

## **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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione della Circoscrizione territoriale del Provveditorato di

---

## **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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione 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, nell'ambito di questa definizione si distinguono le seguenti terminologie: Contratto dell'appalto iniziale, il contratto per il periodo 1 luglio 2020 – 31 dicembre 2022; Contratto di ripetizione per l'affidamento dei servizi analoghi, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del Codice, per il periodo 1 gennaio

2023 – 31 dicembre 2023; Opzione di proroga tecnica modifica della durata del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice;

- i) Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro: il CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo;
- j) 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;
- k) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la consegna del pasto ad ogni singolo utente;
- l) Fornitore: il soggetto aggiudicatario contraente;
- m) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menù in un intervallo di tempo di 4 settimane, ciclicamente ripetute;
- n) Impianti: tutti gli impianti (elettrici, di riscaldamento, idrici, sanitari, ecc.) presenti nelle Cucine, nei Locali di consumo e nelle relative pertinenze;
- o) 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;
- p) L.A.R.N.: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana;
- q) Locali/luoghi di consumo dei pasti: ogni locale/luogo ove si somministrano i pasti oggetto del presente Servizio di Ristorazione;
- r) Macchinari: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (es. lavastoviglie, forni, ecc);
- s) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- t) Menù stagionale: il/i menù previsto/i per stagione definito/i in base alle caratteristiche climatiche;
- u) 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);
- v) Pasto: l'insieme delle preparazioni gastronomiche previste nel menù cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- w) Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);

- x) 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);
- y) 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);
- z) 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);
- aa) 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;
- bb) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare nello svolgimento delle attività richieste dalla Amministrazione Contraente;
- cc) 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;
- dd) 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione in cui dovrà erogarsi il Servizio di Ristorazione;
- ee) Tegameria: tegami, pentole e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- ff) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli;
- gg) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla Cucina ai Locali/luoghi di consumo;
- hh) Utensileria: coltelli, mestoli e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ii) Utenti: il Personale di Polizia Penitenziaria e il personale dipendente in servizio presso

le sedi degli Istituti Penitenziari, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione dislocate nella circoscrizione territoriale di competenza dell'Amministrazione Contraente ovvero lì presente per motivi di servizio, nonché i corsisti;

- jj) Utenti esterni: eventuali fruitori del Servizio previamente autorizzati dalla Direzione della Sede il cui costo non è a carico dell'Amministrazione Contraente;
- kk) 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;
- ll) Codice dei contratti: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., le Linee Guida ANAC e i Decreti attuativi;
- mm) 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;
- nn) 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;
- oo) Direttore operativo: Autorità Dirigenti di ogni singola sede nell'esercizio delle attività di cui all'art. 111, comma 2, del Codice dei contratti;
- pp) Direttore Tecnico del servizio: soggetto nominato dal fornitore per la direzione del servizio nel suo complesso;
- qq) 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione 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 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) effettivamente consumati il prezzo di aggiudicazione offerto dal Fornitore.

Si precisa, inoltre, che per ciascuna colazione, qualora richiesta ed effettivamente consumata, verrà corrisposto un prezzo pari a Euro (1,00) più 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione, 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.

### **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*):

- a. cestini sostitutivi del pasto;
- b. integrazioni del menù (cd. pasti da ricorrenza) in occasione di ricorrenze particolari e del pasto domenicale;
- c. 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);
- d. alternative ai pasti base.

### **1.4. Locali, materiali, apparecchiature, attrezzature e spese a carico dell'Amministrazione**

Sono e restano a totale carico dell'Amministrazione Contraente la messa a disposizione, in comodato d'uso gratuito per l'esecuzione del servizio, dei seguenti locali, materiali, apparecchiature, nonché le seguenti spese:

- a) Cucine, Locali/luoghi di consumo dei pasti e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento del servizio;
- b) Arredi, attrezzature, impianti, macchinari, tegameria, e utensileria;
- c) Manutenzioni di cui al paragrafo 5.4 ed eventuale rinnovo delle attrezzature/impianti da cucina;
- d) Contenitori per la raccolta differenziata;
- e) Gli oneri economici relativi alle utenze (*rif. par. 5.5 Utenze*) ed allo smaltimento dei rifiuti.

La consegna di tutti i locali, materiali e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione

Contraente utilizzati dal Fornitore sarà oggetto di regolare Verbale di presa in consegna delle Strutture ed Inventario delle strutture, come stabilito al paragrafo 4.1.

