

## **CAPITOLATO TECNICO**

Gara per l'affidamento del "servizio di fornitura di pasti veicolati" nella mensa obbligatoria di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria presso la Direzione della Casa Circondariale di Tolmezzo.

### **1. Indicazioni generali**

#### **1.1. Oggetto dell'appalto**

Oggetto dell'appalto è il Servizio di Fornitura di pasti veicolati nella mensa obbligatoria di servizio per il Personale della Polizia Penitenziaria, erogato mediante produzione di pasti preconfezionati cucinati dalla ditta fornitrice in locali propri e distribuzione presso i locali di consumo dei pasti della Direzione con proprio personale. Dette strutture, ai fini dell'erogazione del servizio, saranno concesse in uso a titolo gratuito alla ditta fornitrice.

Il Servizio dovrà essere erogato a favore del personale in servizio presso la Direzione della Casa Circondariale di Tolmezzo, e del personale esterno, autorizzato dalla Direzione, che di volta in volta, per motivi di servizio, dovesse aggiungersi.

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.

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.

Il corrispettivo del Servizio che verrà pagato dall'Amministrazione Contraente al Fornitore sarà calcolato applicando ai pasti (pranzi e/o cene) effettivamente consumati il prezzo di aggiudicazione (su una base d'asta di € 6,70 iva esclusa).

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 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.

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

## 1.2. Articolazione e condizioni del Servizio

Detto servizio si compone delle seguenti tipologie di pasto:

- pranzo
- cena

La ditta si impegna a predisporre un menù settimanale che provvederà ad affiggere nelle immediate vicinanze del luogo di consumazione dei pasti. Sarà cura dell'Amministrazione comunicare giornalmente, a mezzo mail, il numero di pasti degli aventi diritto.

\*\*\*\*\*

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

- Preparazione e/o Cottura dei pasti presso i locali della ditta fornitrice;
- Confezionamento dei pasti, con le attrezzature della ditta fornitrice;
- Trasporto dei contenitori dalla cucina della ditta fornitrice alla cucina della Mensa di Servizio della Direzione;
- Distribuzione dei pasti, a cura del Fornitore, in modalità self service con apposito personale;
- Pulizia, lavaggio e disinfezione della cucina della Direzione nonché delle attrezzature di proprietà della Direzione utilizzate dalla ditta fornitrice;
- 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;
- 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 delle Amministrazioni locali competenti. Lo smaltimento sarà a carico dell'Amministrazione.

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. La tipologia delle stoviglie che dovranno essere utilizzate, costituenti il set necessario per ciascun pasto, è quella di seguito indicata:
  - 1. 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 bicchiere
- ½ Lt di acqua minerale naturale o frizzante (a scelta del dipendente)
- Frutta di stagione

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 copri vassoio
- 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 elenchi nominativi forniti dall'Amministrazione in cui l'avente diritto firmerà prima della consumazione del pasto. Sarà cura del Fornitore assicurarsi che ogni avente diritto firmi l'elenco di cui sopra.

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.

Gli utenti provvederanno direttamente al ritiro del vassoio, della tovaglietta copri vassoio, 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 collocati sul ripiano ove viene distribuito il pasto. 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, fatte salve le richieste di pranzi particolari per il personale affetto da allergie e intolleranze alimentari.

In questo caso, sarà cura dell'Amministrazione comunicare in tempo utile il numero di pasti per soggetti allergici o intolleranti.

#### **1.2.1. Servizio per eventuali utenti esterni**

Eventuali soggetti, diversi dal personale avente diritto, possono essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione al servizio di mensa. Il prezzo dei pasti per gli utenti esterni, nella parte da corrispondere al Fornitore, è uguale a quello dei pasti per il personale avente diritto.

In caso di considerevoli variazioni numeriche in aumento dovuto agli utenti esterni, l'Amministrazione Contraente provvederà ad informare preventivamente il Fornitore. In caso di mancato preavviso il Fornitore potrà non erogare in tutto o in parte il Servizio a detti utenti.

#### **1.3. 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;
- 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.

## **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, 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.

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

Il numero di pasti che presumibilmente saranno consumati nel periodo di durata del contratto è di circa 73.000 considerando il periodo 01 gennaio 2021 – 30 giugno 2023. Il numero è puramente indicativo e il Fornitore non potrà contestare all'Amministrazione qualora il numero di pasti effettivamente erogato si discosti da quello presunto.

Il Fornitore si impegna a garantire lo svolgimento del servizio negli orari definiti con l'Amministrazione contraente che nello specifico sono:

- pranzi dalle ore 11.00 alle 14.30;
- cene dalle ore 18.00 alle 20.30.

La mensa obbligatoria di servizio della casa Circondariale di Tolmezzo è aperta 365/366 giorni all'anno.

Gli orari di distribuzione previsti potranno eventualmente variare su indicazione dell'Amministrazione, in relazione alle necessità organizzative dell'Istituto Penitenziario.

Resta inteso che, rispetto al numero di pasti presunti riportato sopra, sono stati esclusi i pasti (pranzi e/o cene) degli altri utenti esterni eventualmente autorizzati, e i pasti (pranzi e/o cene) relativi ad eventuali 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.

