



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO PER LA GIUSTIZIA MINORILE E DI COMUNITA'
CENTRO PER LA GIUSTIZIA MINORILE PER LA SARDEGNA
CAGLIARI

CAPITOLATO D'APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER I RAGAZZI ED IL PERSONALE
DELL'ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI E DEL CENTRO DI PRIMA ACCOGLIENZA DI QUARTUCCIU
- LOTTO UNICO - CIG: 90547231CD**

TITOLO I - OGGETTO, DURATA E DISCIPLINA SULL'APPALTO	4
1. Oggetto	4
2. Esclusione del minimo garantito	5
3. Durata dell'appalto	5
4. Subappalto del servizio e cessione del contratto	5
5. Disciplina del rapporto	5
6. Garanzia di esecuzione	5
TITOLO II - SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E CORRISPETTIVI ..	6
7. Obblighi dell'appaltatore di ordine logistico, igienico-sanitario e di servizio.....	6
8. Preparazione e cottura dei pasti confezionamento e porzioni.....	8
9. Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime.....	10
10. Tabelle vittuarie.....	12
11. Menu per i ragazzi, variazione e diete speciali	12
12. Distribuzione dei pasti ai minori e giovani adulti	13
13. Mensa di servizio per il personale dell'istituto	13
14. Continuità' del servizio.....	14
15. Programma di emergenza	14
16. Tirocini formativi e di orientamento.....	14
17. Servizi di pulizia e sanificazione	14
18. Raccolta e smaltimento dei rifiuti	15
19. Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M.10 marzo 2020	15
b. Recupero eccedenza alimentare.....	16
20. Corrispettivi	16
21. Invariabilità del corrispettivo.....	17
TITOLO III - GESTIONE DEL PERSONALE.....	17
1. Requisiti del personale	17
2. Responsabile del servizio	19
3. Incompatibilità per la nomina a rappresentante	20
4. Igiene e controlli sul personale addetto	20
5. Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'appaltatore – clausola di manleva ...	20
6. Formazione ed aggiornamento del personale	21
7. Clausola sociale	21
TITOLO IV - DISCIPLINA DEI CONFLITTI, ONERI ASSICURATIVI, RISOLUZIONI, SPESE E NORME FINALI	22
1. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa	22
2. Campionatura dei cibi somministrati	23
3. Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta	23
4. Monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione.....	23
5. Rilievi dell'amministrazione	24
6. Penali	24
7. Controversie	25
8. Risoluzione del contratto	25

9.	Recesso e risoluzione	26
10.	Adeguamento ai protocolli di sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica 27	
11.	Domicilio dell'appaltatore	27
12.	Obblighi di riservatezza	27
13.	Informativa sul trattamento dei dati personali.....	27
14.	Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari	28
15.	Spese contrattuali	29
16.	Norme finali	29

TITOLO I - OGGETTO, DURATA E DISCIPLINA SULL'APPALTO

1. Oggetto

L'appalto ha per oggetto:

- A. Servizio di ristorazione per i ragazzi** accolti nell'Istituto penale per i minorenni ed il Centro di prima Accoglienza di Quartucciu (CA), consistente nella preparazione e la somministrazione di pasti giornalieri (colazione, pranzo, merenda, cena). Il servizio comprende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto, la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, in base alla vigente normativa in materia di materiali monouso ed il trasporto dei pasti prodotti dai locali di preparazione e confezionamento ai singoli locali destinati alla consumazione da parte dei destinatari;
- B. Servizio di ristorazione per il personale** di Polizia penitenziaria e del comparto ministeri dell'istituto ed eventuale personale in missione o altri autorizzati dall'amministrazione alla fruizione dei pasti, consistente nella preparazione e nella somministrazione con modalità self-service di pasti (pranzo e cena). Il servizio comprende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto, la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, in base alla vigente normativa in materia di materiali monouso ed il trasporto dei pasti prodotti dai locali di preparazione e confezionamento ai singoli locali destinati alla consumazione da parte dei destinatari;
- C. Pulizia dei locali delle cucine e di pertinenza della stessa** (retrocucina, magazzino viveri, locale mensa): le operazioni di pulizia e rigoverno delle stoviglie, quelle di riassetto e pulizia dei locali ed operazioni varie connesse, ivi compreso lo scarico dei rifiuti negli appositi contenitori per la raccolta.
- D. Tirocini formativi e di orientamento, formazione e inserimento** finalizzati all'inclusione sociale, all'autonomia della persona in favore di minori o giovani adulti detenuti presso l'Istituto penale;

Il servizio viene effettuato per le seguenti strutture:

- Istituto penale per i minorenni – Loc. su pezzu mannu snc – Quartucciu (CA);
- Centro di prima accoglienza - Loc. su pezzu mannu snc – Quartucciu (CA).

I punti di cottura per lo svolgimento del servizio dell'Istituto penale per i minorenni di Quartucciu sono separati per le preparazioni del vitto dei ragazzi e per i pasti del personale.

- Al piano terzo della palazzina uffici è ubicata la cucina per la preparazione dei pasti del personale.
- Al piano terra, nell'area detentiva è ubicata la cucina per la preparazione dei pasti per il mantenimento dei minori e giovani adulti ospiti dello stesso Istituto e del Centro di Prima accoglienza e l'eventuale attivazione dei tirocini formativi di cui al precedente punto D).