### **1.5. Materiali, apparecchiature, attrezzature e spese a carico del Fornitore**

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

- a) 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 arrosti, 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;
- b) 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);
- c) Confezionamento dei pasti, con le Attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Contraente;
- d) Confezionamento del pane in pezzi singoli, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- e) 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;
- f) Distribuzione dei pasti, a cura del Fornitore, in modalità self service;
- g) Pulizia, lavaggio e disinfezione delle Strutture (*rif. paragrafo 1.1 "Definizioni", punto cc)* prese in consegna e/o comunque utilizzate per il servizio;
- h) Obbligo di custodia e di Manutenzione ordinaria delle Strutture, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione delle stesse;
- i) Manutenzione di cui al paragrafo 5.3
- j) 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;
- k) 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;
- l) 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;
  - m) Spese per eventuali analisi di laboratorio dei campioni di vivande prelevati lungo la linea di distribuzione, disposte dall'Amministrazione Contraente;
  - n) Stoviglie necessarie per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri.

Caratteristiche tecniche delle stoviglie: **a) riutilizzabili** (ceramica, vetro, metallo ...) nelle sedi dotate di idonee lavastoviglie ed elencate all'Appendice n. 2 al capitolato tecnico; **b) monouso** nelle sedi non dotate di idonee lavastoviglie ed elencate all'Appendice n. 2 al capitolato tecnico.

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
  - 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 cucchiaino
2. La dotazione per *ciascun pasto (pranzo 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 cucchiaino)
  - 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 copri vassoio
    - 2 tovaglioli in carta (a doppio velo)
- o) Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato e nei relativi allegati sono a carico del Fornitore.

#### **1.6. 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.

Dovranno essere collocati su ciascun tavolo i condimenti, confezionati in contenitori multidose, e gli stuzzicadenti 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.

#### **1.6.1. 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 dovute 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.

### **1.7. 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:

- a) la responsabilità derivante da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminate o avariate da questi fornite;
- b) nell'esecuzione del servizio, i procedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti;
- c) 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;
- d) 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;
- e) 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;
- f) 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 riportati nella tabella di cui all'Appendice n. 1 del presente Capitolato Tecnico 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 riportato nella tabella di cui all'Appendice n. 1 del presente Capitolato Tecnico.

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 nella tabella di cui all'Appendice n. 1 del presente Capitolato Tecnico sono espressi in euro e sono da considerarsi non comprensivi dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Si precisa che i pasti degli altri utenti esterni, le colazioni e i pasti relativi ai corsisti della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione comunque riportati nella tabella 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 n. 1 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 n. 1, dal calcolo del numero di pasti sul quale è calcolato il valore presuntivo dell'appalto sono stati esclusi i pasti (pranzi o cene) degli altri utenti esterni eventualmente autorizzati, le prime colazioni e i pasti (pranzi o cene) relativi ai corsisti della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione, 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 2020 al 31 dicembre 2022. E' prevista la possibilità di un rinnovo per un ulteriore anno quale ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 63, comma 5, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 ricorrendone i presupposti di cui al successivo paragrafo 10.3.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Contraente di prorogare, ai sensi dell'art. 106, comma 11, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, il contratto (contratto dell'appalto iniziale o contratto di ripetizione nel caso di rinnovo) fino all'effettivo subentro nel Servizio di altro prestatore opportunamente selezionato, **previo avviso da comunicarsi al Fornitore almeno 20 gg. prima della scadenza del contratto medesimo.** In tal caso il Fornitore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il valore presuntivo dell'appalto è indicato nell'Appendice n. 1 al presente Capitolato Tecnico, e tiene conto dell'importo massimo stimato (totale pagabile al netto dell'IVA e/o di

altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze), ivi compreso l'importo del contratto di ripetizione (art. 63, comma 5, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50) e dell'opzione per la proroga tecnica (art. 106, comma 11, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50), stimata per un periodo di mesi sei, così come previsto dall'art. 35, comma 4, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Il valore presuntivo dell'appalto non comprende il corrispettivo relativo ai pasti (pranzi o cene) degli altri utenti esterni, nonché il corrispettivo relativo alle prime colazioni e i pasti (pranzi o cene) dei corsisti della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione.

### **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 effettivamente consumato (pranzo o cena) il prezzo aggiudicato e a ciascuna colazione effettivamente consumata € 1,00, oltre 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. Anticipazione del 20% del valore del contratto di appalto**

Nel rispetto della previsione di cui all'art. 35, comma 18, del Codice, può essere corrisposto al Fornitore, quale anticipazione del prezzo e alle condizioni e modalità sotto indicate, l'importo pari al 20 per cento (20%) del valore del contratto di appalto (contratto dell'appalto iniziale o contratto di ripetizione), come di seguito riportato:

- a)** entro 15 giorni dall'effettivo inizio dell'appalto, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/07/2020 al 31/12/2020;
- b)** entro il 31 gennaio 2021, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/01/2021 al 31/12/2021;
- c)** entro il 31 gennaio 2022, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/01/2022 al 31/12/2022;
- d)** entro il 31 gennaio 2023, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/01/2023 al 31/12/2023, nell'ipotesi di ripetizione del contratto ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.lgs. n. 50/2016.

