del caso, documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione/certificazione prescritti dal D. Lgs. n. 50/2016 per l'esecuzione delle attività affidate.

In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine all'uopo previsto, l'Amministrazione Contraente procederà a richiedere al Fornitore l'integrazione della suddetta documentazione. Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione comporta l'interruzione del termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del sub- appalto, che ricomincerà a decorrere dal completamento della documentazione.

I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del presente contratto, i requisiti richiesti per il rilascio dell'autorizzazione al subappalto. In caso di perdita dei detti requisiti l'Amministrazione Contraente revocherà l'autorizzazione.

L'impresa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato nonché siano variati i requisiti di qualificazione o le certificazioni deve acquisire una autorizzazione integrativa.

Ai sensi dell'art. 105, comma 4, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. non sarà autorizzato il subappalto ad un operatore economico che abbia partecipato alla procedura di affidamento del contratto (in caso di divisione in Lotti, per lo specifico Lotto).

Per le prestazioni affidate in subappalto devono essere corrisposti i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso. L'Amministrazione Contraente, sentito il

direttore dell'esecuzione, può verificare l'effettiva applicazione degli obblighi di cui al presente comma. Il Fornitore è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Impresa, la quale rimane l'unica e sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.

L'Impresa è responsabile in via esclusiva nei confronti dell'Amministrazione Contraente dei danni che dovessero derivare alla stessa Amministrazione o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività. In particolare, il Fornitore si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione Contraente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari derivanti da qualsiasi perdita, danno, responsabilità, costo o spesa che possano originarsi da eventuali violazioni del Regolamento 679/2016.

Il Fornitore è responsabile in solido dell'osservanza del trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni da parte del subappaltatore nei confronti dei suoi dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. Il Fornitore trasmette all'Amministrazione Contraente prima dell'inizio delle prestazioni la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del piano della sicurezza di cui al D. Lgs. n. 81/2008. Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità relativo a tutti i subappaltatori.

L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs. n. 276/2003, ad eccezione del caso in cui ricorrano le fattispecie di cui all'art. 105, comma 13, lett. a) e c), del D. Lgs. n. 50/2016.

Il Fornitore si impegna a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposta verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

Al ricorrere dei presupposti, trova applicazione l'art. 105, comma 13, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Ove tale previsione non sia applicata, e salvo diversa indicazione del

direttore dell'esecuzione, l'Impresa si obbliga a trasmettere all'Amministrazione Contraente entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposte al subappaltatore.

L'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

In caso di inadempimento da parte dell'Impresa agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione Contraente può risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il Fornitore si impegna a comunicare all'Amministrazione Contraente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione del contratto, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati. Sono, altresì, comunicate eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

Non costituiscono subappalto le fattispecie di cui al comma 3 dell'art. 105 del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Nel caso in cui l'Impresa intenda ricorrere alle prestazioni di soggetti terzi in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura gli stessi devono essere stati sottoscritti in epoca anteriore all'indizione della procedura finalizzata all'aggiudicazione del contratto e devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente prima o contestualmente alla sottoscrizione del Contratto.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Restano fermi tutti gli obblighi e gli adempimenti previsti dall'art. 48-bis del D.P.R. 602 del 29 settembre 1973 nonché dai successivi regolamenti.

L'Amministrazione Contraente provvederà a comunicare al Casellario Informatico le informazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC) n. 1 del 10/01/2008.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

Appendice al Capitolato Tecnico

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato 1: Interventi di Manutenzione ordinaria

Allegato 2: Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti

Allegato 3: Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche

Allegato 4: Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio

Allegato 5: Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria

Allegato 6: Monitoraggio ispettivo e analitico