L'utenza prevista è stimata indicativamente come segue:

A) Minori e giovani adulti:

Istituto/Servizio	Presenze medie giornaliere (presuntive)	Presenze consunte annuali (presuntive)
Istituto penale per i minorenni Quartucciu	9,95	3630
Centro di prima accoglienza di Quartucciu	0,05	20

B) Personale

Istituto/Servizio	Pasti presunti giornalieri	Pasti presunti annuali
Istituto penale per i minorenni Quartucciu	16	5.840

Il numero di presenze dei ragazzi e del personale, e conseguentemente il numero dei pasti da erogare nel corso dell'anno, è indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione. La media delle presenze è calcolata su base annua, e occorre tenere conto dei periodi di minore e/o maggiore presenza.

Il servizio di cui ai punti A) e B) dovrà essere svolto tutti i giorni dell'anno, compresi quelli festivi.

2. Esclusione del minimo garantito

La soppressione o la sospensione, anche temporanea, dell'Istituto e quindi del servizio di ristorazione, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento o pretesa. Parimenti l'Impresa nulla può pretendere per eventuali variazioni dell'utenza rispetto a quanto presuntivamente stimato nel presente capitolato e nel disciplinare di gara.

L'Impresa rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso relativi alla riduzione, sospensione o cessazione (anche parziale) del servizio per eventi quali quelli indicati al precedente comma.

3. Durata dell'appalto

La durata del Contratto (escluse le eventuali opzioni) è **di 36 (trentasei) mesi**, decorrenti dalla data di stipula del contratto, ovvero dalla data del verbale di avvio del servizio se precedente ai sensi dell'art. 32 comma 8 del codice.

L'Amministrazione si riserva altresì l'**opzione di proroga**, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016. L'eventuale proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

4. Subappalto del servizio e cessione del contratto

La cessione del contratto è vietata.

Il subappalto del servizio è ammesso nei limiti indicati nel disciplinare di gara.

5. Disciplina del rapporto

Il rapporto è disciplinato oltre che dalla vigente normativa civilistica in materia di contratti pubblici, dal contratto e relativi allegati, dal presente capitolato, dall'Ordinamento Penitenziario con relativo Regolamento di esecuzione, dalla Legge e dal Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato, dalle Tabelle Vittuarie, dalle Tabelle merceologiche e Ricettario, redatte su incarico del Dipartimento per la Giustizia Minorile dall'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione dell'anno 2000 e dal Ricettario per il personale di Polizia penitenziaria, **dal Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"**.

6. Garanzia di esecuzione

A garanzia della osservanza degli obblighi contrattuali assunti, l'appaltatore costituisce una cauzione fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D. LGS 18 aprile 2016 n°. 50 e ss.mm.ii.

L'ammontare residuo dell'iniziale importo garantito, verrà svincolato quando l'appaltatore avrà adempiuto a tutti gli obblighi assunti e non sia in debito verso l'Amministrazione.

Nella domanda di svincolo della cauzione, l'appaltatore dovrà dichiarare espressamente di non avere altro a pretendere dall'Amministrazione in dipendenza del contratto cui la cauzione si riferisce.

L'Amministrazione ha diritto di disporre direttamente del deposito cauzionale:

- a) per il recupero delle spese sostenute in danno dell'appaltatore in caso di inadempienza;
- b) per la riscossione delle penalità a lui applicate;
- c) per il recupero di ogni altro credito nascente dal contratto.

Nel termine di quindici giorni dalla comunicazione dell'avvenuto incameramento parziale della cauzione, l'appaltatore deve reintegrarla. In difetto si applicano le disposizioni di cui all'art. 103, comma 1 del Codice.

TITOLO II - SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E CORRISPETTIVI

7. Obblighi dell'appaltatore di ordine logistico, igienico-sanitario e di servizio

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'appaltatore assume i seguenti obblighi:

a. Obblighi logistici

- I. I locali, le attrezzature (forni, frigoriferi, lavastoviglie, tavoli ecc) ed i relativi impianti fissi, ivi esistenti (idrico, elettrico, ecc.), vengono concessi in uso e verranno dati in consegna nello stato in cui si trovano. L'Appaltatore rimane obbligato ad avvalersene usandoli secondo la loro naturale destinazione, curandone la funzionalità originaria, rimanendo comunque a completo onere della ditta appaltatrice la loro ordinaria manutenzione e l'adozione di tutte le misure necessarie alla sicurezza ed igiene dei medesimi, delle persone che vi lavorano e più in generale del plesso.
- II. E' a carico dell'appaltatore la dotazione di lampade, tubi fluorescenti e quant'altro occorra per l'illuminazione dei locali avuti in consegna; restano a carico dell'Amministrazione gli oneri dell'energia elettrica, dell'acqua e del gas per il funzionamento della cucina.
- III. Con l'istanza di partecipazione alla gara, il concorrente certifica di aver preso visione dei locali stessi e di ritenerli idonei all'uso richiesto secondo la vigente normativa e le condizioni del presente capitolato, salvi i necessari interventi per cui assume obbligo.
- IV. L'appaltatore ha la possibilità di utilizzare le attrezzature esistenti nei locali cucina, previo apposito inventario a carico dello stesso, da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione. Le apparecchiature vengono prese in consegna all'inizio dell'appalto e dovranno essere restituite alla scadenza in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso. Le spese per la manutenzione ordinaria sono a carico dell'aggiudicatario.
- V. L'appaltatore deve inoltre fornire, a sua cura e spese, tutti gli utensili, gli arnesi, le stoviglie, i materiali monouso, i prodotti per le pulizie e tutto quanto sia necessario per l'espletamento del servizio. Tutti i prodotti e i materiali devono essere conformi a quanto previsto nel Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.
- VI. Tutti gli oggetti devono essere tenuti in buono stato d'uso e, se inservibili l'appaltatore è tenuto a sostituirli immediatamente.
- VII. L'appaltatore è tenuto a corredare ciascuna struttura di bilance, pesi e misure. Tali strumenti sono soggetti alle prescritte verifiche di legge ed il pagamento della relativa spesa è a carico dell'appaltatore. Questi deve assicurarne il perfetto funzionamento e concederne l'uso all'Amministrazione per i controlli relativi al servizio assunto.