Le erogazioni dell'anticipazioni sono subordinate alla costituzione di garanzie fideiussorie

bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. Le predette garanzie sono rilasciate da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. Le garanzie possono essere, altresì, rilasciate dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385. L'importo delle garanzie vengono gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

### **3.3. Revisione periodica del prezzo**

**Per il contratto dell'appalto iniziale**, il prezzo risultante dalla procedura di gara rimane fisso per il primo anno di fornitura del servizio, decorrente dalla data di inizio 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 (indice generale senza tabacchi) relativo al costo della vita per famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'ISTAT nei dodici mesi precedenti.

**Per il contratto di ripetizione**, si applicano gli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto in esecuzione.

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.

### **3.4. Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti**

I pasti (pranzo, cena 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), Scuola di formazione e Istituto di Istruzione, 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), Scuole o Istituti 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 garanzia definitiva o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Nel caso in cui non dovesse risultare regolare il versamento dei contributi, l'Amministrazione Contraente richiederà al Fornitore - entro 10 giorni dal ricevimento della fattura dei servizi resi nel mese precedente - i necessari chiarimenti al riguardo, che dovranno essere forniti entro i successivi 15 giorni, salvo quanto previsto dall'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016:

- qualora il Fornitore abbia chiarito l'ipotizzata irregolarità ovvero abbia provveduto alla regolarizzazione delle inadempienze rilevate, fornendo prova idonea e sempreché non vi ostino altri impedimenti, l'Amministrazione Contraente provvederà, al pagamento della fattura in sospeso.
- nel caso in cui, invece, il Fornitore rappresenti - con prova idonea - che l'apparente



irregolarità contributiva sia da ascrivere a situazione di contenzioso in corso, l'Amministrazione Contraente provvederà al pagamento della fattura in sospeso solo previa presentazione, da parte del Fornitore, di apposita *polizza fidejussoria* di valore pari alla presunta irregolarità contributiva.

Ai fini del pagamento della fattura, il Fornitore/Subappaltatore dovrà osservare le prescrizioni previste dall' articolo 17 bis del D. lgs. n. 241 del 9 luglio 1997. In caso di inottemperanza sarà applicato quanto previsto dal comma 3 del predetto articolo 17 bis.

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, salvo diversa necessità derivante dalla conclusione della procedura di gara, a partire dalla data del 1° luglio 2020. 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, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), Scuola di formazione o Istituto di Istruzione 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 constataste 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, così come descritti nel presente Capitolato e in Contratto. In particolare, per le fasi di preparazione e di distribuzione delle pietanze, il Fornitore deve impiegare figure professionali adeguate alle mansioni da svolgere (ad esempio: per la produzione dei pasti è necessario impiegare personale con la qualifica di cuoco, capace di operare in piena autonomia, corrispondente al IV livello PIPE).

Inoltre, l'appaltatore dovrà calibrare la presenza di proprio personale per ogni turno di servizio (colazione, pranzo e cena) nelle diverse figure professionali previste in modo da:

- a) mantenere le pietanze al banco self-service per un tempo - di norma - non superiore ai 20 minuti, calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all'utenza;
- b) servire almeno n. 3 persone al minuto per ciascun linea di distribuzione, evitando disservizi lungo la stessa, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione dell'intero pasto non deve superare i 5 minuti dall'arrivo del commensale a mensa anche nei momenti di maggiore afflusso di utenza;
- c) assicurare in ogni momento di apertura del refettorio la perfetta pulizia dei locali e sempre la disponibilità di posate, vassoi, copri vassoi, bicchieri, tovaglioli, pane e condimenti.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio è correlato al vincolo della obbligazione di risultato contrattualmente assunta dal Fornitore. In ogni caso, il Fornitore si impegna a garantire all'Amministrazione Contraente personale congruo per numero e adeguato per professionalità, rispetto all'affluenza verificata e alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dalle modalità di svolgimento del servizio stesso nel presente Capitolato. Nell'ambito dell'organizzazione del personale operata dall'appaltatore per l'ottimale erogazione del servizio, dovrà comunque essere sempre assicurata la presenza di un cuoco anche in occasione di turni di servizi con minore utenza. In tali occasioni il cuoco potrà svolgere anche le mansioni proprie di figure professionali di qualifica inferiore, adottando gli opportuni accorgimenti per garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie e comunque l'ottimale andamento del servizio.

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 e dalle Linee Guida n. 13 approvate dall'ANAC con delibera n. 114 del 13 febbraio 2019. Il Fornitore, a tal fine, deve presentare a corredo dell'offerta un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte dell'Amministrazione Contraente durante l'esecuzione del contratto.

Il Fornitore deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienicosanitarie vigenti e non sia adibito a operazioni di lavorazione/manipolazione e distribuzione degli alimenti qualora affetto da malattia, in particolare, se affetto da patologie infettive a carico della cute, dell'apparato respiratorio e/o gastro-intestinale. Il Fornitore, inoltre, si obbliga ad acquisire la certificazione attestante l'idoneità al rientro in servizio per assenze del personale dovute a malattie infettive.