## **2.2. Durata e valore dell'appalto**

Il contratto per la gestione del servizio di fornitura di pasti veicolati per la mensa obbligatoria di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria avrà durata dal 1° gennaio 2021 al 30 giugno 2023. 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, valutabile in €.586.9200,00 IVA esclusa ed incluse le opzioni; non comprende il corrispettivo relativo ai pasti (pranzi e/o cene) degli altri utenti esterni, e i pasti (pranzi e/o cene) relativi ai corsisti delle Scuole o Istituti di Formazione.

## **3. Prezzo del Servizio, fatturazione e pagamenti**

### **3.1. Prezzo delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente**

Il prezzo del Servizio di Fornitura di pasti veicolati nella mensa obbligatoria di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria che l'Amministrazione Contraente corrisponderà al Fornitore, sarà quello di aggiudicazione iva esclusa per ciascun pasto consumato (pranzo e/o cena).

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. Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti**

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

La Direzione dovrà, entro il 5 di ogni mese, attestare al Fornitore il numero dei pasti e delle colazioni effettivamente consumati, nonché la regolarità della prestazione effettuata. Il Fornitore provvederà ad emettere la fattura elettronica per l'importo delle prestazioni eseguite.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, direttamente dall'Amministrazione Contraente, su presentazione di regolare fattura elettronica mensile, intestata alla stessa.

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 compatibilmente con la disponibilità di fondi sul relativo capitolo di bilancio. Il pagamento, inoltre, è subordinato alla regolarità del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) che l'Amministrazione provvederà a richiedere all'INPS, e al positivo esito delle verifiche sulla regolarità fiscale effettuate telematicamente da questa Direzione sul portale dell'Agenzia delle Entrate e degli altri controlli e verifiche di legge.

## **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° gennaio 2021. 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, 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 Fornitura di pasti veicolati nella mensa obbligatoria di servizio della Casa Circondariale di Tolmezzo 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 Verbale 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**

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.

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, 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 la pulizia e gli oneri di manutenzione ordinaria delle Strutture prese in consegna.

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

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature.

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, invece, a carico dell'Amministrazione tutte le manutenzioni straordinarie di macchinari ed attrezzature. 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 ordinarie 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, 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 "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.

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 verifichino rilevanti mutamenti nel numero dei posti. 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.

#### **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.

### **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.

L'Amministrazione Contraente ha previsto un menù a struttura variabile, che permette agli utenti di scegliere tra diverse preparazioni gastronomiche per ciascuna portata.

##### **7.1.1. Opzioni nella scelta dei menù**

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. 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, 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 elabora 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.

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.

### **7.3. Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande**

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono di qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. Ad esempio, 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.

Si precisa che, relativamente ai prodotti ittici indicati come surgelati–congelati 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. Detti prodotti dovranno essere conformi alla normativa di legge applicabile in materia di igiene e di tracciabilità del prodotto.

### **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.

#### **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. 853/04 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 Antiveneni 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.

### **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.

#### **8.6. 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.

#### **8.7. 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.

### **9. Pulizia e sanificazione dei locali di produzione e somministrazione**

#### **9.1. Operazioni di pulizia e sanificazione**

Il Fornitore al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia delle Cucine, 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*".

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguiti nel rispetto delle regole previste dal piano di autocontrollo HACCP.

## **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.

## **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.

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

## **9.4. Interventi di disinfestazione e di derattizzazione**

L'amministrazione provvederà ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione prima dell'avvio delle attività. A tal fine, previ accordi con la Direzione, il Fornitore dovrà impegnarsi a fornire pasti sostitutivi o cestini sigillati per il giorno previsto per la disinfestazione, stante l'impossibilità di utilizzo dei locali della cucina.

Il Fornitore deve effettuare presso le Strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

## **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. 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.

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.

### **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 penali**

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;
- Per ogni giorno di erogazione del servizio in cui non viene rispettato il monte ore riportato nell'Atto di Regolamentazione del Servizio con riferimento agli orari di apertura della mensa;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche;
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente;
- 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, inadeguate 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;
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare;
- 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;
- Per assenza del Direttore Tecnico del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (uno) giorno lavorativo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato Tecnico;
- In ogni caso in cui sia riscontrato il mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dal Fornitore;
- 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;
- Ogni volta in cui non siano effettuati gli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;
- 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;
- 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, 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. (CE) n. 853/2004 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

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

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria, 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, 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;
- Per i casi 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;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al Fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui, sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- 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; superati i 5 (cinque) giorni di ritardo l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto;

### **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.

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*.

L'Amministrazione contraente potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

### **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 facoltà dell'Amministrazione di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento dei maggiori 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 presente Capitolato Tecnico;
- c) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione, confezionamento, distribuzione dei pasti, come indicato nel presente Capitolato Tecnico;
- d) verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare addebitabile al fornitore;



- e) applicazione di penali nella misura complessiva superiore al 10%;
- f) mutamento per qualsiasi ragione o motivo della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- g) utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
- h) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
- i) fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo del Fornitore, salvo il caso di concordato con continuità aziendale;
- j) 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.

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.

## **Appendice al Capitolato Tecnico**

### **Allegati:**

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

***Allegato 1:*** Atto di regolamentazione del servizio

***Allegato 2:*** Elenco attrezzature

***Allegato 3:*** Privacy

***Allegato 4:*** Patto di integrità