b. Obblighi di carattere igienico e sanitario:

- I. garantire, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n° 193 la salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e di mettere in atto sistemi di autocontrollo, segnalandoli all'Amministrazione. Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- II. produrre, in particolare, il piano di autocontrollo HACCP;
- III. indicare i tecnici e gli organi incaricati dei controlli di qualità;
- IV. essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e di tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- V. impiegare, nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti esclusivamente personale munito della necessaria idoneità sanitaria;
- VI. Tutte le operazioni di manipolazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso
- VII. inibire l'accesso ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio a persone non autorizzate;
- VIII. rispettare rigorosamente il disposto di cui al Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 - Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e s.m.i.;

C. Obblighi di servizio:

- I. approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti;
- II. osservare il menù tipo settimanale;
- III. le prescrizioni di cui ai precedenti punti I) e II) sono vincolanti per l'appaltatore e possono essere modificate solo a richiesta dell'Amministrazione;
- IV. osservare, nella confezione dei pasti, le grammature riportate nelle tabelle allegate;
- V. fornire posate, bicchieri, salviette e tovaglie (i materiali utilizzati devono corrispondere a quanto previsto dai CAM) giornalmente occorrenti;
- VI. garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, sparecchiare, pulizia dei locali e la disinfezione del refettorio e della sala mensa;
- VII. garantire il servizio di ritiro del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori;
- VIII. garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e di confezionamento alla sala secondo gli orari e le modalità (tempi e norme di sicurezza) previsti;
- IX. impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc...) con materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico – sanitaria;
- X. sostituire i materiali di cui al precedente punto IX) a semplice richiesta dell'Amministrazione.

8. Preparazione e cottura dei pasti confezionamento e porzioni

Fatto salvo l'obbligo per l'appaltatore di rispettare quanto offerto in sede di gara, le forniture debbono rispettare i seguenti requisiti minimi in materia di impatto ambientale. Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 si indicano qui di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A (al decreto), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (ai sensi del D.M. 20 marzo 2020) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale

il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **yogurt:** biologico
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva italiano. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- **Latte:** dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;
- **Prosciutto:** dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
- **Pane:** dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) a) del D.M. 10 marzo 2020.

È vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV gamma,
- semilavorati di V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi,
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.
 - carni bovine e avicuniole congelate/surgelate.
 - grassi idrogenati,

- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

9. Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime

a) Verifica della provenienza delle derrate

1. 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 a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
2. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
3. 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.
4. 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.
5. 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 previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
6. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
7. L'Appaltatore deve produrre all'amministrazione aggiudicatrice gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.
8. 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.
9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP 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.
10. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), temperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

b) Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.
2. Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

3. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.
4. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
5. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.
6. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
7. Le carni rosse e bianche, qualora sia conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.
8. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.
9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82
10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.
11. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici e/o mensa dipendenti.
12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.
13. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
14. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.
15. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
16. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
17. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
18. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.
19. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);

20. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi "a filiera corta" e possibilmente "a chilometri zero", in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
21. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.
22. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
23. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
24. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
25. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

10. Tabelle vittuarie

Le quantità e le qualità dei generi che l'appaltatore deve fornire per la preparazione del vitto dei ragazzi e del personale sono determinate dalle tabelle vittuarie conformi alle tabelle merceologiche e ai ricettari allegati.

La direzione dell'Istituto ha la facoltà di chiedere all'impresa, per periodi non superiori ad un mese, una modificazione quantitativa o qualitativa fra generi compresi nelle tabelle vittuarie applicative o la sostituzione, totale o parziale, di uno o più generi compresi nelle suddette, con altri in esse non previsti.

La direzione dell'Istituto ha la facoltà di chiedere, per motivi di seguito specificati, una sostituzione fra generi compresi nelle tabelle vittuarie applicative di uno o più generi compresi nelle suddette anche con altri in esse non previsti.

Tutte le sostituzioni dovranno essere effettuate salvaguardando il valore nutritivo preordinato, deducibile dalle tabelle vittuarie.

L'appaltatore dovrà prevedere sia per i ragazzi che per il personale dei menù speciali per la domenica e per le ricorrenze festive, civili e religiose.

11. Menu per i ragazzi, variazione e diete speciali

I menù dei pasti giornalieri - colazione, pranzo, merenda e cena - sono composti con le modalità previste nelle "tabelle vittuarie". La predisposizione dei menù stagionali verrà effettuata dall'appaltatore di concerto con la direzione dell'Istituto e la commissione del vitto.