Il Fornitore si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo, con personale preventivamente addestrato e di idonea professionalità.

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 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 e obblighi verso l'Amministrazione**

Almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio del servizio, il Fornitore dovrà trasmettere a ogni Sede da cui dipendono le mense l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato, con specificazione del relativo settore di lavoro e mansioni. Salvo modifiche/sostituzione del personale, in caso di ripetizione del contratto, saranno ritenute valide le precedenti comunicazioni.

Il Fornitore è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi evento dannoso da esso cagionato o che possa accadere durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione Contraente, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione Contraente da qualsiasi responsabilità.

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.

Al personale del Fornitore è, altresì, fatto assoluto divieto, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'Amministrazione Contraente, di acquisire all'interno delle Sedi immagini, video e registrazioni audio. Detto personale, inoltre, è assoggettato ai controlli di sicurezza previsti in cui presta la propria attività.

L'Amministrazione Contraente potrà disporre l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra o ritenuti non idonei. Il Fornitore provvederà alla sostituzione entro 8 giorni lavorativi a decorrere dall'allontanamento, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione Contraente.

## **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.”*

Il Fornitore deve assicurare che il personale impiegato sia istruito e informato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali cucina e mensa. È esclusa ogni forma di responsabilità dell’Amministrazione Contraente per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo utilizzo delle apparecchiature concesse in uso.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione delle sostanze alimentari, destinato anche temporaneamente o occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto, con le sostanze alimentari deve essere in possesso dell’attestato di frequenza del corso di Formazione per Alimentaristi, altrimenti detto “corso ex libretto sanitario”.

#### **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.

## **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:

- 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.
- b) **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.
- c) **Integrazioni del vitto:** si riferisce al pranzo e alla cena. Si tratta dell'integrazione,

senza aggravio di costi, consistenti in grammature superiori a quelle standard, per soddisfare richieste energetiche superiori (c.d. integrazioni vitto) pari ad un aumento percentuale del 25%.

### **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:

- d) un menù in cui siano previste in alternative a specifiche portate (es. primo piatto) ulteriori preparazioni gastronomiche provenienti da portate differenti (es. dessert);
- e) 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 per il personale affetto da patologie che necessitano di diete e/o preparazioni speciali, può richiedere, senza ulteriore aggravio di prezzo, menù personalizzati, come ad esempio piatti confezionati con generi alimentari privi di glutine.

Il Fornitore dovrà, inoltre, fornire, senza ulteriore aggravio di prezzo, a richiesta degli utenti, preventivamente a ciò autorizzati dall'Amministrazione Contraente, la somministrazione di piatti caldi e/o freddi vegetariani a completo valore nutrizionale che non includano condimenti e prodotti di derivazione animale, quali latte, uova e grassi animali, o la somministrazione di pasti compatibili con dettami religiosi.

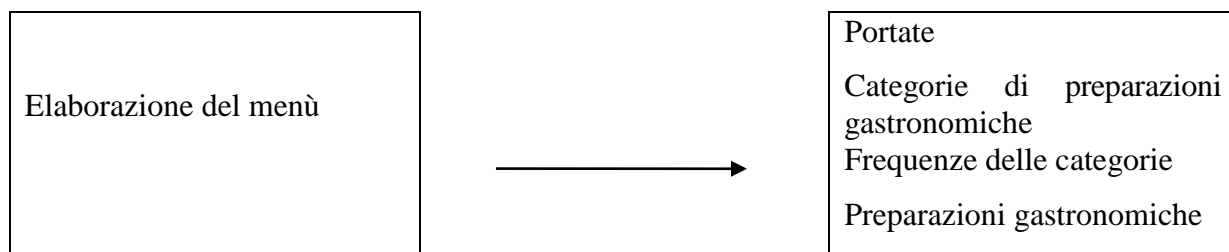
## **7.2. Modalità di elaborazione dei menù**

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.

#### **1 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%.

#### **1 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:

<b>Generi</b>	<b>Quantità</b>
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 ((UE)2018/848 che entrerà in vigore il 01/01/2021) 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 Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari dei C.A.M., presenterà per ogni Sede al competente Direttore operativo (Autorità Dirigente della Sede) un rapporto sintetico, in cui siano elencati: tipologia, origine, metodi di produzione e quantità delle derrate e/o materie prime/semilavorati alimentari**



**acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata ed evidenziando, altresì, i prodotti biologici, IGP, DOP e STG utilizzati nel semestre, dei quali dovrà essere indicata la percentuale di quelli scaricati presso la Sede rispetto al totale.**

**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.**

**Della documentazione suddetta, nonché della certificazione dei prodotti, verrà conservata copia nei locali mensa.**

**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 HACCP 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.

Il Servizio dovrà rispettare i principi di igiene e sicurezza del sistema HACCP. La gestione del servizio deve, inoltre, essere condotta in ottemperanza alle normative vigenti in materia, tra cui in particolare il D.Lgs. n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni ed il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il servizio deve necessariamente essere conforme alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel presente Capitolato. In ogni caso l'Impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti il settore merceologico sul servizio di ristorazione, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

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 personale deve essere sempre in ordine e munito di divisa. 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, e le dotazioni di protezione antinfortunistica individuale.

Gli indumenti devono riportare in stampa il nome del Fornitore ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione del pasto devono essere differenti per foggia e per colore da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione dei locali (Cucina e Locali di consumo dei pasti), impianti attrezzature, stoviglie, ecc.. Dovrà essere adottato un criterio di identificazione del personale che consenta il riconoscimento visivo delle diverse aree di impiego del personale stesso.

#### **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. 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.

#### **8.9. Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito e in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e scheda di sicurezza.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

## **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 pertinenze (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.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia, fatta eccezione per le minute attività di riassetto del refettorio necessarie a garantire la confortevole fruizione del servizio da parte degli utenti (p. es. pulizia dei tavoli all'avvicendamento dei commensali), dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.

### **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 (oli esauriti) 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.

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.

Il sistema dei controlli è descritto nell'*Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"* e nell'Atto di Regolamentazione del servizio e riguarderà, fra l'altro, le seguenti aree di interesse:

#### **Introduzione delle derrate**

Il Direttore Operativo provvederà saltuariamente al controllo delle derrate approvvigionate dal Fornitore, prima dell'introduzione in magazzino. In caso di rifiuto, sarà richiesta l'immediata sostituzione delle derrate.

#### **Modalità di conservazione**

L'Amministrazione Contraente provvederà al controllo costante del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle derrate, agendo tempestivamente per la rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette strutture. Il Direttore Operativo o la Commissione di verifica provvederanno a effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

#### **Controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati**

Il Direttore operativo provvederà, con cadenza giornaliera, al controllo organolettico delle pietanze (anche attraverso la consumazione dei pasti presso la stessa mensa). Analogamente

provvederà la Commissione di verifica nel corso dei suoi eventuali controlli.

Il rappresentante del Fornitore, in presenza del Direttore Operativo, preleverà giornalmente sulla catena di distribuzione un campione di ogni singola pietanza, di ciascuna preparazione gastronomica per poi 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.

Il Direttore Operativo o la Commissione di verifica suddetto provvederanno all'invio al laboratorio di analisi delle pietanze come sopra campionate (con oneri a carico del Fornitore). L'invio e la sigillatura dei campioni inviati deve avvenire in contraddittorio tra i rappresentanti dell'Amministrazione Contraente e del Fornitore, che ne redigono verbale. Gli alimenti non dovranno contenere contaminazioni microbiche superiori ai valori di legge;

### **Distribuzione**

Il controllo avverrà giornalmente a cura del Direttore Operativo al fine di constatare il regolare svolgimento delle **operazioni con particolare riferimento a:**

- tempistiche di erogazione del servizio;
- vestiario del personale preposto;
- rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie riportate nel presente Capitolato Tecnico.

### **Pulizia dei locali**

Il controllo dell'attività avrà lo scopo di accertare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico. Esso avverrà sulla base di quanto previsto dal *paragrafo 9 "Pulizia e sanificazione dei locali di produzione/consumo"* e dall'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* mediante accertamenti del Direttore Operativo o di quelli che la Commissione di verifica riterrà opportuno eseguire.

### **Andamento generale del servizio**

La Commissione di verifica provvederà periodicamente - e, comunque, tutte le volte che l'Amministrazione Contraente lo ritenga necessario - ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale, le eventuali carenze riscontrate nelle singole fasi del servizio. Detti verbali, conservati in apposita raccolta presso la Direzione dell'Istituto Penitenziario, Scuola di Formazione o Istituto di Istruzione nel cui ambito è istituita la mensa oggetto dell'appalto, dovranno essere altresì inviati al Direttore dell'Esecuzione del Contratto per le valutazioni e le determinazioni di merito.

L'attività deve mirare all'accertamento dell'integrale e costante osservanza del presente Capitolato Tecnico, nonché di ogni altra disposizione legislativa vigente in materia. Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione Contraente devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dal Fornitore anche in esecuzione del presente Capitolato Tecnico.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quegli ulteriori controlli che ritenga opportuni al fine di accertare e assicurare il regolare svolgimento del servizio.

### **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 9001:2008 e/o 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. Il Fornitore effettuerà un report semestrale sull'andamento del servizio di ristorazione, che sarà reso disponibile all'Amministrazione Contraente, con evidenza del grado di soddisfazione dell'utenza. Tale report costituirà elemento per il rilascio del certificato semestrale di conformità (art. 102 del D.Lgs.50/2016).