E' consentita una variazione del menu su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di conservazione e di avaria della struttura. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella vittuarie. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

a) menu in caso di traduzione

In caso di trasferimento in altro Istituto/Servizio o di partecipazione ad udienza processuale, al giovane deve essere garantita la sostituzione ad valorem dei pasti spettanti nella giornata e non consumati con altri facilmente consumabili in viaggio.

b) razioni supplementari

In casi eccezionali e per speciale bisogno alimentare, che rispondano, sulla base di certificazione medica, alle particolari esigenze cliniche di alcuni ragazzi, oltre alla razione ordinaria potrebbe essere richiesta, una razione supplementare vitto.

In caso di ragazze ospiti del Centro di prima accoglienza gestanti o che allattano, oltre alla razione ordinaria potrebbe essere richiesta una razione supplementare di vitto.

L'appaltatore deve inoltre fornire quegli alimenti straordinari, in sostituzione totale o parziale del vitto ordinario, disposti dalla direzione su richiesta motivata del sanitario.

Tutte le variazioni devono risultare da una prescrizione scritta del sanitario e/o essere autorizzate dalla Direzione.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

c) diversita' di vitto per credo religioso

Ai detenuti devono essere somministrati cibi che rispettino il loro credo religioso, così come previsto dall'articolo 9 della L354/75, come modificato dal D.L.vo 2 ottobre 2018, n. 123.

12. Distribuzione dei pasti ai minori e giovani adulti

La distribuzione del vitto ai minori consiste nella divisione del cibo cotto e la sua sistemazione su carrelli termici per il trasporto alla sala mensa dei ristretti, secondo le modalità concordate con la Direzione dell'Istituto e del Centro di Prima Accoglienza. Al minore dovrà essere fornito tutto il materiale monouso (piatti, bicchieri, posate), necessario alla consumazione del cibo. Le stoviglie monouso biodegradabili e compostabili devono rispettare quanto disposto dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.

L'orario indicativo di distribuzione ed erogazione dei pasti è il seguente:

TIPOLOGIA UTENZA	ORARIO		
	Colazione	Pranzo	Cena
Minori e giovani adulti IPM	7:50	11:50	18:50
Minori e giovani adulti CPA	7:50	11:50	18:50

Un'organizzazione oraria differente dovrà essere preventivamente concordata tra le parti.

13. Mensa di servizio per il personale dell'istituto

L'Appaltatore è tenuto a predisporre per i pasti per il personale amministrativo e di Polizia penitenziaria, sulla base del ricettario allegato, un menù differente da quello previsto per i ragazzi da concordarsi con la Direzione dell'Istituto ed una rappresentanza del personale.

Il menù dovrà garantire ai dipendenti la possibilità di scegliere, quotidianamente, per ciascuna portata, tra preparazioni gastronomiche alternative. Le pietanze del menù, oltre ad essere diversificate, dovranno variare di settimana in settimana, tenendo in considerazione sia la stagione che la dislocazione geografica della struttura.

La distribuzione dei pasti al personale di Polizia Penitenziaria e del Comparto Ministeri avviene con le modalità "self service", sulla linea predisposta nell'apposito locale mensa. Per la consumazione del pasto, l'appaltatore fornirà al personale il necessario materiale (piatti, bicchieri e posate), in base a quanto previsto dai CAM.

I vassoi usati, dovranno essere posizionati dai beneficiari dei pasti nell'apposito carrello. L'addetto alle operazioni di pulizia dovrà provvedere al conferimento dei rifiuti secondo la vigente normativa.

Col termine “distribuzione” si intendono tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di produzione a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo scodellamento vero e proprio. A tal fine si precisa che durante le operazioni di distribuzione dovranno essere seguiti i seguenti principi base:

- mantenere le caratteristiche organolettiche previste;
- minimizzare i rischi di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- minimizzare i rischi di contaminazione microbica.

L’orario indicativo di distribuzione ed erogazione dei pasti è il seguente:

Pranzo	Cena
12:30/13:50	19:30/20:50

Un'organizzazione oraria differente dovrà essere preventivamente concordata tra le parti.

É facoltà dell’Amministrazione richiedere, anche per il personale impiegato negli accompagnamenti e/o traduzioni dei ragazzi per motivi di giustizia, la fornitura di cestini composti da generi igienicamente confezionati e consumabili facilmente in viaggio e da una bottiglia di acqua da mezzo litro.

14. Continuità’ del servizio

In nessun caso la Ditta appaltatrice può sospendere il servizio.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la Direzione deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell’inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte nel presente capitolato.

15. Programma di emergenza

Qualora gli eventi di cui al precedente articolo dovessero protrarsi oltre due giorni l’impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

16. Tirocini formativi e di orientamento

L’Aggiudicatario dovrà inserire fino a due minori o giovani adulti detenuti in tirocini formativi e/o di inclusione sociale, nelle attività del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti ai ragazzi ospiti dell’Istituto penale per i minorenni di Quartucciu.

Tale attività deve essere svolta secondo le linee guida in materia emanate dalla Regione Autonoma della Sardegna e dalla normativa di riferimento.