Le azioni finalizzate al miglioramento della qualità del servizio, quando immediatamente realizzabili, verranno sottoposte alla valutazione dell'Autorità Dirigente della sede che, se del caso, ne chiederà l'attuazione previa autorizzazione del responsabile unico del procedimento.

Le azioni migliorative per le quali, invece, vi è necessità di predisporre una programmazione di gestione di attività per un tempo che va oltre la durata del contratto in corso, potranno formare oggetto di un autonomo e dettagliato progetto da porre a base della valutazione dell'Amministrazione contraente, su proposta del responsabile unico del procedimento, di

accordare o meno al fornitore un rinnovo per un ulteriore anno e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione contraente quale ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63, comma 5, del codice dei contratti. A fine di cui sopra, almeno tre mesi prima della scadenza contrattuale, il fornitore provvederà a sottoporre al RUP e all'Amministrazione contraente, per il tramite dell'autorità dirigente della sede, un progetto contenente una dettagliata descrizione di azioni migliorative ritenute efficaci da attuare nell'anno successivo alla data di scadenza del contratto in corso, tenuto conto delle analisi condotte sulla soddisfazione del cliente. Costituirà, altresì, elemento valutativo premiante la relazione dell'Autorità Dirigente della sede circa la reale e continua azione di miglioramento del servizio adottato dal fornitore sulla base dei periodici monitoraggi, nonché sull'intero andamento del servizio reso in costanza di contratto, tenuto conto, in particolare, del rispetto dei criteri ambientali minimi e dell'avvenuto rilascio dei certificati semestrali di conformità (art. 102 del D.Lgs.50/2016).

## **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 venti 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**

- 1 a)** 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*;
- 1 b)** 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*;

- 1 c) 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"*;
- 1 d) Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro (rif. paragrafo 8.5 *"Indumenti di lavoro"*);
- 1 e) Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche (rif. paragrafo 8.7 *"Conservazioni dei campioni delle preparazioni gastronomiche"*);
- 1 f) 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"*);
- 1 g) 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"*).
- 1 h) 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"*.
- 1 i) Per ogni giorno di ritardo nell'emissione, a mezzo sistema SICOGE, delle note di credito a favore dell'Amministrazione Contraente, per compensazioni dei crediti derivanti dall'applicazione di penali o dalle spese di pubblicazione legali,

decorrenti dal 15° giorno dalla richiesta dell'Amministrazione Contraente.

- 1 j)** Per ogni volta che viene constatato un ritardo di 5 minuti oltre il tempo previsto alla lettera e) del paragrafo 1.5 del presente Capitolato Tecnico per il trasporto dei contenitori dalla cucina al locale di consumo (mensa).
- 1 k)** Per ogni giorno in cui non vengono utilizzate le stoviglie riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo ...), in presenza di lavastoviglie funzionante;

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

- 2 a)** 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”);
- 2 b)** 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”);
- 2 c)** 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”);
- 2 d)** Nel caso in cui il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione delle sostanze alimentari, destinato anche temporaneamente o occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto, con le sostanze alimentari non sia in possesso dell'attestato di frequenza del corso di Formazione per Alimentaristi, altrimenti detto “corso ex libretto sanitario” (rif. paragrafo 6.5 “Formazione del personale”);
- 2 e)** Per assenza del Direttore Tecnico del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (uno) giorno lavorativo (rif. paragrafo 6.6 “Direttore Tecnico del Servizio”);
- 2 f)** 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”);
- 2 g)** Per ogni punto percentuale, o frazione di uno, 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;

- 2 h)** Per mancata somministrazione di prodotti esotici – punto 5.4.4 dei CAM – secondo la frequenza offerta in sede di gara (per l’intero lotto);
- 2 i)** 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”);
- 2 j)** Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato Tecnico (rif. paragrafo 7.4.2 “Preparazione gastronomiche refrigerate”);
- 2 k)** 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”);
- 2 l)** 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”);
- 2 m)** 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”);
- 2 n)** Per ogni mancata presentazione della dichiarazione che il legale rappresentante dell’organizzazione non lucrativa di utilità sociale è tenuto ad attestare in relazione al l’effettiva ricezione del cibo non somministrato da parte del Fornitore, nonché la successiva distribuzione di cui al paragrafo 8.8 del presente Capitolato.
- 2 o)** 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”);



- 2 p)** 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");
- 2 q)** Per ogni documento di registrazione previsto nell'Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico" non disponibile presso la cucina (o locale adiacente) dell'Amministrazione;
- 2 r)** 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;
- 2 s)** Per ogni giorno di ritardo nella presentazione del Manuale di Autocontrollo HACCP in conformità al Reg. (CE) n. 853/04 nei termini previsti al paragrafo 8.1 "Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori";
- 2 t)** Per ogni violazione degli obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori previsti al paragrafo 8.1 "Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori";
- 2 u)** Per ogni violazione delle caratteristiche di etichettature indicate nel presente Capitolato Tecnico ed allegati e per ogni caso in cui l'etichettatura alimentare non siano rispondenti alle disposizioni vigenti in materia;
- 2 v)** Per ogni caso in cui vengano rinvenuti generi alimentari la cui data indicata per la consumazione (Da consumarsi entro) sia già trascorsa;
- 2 w)** 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";
- 2 x)** 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.;

- 2 y)** 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**

- 3 a)** 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;
- 3 b)** Per ogni rilevamento di mancata manutenzione straordinaria 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;
- 3 c)** Per ogni caso di riciclo di alimenti (rif. *paragrafo 8.8 “Riciclo di alimenti”*);
- 3 d)** 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;
- 3 e)** Per ogni volta nelle quali il servizio è erogato ad un utente esterno con modalità che violino le previsioni di cui paragrafo 13.3.1 del presente Capitolato e quelle contenute nell'Atto di Regolamentazione del servizio.

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

- 4 a)** Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi (rif. *paragrafo 6.2 “Rapporto di lavoro”*);
- 4 b)** 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”*);

- 4 c)** 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”*);
- 4 d)** Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti al Fornitore, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;
- 4 e)** 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;
- 4 f)** 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;
- 4 g)** 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);
- 4 h)** Per mancata presentazione delle informazioni sul personale utilizzato nel corso dell’esecuzione contrattuale ai fine di quanto previsto dal comma 3.4 delle Linee Guida ANAC n. 13 recanti “La Disciplina delle clausole sociali”.

### **13 Altre penali**

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

- A.P. 1)** 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.
- A.P. 2)** 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.
- A.P. 3)** 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).

- A.P. 4)** 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).
- A.P. 5)** 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"*).
- A.P. 6)** L'Amministrazione contraente potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti per il danno subito, così come meglio disciplinato al paragrafo 14 del presente Capitolato.

#### **14 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 garanzia fideiussoria 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) mancato rispetto, per cause dipendenti dal Fornitore, del progetto di assorbimento di cui al paragrafo 6.1 del presente Capitolato;
- j) mancata reintegrazione della garanzia definitiva nei casi previsti entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione Contraente;
- k) mancata integrazione della garanzia definitiva della somma corrispondente al periodo di proroga, come previsto al paragrafo 17.2, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione contraente;
- l) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
- m) fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo del Fornitore, salvo il caso di concordato con continuità aziendale;
- n) 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.
- o) 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;
- p) nel caso di mancato adempimento previsto dall'articolo 17 bis del d. lgs. 241/1997.

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.

## **15 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 del danno subito, 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 disposizioni 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 sottoscritto da tutte le parti o in assenza del Fornitore da due testimoni individuati dall'Amministrazione.

Oltre a quanto sopra previsto, trovano applicazione le penali previste alle lettere 1. a), 1. b) e 1. c) del presente capitolato.

## **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) la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- c) 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;
- d) documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti (speciali)

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 subappalto, 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 proprio piano di valutazione dei rischi 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 apposita 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 e, qualora ne ricorrano i presupposti, quelli previsti dall'art.17-bis del D.lgs. n. 241/1997

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.

## **17 Valutazione dell'offerta tecnica – Fino a 70 punti**

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.

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:

### **17.1.1 Relazione Tecnica: fino a 20 punti.**

### **17.1.2 Criteri ambientali Minimi punteggio fino a 29 punti**

### **17.1.3 Personale e Qualificazione Aziendale fino a 16 punti**

### **17.1.4 Servizi aggiuntivi - migliorie fino a 5 punti.**

### **17.1.1 Relazione Tecnica: fino a 20 punti.**

Il documento dovrà essere presentato come documento informatico *.pdf* nelle dimensioni di un foglio A4, con numerazione progressiva e univoca, per un numero di **pagine massimo di 20**. Nel numero delle pagine non verranno computati l'indice, la presentazione e descrizione dell'Offerente, l'indicazione della documentazione coperta da riservatezza e l'eventuale copertina.

In particolare, la Relazione Tecnica dovrà soffermarsi, per il lotto di riferimento, sugli aspetti relativi a:

- i. **Struttura organizzativa:** **fino a punti 5;**
- ii. **Metodologie di gestione e coordinamento delle diverse fasi del servizio:** **fino a punti 10;**
- iii. **Modalità di erogazione dei servizi operativi:** **fino a punti 5.**

La valutazione terrà conto dell'efficacia, della concretezza, dell'adeguatezza e della contestualizzazione, rispetto all'oggetto dell'appalto, delle soluzioni proposte per la gestione del servizio, il tutto desumibile dai livelli di dettaglio, chiarezza ed esaustività della Relazione tecnica resa in sede di offerta.