Ai ragazzi inseriti verrà riconosciuto un compenso a titolo di indennità di partecipazione per un importo massimo mensile di € 400,00. L’esecutore provvederà ad accreditare l’importo dovuto nel conto corrente postale dell’Istituto penale per i minorenni. Il contabile dell’Istituto provvederà al trasferimento delle somme ai beneficiari, sui conti correnti individuali.

In caso di richiesta da parte del Direttore per l’esecuzione dell’attivazione dei tirocini, l’aggiudicatario dovrà provvedere all’integrazione tra il proprio personale di un cuoco che svolgerà anche le funzioni di tutor per i minori tirocinanti.

17. Servizi di pulizia e sanificazione

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).

L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia "Covid 19".

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'Appaltatore ha indicato in fase di offerta, ed accettati dal Committente, tenendo conto che la sanificazione e pulizia dei locali, dovrà essere svolta alla mattina, prima del consumo dei pasti e invece una pulizia generica anche dopo il consumo dei pasti, perchè suddetti locali possono essere utilizzati anche al pomeriggio e la mattina presto.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Sono a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne, comprese le pareti vetrate, dei locali mensa dipendenti e dei locali ricevimento e consumo dei pasti.

18. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso i punti di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Per quanto non previsto si applica l'allegato al Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n°. 193.

19. Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M.10 marzo 2020

a. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

b. Recupero eccedenza alimentare.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale

20. Corrispettivi

Spettano all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, i seguenti corrispettivi. **Gli importi per le diarie dei ragazzi e i pasti del personale tengono conto di tutti i costi inclusi nell'appalto (costi per il personale, costi per le derrate alimentari, costi per i materiali per le pulizie ed ogni altro onere).**

- **DIARIE DEI RAGAZZI:** il prezzo contrattuale unitario per la giornata alimentare (prezzo della diaria) **offerto in sede di gara**, sarà moltiplicato per il numero dei ragazzi presenti alle ore 24:00 del giorno precedente quello della somministrazione.

Nello stabilire il numero delle giornate di presenza non sarà calcolata quella di entrata e sarà invece accreditata quella di uscita. In caso di ingresso ed uscita nello stesso giorno sarà calcolata metà della diaria.

Le variazioni di cui all'articolo **11.b** sono remunerate con un incremento del 10% della diaria giornaliera aggiudicata. Le suddette variazioni dovranno essere formalmente richieste dalla Direzione del Servizio e dovranno essere analiticamente riportate in sede di fatturazione.

- **PASTI PER IL PERSONALE:** il prezzo contrattuale unitario (prezzo del pasto) **offerto in sede di gara** sarà moltiplicato per i pasti effettivamente forniti al personale di Polizia penitenziaria e del comparto ministeri. La comunicazione alla ditta appaltatrice del numero dei pasti da erogare nella giornata dovrà essere effettuata **entro e ore 10:00 del giorno di riferimento.**
- **TIROCINI FORMATIVI:**
in caso di attivazione dei tirocini verranno riconosciuti i seguenti importi:

- **La tariffa oraria per il tutor/cuoco offerta in sede di gara** moltiplicata per le ore di effettiva presenza che dovranno risultare dal registro delle presenze del cuoco/tutor e dalla relazione mensile.
Il Concorrente in fase di confronto concorrenziale dovrà offrire un prezzo per la tariffa oraria a base d'asta di € 29,90 (ottenuta aggiungendo al costo medio orario di € 23,00 una percentuale del 30% per costi generali e utile d'impresa). **Il ribasso potrà essere effettuato solo su detto importo aggiuntivo del 30% del costo della manodopera.**
- Gli importi a titolo di borsa lavoro per ciascun tirocinio attivato, che verranno rimborsati alla ditta a seguito di rendicontazione e successivo inserimento nella fattura del mese di riferimento.

Gli importi relativi agli eventuali tirocini erodono l'importo a consumo di cui alla tabella riportata al punto 8 del disciplinare di gara.

Il controllo sulla gestione e sulla regolarità dell'esecuzione delle prestazioni avverranno a cura della Direzione dell'Istituto ed il pagamento delle prestazioni sarà effettuato dalla Direzione del Centro per la Giustizia Minorile.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente, distinta per ciascuna tipologia di servizio.

L'appaltatore dovrà presentare i tabulati riepilogativi mensili per i pasti dei ragazzi e del personale e la relazione delle attività e il rendiconto relativi ai tirocini formativi.

Nel caso di non corrispondenza dei suddetti prospetti con i dati in possesso della Direzione, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte dell'Amministrazione.

La fattura potrà essere emessa solo a seguito del certificato di regolare esecuzione emesso dal Direttore per l'esecuzione del contratto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali penali applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta appaltatrice.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

21. Invariabilità del corrispettivo

I corrispettivi contrattuali unitari come da aggiudicazione, per i pasti forniti ai ragazzi e al personale restano invariati per tutta la durata dell'accordo stesso.

Nessuna revisione è ammessa neanche quando, nel corso della esecuzione del servizio, a causa di avvenimenti straordinari ed imprevedibili, di nuove imposte, tasse ed aggravii di qualsiasi specie, dovessero verificarsi aumenti o diminuzioni di rilevante entità del costo del servizio.

L'Appaltatore non potrà del pari pretendere compensi o indennità di sorta sia per diminuzione o anche per totale assenza dei ragazzi, qualunque possa essere la causa, sia per soppressione o riduzione di capienza dei servizi minorili.

Tutti i rischi impreveduti ed imprevedibili del contratto, qualunque sia la causa da cui essi dipendono, rimangono a carico dell'appaltatore.

TITOLO III - GESTIONE DEL PERSONALE

1. Requisiti del personale

L'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare con mansioni di aiuto-cuoco e

distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione, riassetto della cucina e del refettorio. L'attività di detto personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento. Particolare attenzione dovrà essere dedicata dall'Appaltatore alla gestione dell'attuale emergenza sanitaria da diffusione "Covid 19" mediante l'elaborazione di un apposito piano, anche sotto il profilo delle risorse umane impiegate.

L'appaltatore si impegna a garantire la presenza del personale appartenente alle figure professionali indicate:

- Cuoco (liv. 3) n. 1 unità per almeno 4 ore giornaliere per 7 giorni settimana;
- Aiuto cucina (liv. 6) n. 1 unità per almeno 6 ore giornaliere per 7 giorni settimana;

Gli orari in cui l'appaltatore dovrà garantire la presenza del personale sono i seguenti:

- **Mattino: dalle ore 7:30 alle ore 14:30;**
- **Sera: dalle ore 18:00 alle ore 21:00.**
- **Solo in caso di attivazione dei tirocini di cui al titolo I – art. 1 punto D del presente documento:** Cuoco/tutor (liv. 3) n. 1 unità per almeno 3 ore giornaliere (dalle ore 10:00 alle ore 13:00) per 5 giorni settimana; Il tutor dovrà avere comprovata esperienza oltre che nel campo della ristorazione in attività di tutoraggio. Qualora il Direttore dell'esecuzione ritenesse funzionale ai fini del buon andamento del progetto e del servizio mensa per i ragazzi, potrà disporre l'ampliamento del numero di ore di tirocinio, eventualmente anche nella fascia serale. I costi di tale operazione dovranno rientrare nel budget previsto dal contratto.

In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare, nello specifico, le seguenti prescrizioni:

- a. applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni forma assicurativa e previdenziale prevista dalle vigenti disposizioni di legge, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- b. il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice;
- c. l'organico applicato in ogni struttura dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica (cuochi – aiuto cuochi) che per entità numerica;
- d. la ditta appaltatrice dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro mediante produzione dei modelli UNIlav e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL).
- e. la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.
- f. l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, igiene, abbigliamento, pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- g. L'impresa deve, altresì, ottemperare a quanto richiesto dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n°. 81 e successive modificazioni e integrazioni correttive recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D. Lgs. n°. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni correttive.

- h. La Ditta appaltatrice dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dal Ministero della Giustizia al link https://www.giustizia.it/giustizia/it/mg_2_17_1_2_1.wp e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- i. si impegna a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto;
- j. L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.
- k. L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.
- l. Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti o nebulizzanti.

2. Responsabile del servizio

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato dall'appaltatore ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con il direttore dell'esecuzione e gli incaricati al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto la ditta appaltatrice dovrà comunicare i dati anagrafici del responsabile, il titolo di studio o qualificazione professionale posseduta, nonché le specifiche mansioni e corredate dal curriculum professionale dello stesso.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a. Autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- b. Esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi per sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante, nonché diretto interlocutore delle strutture penali minorili destinatarie delle prestazioni di cui al presente Capitolato;

L'impresa appaltatrice, nel termine di cui al successivo punto, dovrà attivare un ufficio e un recapito telefonico, che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile telefonicamente per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio, ossia dalle ore 7,30 alle ore 21,00.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto può ricusare il rappresentante tanto all'atto della loro nomina quanto durante la gestione, senza obbligo di dichiararne i motivi. In entrambi i casi l'appaltatore è tenuto a sostituire colui che sia stato ricusato entro cinque giorni dalla comunicazione.

L'Amministrazione rimane estranea ai rapporti fra l'appaltatore ed i suoi rappresentanti o incaricati.

3. Incompatibilità per la nomina a rappresentante

Chiunque dipenda o abbia ingerenza nell'amministrazione o nella custodia degli Istituti penitenziari non può essere nominato rappresentante se non dopo cessato tale rapporto.

I detenuti liberati non possono assumere la qualità di rappresentanti o di incaricati presso l'istituto nel quale sono stati ristretti, se non siano trascorsi almeno tre anni dalla liberazione.

4. Igiene e controlli sul personale addetto

Il personale tutto (inclusi gli eventuali tirocinanti) è tenuto al rispetto delle norme previste dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovranno essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il punto di cottura dispensatori di sapone liquido.

La ditta deve provvedere a sua cura e spese alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Tutto il personale deve essere in possesso delle certificazioni di idoneità sanitaria aggiornate secondo la vigente legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

5. Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'appaltatore – clausola di manleva

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale la Committente.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di

lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;

- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;
- redigere, in collaborazione con la Stazione appaltante il D.U.V.R.I. previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- provvedere a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nei locali di refezione, rapportandosi allo scopo con le dirigenze scolastiche.
- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità della Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

6. Formazione ed aggiornamento del personale

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il **servizio richiesto e deve essere** costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- 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;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

7. Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice e secondo i termini e le condizioni stabilite nelle Linee Guida ANAC n. 13 del 13.2.2019.

A tale scopo si precisa quanto segue:

- Il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

- L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. È comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico.

Il concorrente deve allegare all'offerta tecnica un progetto di assorbimento, comunque denominato, 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

TITOLO IV - DISCIPLINA DEI CONFLITTI, ONERI ASSICURATIVI, RISOLUZIONI, SPESE E NORME FINALI

1. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

L'appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'appaltatore stesso quanto dell'Amministrazione Appaltante e/o di terzi, derivante dall'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche se eseguite da parte di terzi, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi. L'appaltatore terrà indenne l'Amministrazione da qualsiasi pretesa o molestia.

A fronte dell'obbligo di cui al precedente comma, l'appaltatore stipula polizze assicurative che prevedano:

GARANZIE ASSICURATIVE R.C.T.

Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso terzi e/o cose di terzi in conseguenza di eventi accidentali causati dall'aggiudicatario o da persone di cui l'aggiudicatario è tenuto a rispondere:

Condizioni particolari:

- Estensione della qualifica di terzi ai dipendenti della stazione appaltante, ai subappaltatori e ai loro dipendenti;
- Massimale unico minimo € 5.000.000 per evento;
- Lavoro presso terzi senza sotto limite;

R.C.O. Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso i prestatori d'opera

Condizioni particolari:

- Massimale minimo unico Euro 3.000.000 per evento e per anno con il massimo di Euro 1.500.000 per persona;
- Definizione di prestatore di lavoro a norma di legge in vigore al momento del sinistro.

Qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative di cui al precedente comma, il contratto si risolverà di diritto con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Con specifico riguardo al mancato pagamento del premio, ai sensi dell'art. 1901 del c.c., la Stazione appaltante si riserva la facoltà di provvedere direttamente al pagamento dello stesso, entro un periodo di 60 giorni dal mancato versamento da parte dell'appaltatore ferma restando la possibilità della stazione appaltante di incamerare la cauzione a copertura di quanto versato.

L'appaltatore potrà scegliere tra una delle due modalità di seguito riportate:

- a) produrre una o più polizze assicurative contratte specificatamente per il presente appalto;
- b) produrre una o più polizze di cui è provvisto, integrate e/o modificate affinché prevedano le coperture per il presente appalto.

La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/nno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

La/e polizza/e dovrà/nno essere prodotta/e prima della stipula del contratto.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

Si rammenta che in ogni caso valgono gli obblighi assunti dalla Compagnia di Assicurazione a dare avviso scritto alla Stazione appaltante di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo rispetto alle clausole, nonché di ogni inadempimento del Contraente che possa comportare l'inoperatività della garanzia.

Tale obbligo di comunicazione vale anche in caso di naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti e/o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati. Si rammenta, inoltre, l'eventuale subappalto non comporta alcuna modificazione

agli obblighi e agli oneri dell'appaltatore che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione delle prestazioni subappaltate. Pertanto, a tal fine, la copertura assicurativa dovrà prevedere tra gli assicurati anche i subfornitori ed i subappaltatori.

2. Campionatura dei cibi somministrati

Dovrà essere confezionato un "piatto campione", per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di ingredienti per ogni piatto del menù del giorno.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". Tali campioni saranno utilizzati in caso di contenzioso.

3. Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

L'impresa, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n°. 193 dovrà garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo, con metodologia HACCP, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

4. Monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione

Ai fini dell'esecuzione del contratto è nominato il Direttore dell'esecuzione.

L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali del Centro Cottura e dei punti di distribuzione – senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.

Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.

In particolare, il Committente – a mezzo di personale appositamente delegato potrà accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei locali;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza (sia ragazzi che personale);
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

5. Rilievi dell'amministrazione

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, saranno applicate le penali previste dall'art. 42 del presente capitolato, salva l'azione di danno per i casi non previsti ricorrendone i requisiti di legge.

6. Penali

L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.

La Stazione Appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle condizioni contrattuali, applicherà le penali stabilite sulla base delle inadempienze rilevate e con le modalità previste nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta su corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La stazione appaltante può altresì rivalersi per il risarcimento dei danni subiti con l'incameramento della cauzione.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza e la salute degli utenti e della ripetizione dell'inadempienza.

Le penali minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- a) € 250,00 (cinquecento/00 Euro) per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero, non autorizzato dalla Stazione Appaltante;

- b) € 500,00 (mille/00 Euro) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- c) € 150,00 (centocinquanta/00) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso medio di cinque porzioni casuali, con una tolleranza del 5% in meno, rispetto a quanto previsto in tabella;
- d) € 2.000,00 (due mila/00) per mancata informazione sull'interruzione del servizio;
- e) € 1.000,00 (dieci mila/00 Euro) per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
- f) € 500,00 (cinquecento/00 Euro) per ripetuto mancato impiego delle unità di personale previsto (sia come numero che come qualifica);
- g) € 200,00 (duecento/00 Euro) per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti. Qualora detti ritardi eccedano i quindici minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;
- h) € 2.000,00 (cinquemila/00 Euro) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione nonché in presenza di corpi estranei;
- i) € 1.000,00 (mille/00 Euro) in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto;

Nel caso di ulteriori violazioni a quelle sopracitate, che risultassero gravi, ovvero reiterate, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'impresa appaltatrice, per iscritto via PEC e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti come previsto dal presente articolo. L'Amministrazione si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'impresa appaltatrice. Alla contestazione dell'inadempimento l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

7. Controversie

Per ogni controversia giudiziaria che dovesse sorgere in ordine all'appalto è competente il Foro di Cagliari.

8. Risoluzione del contratto

Oltre a quanto disposto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 (clausola risolutiva espressa) le seguenti fattispecie:

- a. apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- b. messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- c. mancata osservanza delle norme sul subappalto, e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice, salvo i casi consentiti;
- d. gravi o reiterate inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;

- e. accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- g. destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- h. reiterate violazioni delle norme di legge o contrattuali;
- i. mancata individuazione del responsabile del servizio e successivi adempimenti.

In caso di inadempimento dell'appaltatore anche a uno solo degli obblighi inerenti l'esecuzione del Servizio, l'Amministrazione Contraente, mediante PEC, assegnerà all'appaltatore, 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 fideiussione, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento dei maggiori danni.

Si applica l'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

In tutti i casi di risoluzione del Contratto, l'Amministrazione avrà diritto di escutere la cauzione prestata. Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata al Fornitore a mezzo PEC. In ogni caso, resta fermo il diritto della medesima Amministrazione Contraente al risarcimento dell'ulteriore danno.

L'Amministrazione, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, D.Lgs. n. 50/2016, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dall'aggiudicatario originario in sede di offerta.

9. Recesso e risoluzione

L'Amministrazione ha diritto, senza necessità di motivazione, di recedere in tutto o in parte dal presente contratto in qualunque tempo, con preavviso non inferiore a venti giorni, da comunicarsi all'Impresa a mezzo PEC, previo il pagamento delle prestazioni eseguite e del valore dei materiali utili esistenti in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo dei servizi o delle forniture non eseguite. Il decimo dell'importo delle opere non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011 e dall'art. 109 del codice.

E' altresì previsto il recesso, in qualsiasi momento e senza necessità preavviso:

- nei casi di giusta causa;
- per reiterati inadempimenti del fornitore, anche se non gravi;
- per mutamenti di carattere organizzativo interessanti l'Amministrazione, quali la chiusura o la sospensione di un Servizio o di un Istituto o la riduzione dell'utenza o dell'organico. In tal caso è ammesso il recesso anche parziale.

In tale ipotesi, l'Impresa ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese anche in deroga a quanto previsto all'art. 1671 c.c.

In materia di risoluzione si applica l'art. 108 del codice, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

a) qualora sia stato depositato contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore; resta salvo quanto previsto dall'art. 110, comma 3, D.lgs. n. 50/2016;

b) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

Nelle fattispecie di cui ai commi precedenti, l'Impresa rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese anche in deroga a quanto previsto all'art. 1671 c.c....

Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Committente. La Committente effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni sino a quel momento eseguite.

In aggiunta ai commi precedenti, la Committente, in ragione di quanto previsto dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e s.m.i. all'art. 1 comma 13, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche. In tale caso, l'impresa ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

10. Adeguamento ai protocolli di sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica

L'Appaltatore garantisce l'adeguamento costante della propria organizzazione del servizio ai Protocolli di Sicurezza, emanati dalle Autorità Competenti od emanandi nel corso dell'esecuzione del contratto, al fine di contrastare la diffusione da contagio del virus "Covid 19".

11. Domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore deve notificare alla Direzione dell'Istituto il domicilio legale e relativo indirizzo di posta elettronica certificata dove egli, il suo rappresentante od il suo incaricato possano essere sempre reperibili per tutte le richieste o comunicazioni inerenti al servizio. Ove non diversamente comunicato, a tutti gli effetti contrattuali l'Appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

12. Obblighi di riservatezza

L'impresa ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto della Committente al risarcimento degli eventuali danni subiti, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.

L'appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al precedente comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.

13. Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la

sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16-17 e 18 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Ivrea, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

14. Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, si conviene che l'Amministrazione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'appaltatore a mezzo PEC, qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

L'appaltatore, si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, secondo periodo della Legge 13 agosto 2010 n. 136, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione alla Committente e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia ove ha sede la Committente.

L'appaltatore si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, verrà assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione di diritto del relativo rapporto contrattuale nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Amministrazione verificherà che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla succitata Legge. Con riferimento ai contratti di subfornitura, l'appaltatore si obbliga a trasmettere alla Committente, oltre alle informazioni sui sub-contratti di cui all'art. 105, comma 2, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto, sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla succitata Legge, restando inteso che l'Amministrazione, si riserva di procedere a verifiche a campione sulla presenza di quanto attestato, richiedendo all'uopo la produzione degli eventuali sub-contratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

15. Spese contrattuali

Sono a carico dell'appaltatore le spese di stipulazione e di registrazione del contratto, nonché quelle degli stampati e tutte quelle altre occorrenti per la gestione del servizio anche se non esplicitamente previste dal presente capitolato.

16. Norme finali

Per quanto non previsto si applicano le norme di legge in materia di appalti e contratti della Pubblica Amministrazioni, le disposizioni contenute nel Codice Civile nonché i principi generali dell'ordinamento, le vigenti disposizioni di legge in tema di igiene e sanità degli alimenti e di tutela del personale.

Si applicano altresì le norme previste dall'Ordinamento e dal Regolamento Penitenziario vigenti nonché quanto previsto dal Regolamento interno di ciascun Istituto.