L'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli criteri discrezionali verrà fatta in base ai seguenti giudizi e ai relativi "coefficienti percentuali" cui corrispondono le rispettive percentuali (%):

-	Ottimo	100 %
-	Più che adeguato	80 %
-	Adeguito	60 %
-	Parzialmente adeguato	40 %
-	Appena sufficiente	20%
-	Non valutabile ai fini dell'attribuzione del punteggio	0%

Il punteggio verrà attribuito sulla base del giudizio espresso dalla Commissione giudicatrice in modo unitario (*Es. - punteggio massimo previsto: 10 – se il giudizio espresso è “Ottimo”, il punteggio attribuito sarà pari a 10; se il giudizio espresso è “Più che adeguato”, il punteggio attribuito sarà pari a 8, se il giudizio espresso è “Adeguito”, il punteggio attribuito sarà pari a 6; se il giudizio espresso è “Parzialmente adeguato”, il punteggio attribuito sarà pari a 4; se il giudizio espresso è “Appena sufficiente”, il punteggio attribuito sarà pari a 2; se il giudizio espresso è “Non valutabile”, il punteggio attribuito sarà pari a 0).*

Se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo attribuibile per il presente criterio è effettuata la c.d. “riparametrizzazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto, dato dalla somma dei sub-criteri, il massimo punteggio (20 punti) previsto dal presente criterio e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

#### **17.1.2 Fornitura degli alimenti e delle bevande: fino a 29 punti**

**a) Fornitura alimenti e bevande – punto 5.4.1 CAM: fino a 20 punti**

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

<b>Tipologia di prodotti</b>	<b>Tipologia di provenienza</b>	<b>Percentuali di fornitura</b>	<b>Punti attribuibili</b>	<b>Max punti attribuibili</b>	<b>Strumento per l'attribuzione del punteggio</b>
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	8	Dichiarazione del legale rappresentante
		42 %	1		
		44 %	4		
		46 %	8		
	“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	4	Dichiarazione del legale rappresentante con indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione IGP, DOP e STG
		22 %	1		
		24 %	2		
		26 %	4		
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
	acqua microfiltrata	100%	3		
	ulteriore bevanda non alcolica diversa dall'acqua	100%	5		

					ditta dovrà impegnarsi 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.
--	--	--	--	--	--

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 4 punti**

Criterio premiante	Numer o mense	Punti attribuibili	Max punti attribui bili	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	4	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	1		
	4	2		
	tutte	4		

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**

<b>Criterio premiante</b>	<b>Periodicità di fornitura</b>	<b>Punti attribuibili</b>	<b>Max punti attribuibili</b>	<b>Strumento per l'attribuzione del punteggio</b>
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).

**17.1.3 Personale e Qualificazione Aziendale: fino a 16 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 7 punti**

<b>Criterio premiante</b>	<b>Anni</b>	<b>Punti attribuibili</b>	<b>Max punti attribuibili</b>	<b>Strumento per l'attribuzione del punteggio</b>
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	7	Dichiarazione del rappresentante legale
	3	1		
	6	3		
	10	7		

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).

**17.1.4 Servizi aggiuntivi – migliorie: fino a 5 punti**

**Somministrazione pasto domenicale: punti 5**

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.

**18 Valutazione dell'offerta economica – Fino a 30 punti**

Il “*Punteggio economico*” è calcolato sulla base della seguente formula:

$$P_x = C_i * 30$$

dove:

$$C_i (\text{per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i (\text{per } A_i > A_{soglia}) = X + (1-X) * ((A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia}))$$

*Legenda:*

*C<sub>i</sub>: coefficiente attribuito al concorrente iesimo;*

*A<sub>i</sub>: valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo;*

*A<sub>soglia</sub>: media aritmetica dei valori dell'offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti;*

*A<sub>max</sub>: valore della migliore offerta (massimo ribasso sul prezzo)*

*X: 0,90.*

**Nell'ipotesi in cui pervengano solo 2 offerte si applicherà la seguente formula:**

$$P_{(x)} = 30 * R_{(x)} / R_{max}$$

*dove:*

*P<sub>(x)</sub> = punteggio attribuito al concorrente*

*R<sub>(x)</sub> = valore offerto (ribasso) dal concorrente (a)*

*R<sub>max</sub> = valore dell'offerta più conveniente (max ribasso)*

## **19 Metodo per il calcolo dei punteggi**

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (**P<sub>totale</sub>**) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio “**Punteggio Tecnico**” (**PT**) ed il punteggio relativo al criterio “**Punteggio Economico**” (**PE**).

$$P_{totale} = PT + PE$$

### **Appendici al Capitolato Tecnico:**

- **Appendice n. 1** (quantità e durata del servizio, dimensione dell'utenza e calendario di erogazione del Servizio, durata e valore dell'appalto);
- **Appendice n. 2**, Ricognizione sulla dotazione di lavastoviglie funzionanti presso le sedi degli Istituti Penitenziari, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione della Circoscrizione territoriale del Provveditorato per \_\_\_\_\_.

\*\*\*

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

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO